



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**LEIDRAAD Aardappelen – Groenten – Fruitverwerkende Industrie en Handel**

**Van toepassing vanaf: 1-08-10**

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Leen Rasschaert	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Pascal Houbaert	De directeur-generaal, Herman Diricks
i.o. getekend Vincent Helbo Datum: 22-07-2010	i.o. getekend Jacques Inghelram Datum: 22-07-2010	i.o. getekend Emmanuelle Moons Datum: 27-07-2010

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGGEBIED

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 actoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een autocontrolesysteem instellen. Voor de levensmiddelen dient dit ACS bovendien gebaseerd te zijn op de principes van HACCP.

Een autocontrolesysteem moet, om officieel aanvaard te kunnen worden als “gevalideerd of gecertificeerd autocontrolesysteem”, alle elementen omvatten zoals beschreven in de van toepassing zijnde leidraden. Per sector wordt er een aparte leidraad ontwikkeld.

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van de auditprocedure **PB 00 – P 02**, behalve voor de zeer kleine ondernemingen waar **PB 00 – P 03** van toepassing is. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 03 – CL 08** en toegelicht in een verslag (modelverslag **PB 00 – F021**).

De doelstelling van dit document is de auditeur voorzien van een controlemiddel en de bijhorende toelichting omtrent alle aspecten die voorkomen in de specifieke checklist.

Het huidige document is van toepassing voor de Aardappelen – Groenten – Fruitverwerkende Industrie en Handel.

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- 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. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten
- Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten
- Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard

- Koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in de handel brengen van te koelen voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten
- Koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding
- 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 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 11 november 1999 betreffende de handel in primeur- en bewaaraardappelen
- Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt
- Het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 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 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids** : Gids Autocontrole : aardappelen – groenten - fruit verwerkende industrie en handel
- **Versoepeling** : de versoepeling voor zeer kleine bedrijven op basis van het MB van 24.10.2005. In het kader van deze leidraad gaat het over de bedrijven waar maximum 2 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s))

## 2. Afkortingen

- **ACS** : autocontrole systeem
- **Art**: Artikel
- **B** : bijlage
- **BS** : Belgisch staatsblad
- **CA** : correctieve acties
- **CCP** : kritisch controle punt
- **CI** : geaccrediteerde en erkende certificeringsinstelling
- **D** : documentatie
- **FAVV** : Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FTE**: Full Time Equivalent = voltijds equivalent
- **GGO**: genetische gemodificeerde organismen
- **GHP** : Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP**: Good Manufacturing Practice, goede fabricagepraktijken
- **H** : hoofdstuk
- **I** : implementatie
- **KB** : Koninklijk besluit
- **KHB** : Kwaliteitshandboek
- **KI** : geaccrediteerde en erkende keuringsinstelling
- **MB** : Ministerieel besluit
- **NC** : non-conformiteit
- **NC A** : non-conformiteit A
- **NC B** : non-conformiteit B
- **PB** : Publicatieblad van de Europese Unie
- **PVA** : punt van aandacht
- **VO**: Verordening

## 3. Bestemmingen

Auditoren van het agentschap alsook auditoren van de certificerings- en keuringsinstellingen die belast zijn met het uitvoeren van een audit of een inspectie.

## 4. Verloop van de audit

Om de audit in de beste omstandigheden te doen verlopen, overloopt de auditor de in de checklist vermelde voorschriften 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.

## IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 08 – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	19-04-2007
PB 03 – LD 08 – REV 1 – 2007	Wijzigingen: I.15. (checklist), I.20., II.6.3., II.10., II.17.	Overeenstemming van de Franse en Nederlandse versie	1-03-08
<u>PB 03 – LD 08 – REV 2 – 2007</u>	<u>Wijzigingen : I 12, 14, 15, 21</u>	<u>revisie gids</u>	<u>01-08-2010</u>

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

Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf gestaafd met documenten?

Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer gelegd?

Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden?

Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, 3.1 + Bijlage I Checklist
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003 art 3, 6  
VO 852/2004 art 4, 5

- **Interpretatie** :-

Vraag 1:

D: Is er een voedselveiligheidsbeheerssysteem (gedocumenteerde procedure voor de implementatie van GHP, autocontrole en traceerbaarheid) aanwezig? Hiervoor kan men zich baseren op de «Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Aardappelen – Groenten – Fruitverwerkende Industrie en Handel » of men kan een eigen systeem ontwikkelen. Indien de exploitant kiest om geen gebruik te maken van de gids, moet deze een eigen vorm van documentatie voorzien.

Vraag 2:

I: Wordt dit systeem toegepast?

Vraag 3:

D: Wordt dit systeem up-to-date gehouden? Als er aanvullingen worden gepubliceerd voor de gids, worden deze dan bijgehouden?

I: Wordt het systeem blijvend toegepast?

Vraag 4:

D: Indien het systeem onvoldoende is gebleken, werden hier dan verbeteringen aangebracht?

I: Worden deze verbeteringen effectief toegepast?

### 2. Voedselveiligheidsbeleid

Beschikt het bedrijf over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.2.1+ Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art 3

- **Interpretatie :**  
Heeft de inrichting een duidelijke visie inzake voedselveiligheid ?  
Het is aan te raden i.v.m. het beleid het SMART-principe (“Specifiek, Meetbaar, Aanvaardbaar, Realistisch en Tijdsgebonden”) toe te passen.

### 3. Handboek over voedselveiligheid

Beschikt het bedrijf over een handboek met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids :** Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.2.2 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving :** KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie :**  
Het bedrijf beschikt over een handboek over voedselveiligheid en kwaliteit van de producten op papier of in elektronische vorm.

### 4. Verantwoordelijkheid voor bedrijfsleiding (exploitant)

1. Is er een organigram aanwezig (functie, diploma, vervangers)?
2. Zijn de taken / verantwoordelijkheden / bevoegdheden vastgele

- **Criterium in de gids :** Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.2.3 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving :** KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie :**  
Heeft het bedrijf een document waarin duidelijk staat wie verantwoordelijk is voor de activiteiten welke invloed hebben op de voedselveiligheid en -legaliteit van de producten en wie zijn vervanger is ?

### 5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

Zet het management zich in voor de ontwikkeling en de verbetering van het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids :** Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.2.1 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving :** KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie :**  
Het hoogste managementniveau geeft blijk van inzet voor de ontwikkeling en verbetering van het voedselveiligheids-managementsysteem.

### 6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP- controle inbegrepen)

Wordt het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid regelmatig herzien door het hoogste managementniveau (datum laatste herziening)?

- **Criterium in de gids :** Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.2.5 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie** :  
Nagaan of er verslagen zijn vanuit de directie waarin een evaluatie (minimum jaarlijks) wordt gemaakt van het systeem in zijn totaliteit en opvragen hoe de communicatie van de wijzigingen gebeurd is. Nagaan of de meetbare doelstellingen van sleutelement I punt 2: "Voedselveiligheidsbeleid" herzien worden door de bedrijfsleiding.

## 7. Beheer van middelen, personen en informatie

1. Worden alle noodzakelijke middelen, personen en informatie door het hoogste management niveau ter beschikking gesteld?
2. Worden deze middelen, personen en informatie tijdig door het hoogste management niveau ter beschikking gesteld?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.2.4 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie** :  
Wordt, indien nodig, het nodige materiaal aangekocht om de processen uit het voedselveiligheidsmanagementsysteem te implementeren en te verbeteren?

Wordt alle nodige informatie beschikbaar gesteld voor alle personeelsleden? Dit kan vb. aan de hand van affiches waarop alle instructies en procedures vermeld zijn (vb. affiche met de oproep dat iedereen regelmatig zijn handen moet wassen).

## 8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

Voldoet het opgestelde systeem mbt het beheer van de documenten?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.3 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, art 3, 11
- **Interpretatie** :  
Worden alle documenten die nodig zijn voor een efficiënte uitvoering van de autocontroles zorgvuldig bijgehouden, worden ze nagekeken, worden ze opgevolgd, zijn ze goedgekeurd en vlot beschikbaar voor het bevoegde personeel? Onderhoudt het bedrijf de registraties die de effectieve beheersing van de voedselveiligheid en legaliteit van de producten aantonen ? Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole en traceerbaarheid moeten bewaard worden gedurende twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar.

Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt. Deze bedrijven moeten alle documenten die betrekking hebben op traceerbaarheid en autocontrole (registers, leveringsbonnen) gedurende 6 maand volgend op het verstrijken van de periode van

houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum 6 maand bewaren.

## 9. Specificaties

1. Zijn er specificaties opgesteld waaraan de grondstoffen moeten voldoen?
2. Zijn er eindproductspecificaties vastgelegd?
3. Zijn de specificaties voor de grondstoffen conform de wetgeving (voedselveiligheid en kwaliteit)?
4. Zijn de specificaties voor de eindproducten conform de wetgeving (voedselveiligheid en kwaliteit)?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.5 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : KB 3.1.1975  
KB 14.11.2003  
VO 852/2004, B II, H IX punt 1
- **Interpretatie** :  
De exploitant moet voor alle aangekochte / geleverde producten en diensten die van invloed zijn op de veiligheid en de wettelijkheid van de producten, met documenten gestaafde specificaties uitwerken en/of ontvangen, ze veilig opbergen en deze documenten moeten, indien nodig, vlot beschikbaar zijn.  
Grondstofspectificaties : voldoen aan wettelijke bepalingen, moeten voor inkomende goederen gedateerd zijn, ondertekende verklaring rond conformiteit met Europese en nationale wetgeving voor uit derde landen ingevoerde producten, ...  
Soms worden echter contracten opgesteld i.p.v. grondstofspectificaties.  
Eindproductspectificaties (niet van toepassing voor de handel) : ingrediëntenlijst, microbiologische, fysico-chemische parameters, allergeneninformatie, ...

## 10. Procedures

1. Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de wetgeving aan te tonen?
2. Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de veiligheid van de producten aan te tonen?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.3 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : KB 14.11.2003, artikel 6
- **Interpretatie** :  
De exploitant moet gedetailleerde procedures / instructies opstellen en toepassen voor alle processen en bewerkingen die van invloed zijn op de veiligheid en de wettelijkheid van de producten.

Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

## 11. Interne audit en interne controle

Voldoet de procedure voor het uitvoeren van een interne audit?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.9 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving**: KB 14.11.2003
- **Interpretatie**:  
Minstens eenmaal per jaar worden alle systemen en procedures welke kritisch zijn voor de voedselveiligheid en –legaliteit van de producten geaudit/gecontroleerd (dit hoeft niet allemaal simultaan te gebeuren). Wanneer de omvang van de bedrijf het toelaat wordt de interne audit/controle uitgevoerd door personeel dat onafhankelijk is van diegene die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit/controle uitgevoerd wordt. De opvolging van de interne audit/controle moet op zijn beurt ook geaudit/gecontroleerd worden (onder meer betreft dat de opvolging van de correctieve acties en de corrigerende maatregelen, zie punt I.12).

## 12. Corrigerende maatregelen

1. Voldoet de procedure voor het uitvoeren van corrigerende maatregelen?

2. Welke maatregelen worden genomen indien een quarantaineziekte is vastgesteld of verdacht ?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.13 + Deel 14 : Fytosanitaire vereisten, punt 14.4 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving**: KB 14.11.2003, art 3  
MB 30.08.1999  
MB 03.11.1994
- **Interpretatie**:  
Neemt men, als er non-conformiteiten worden vastgesteld (vb. ten gevolge van een directiebeoordeling, een interne of externe audit, klachten, analyses, ...), correctieve acties (om de huidige non-conformiteit weg te werken) en neemt men maatregelen om die tekortkomingen in de toekomst te voorkomen (corrigerende maatregelen) ? Kan men dit bewijzen met documenten?

De exploitant moet ervoor zorgen dat elk product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen.

## 13. Controle op niet-overeenstemming

1. Zorgt het bedrijf ervoor dat enig product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen?

2. Zorgt het bedrijf ervoor dat elk product dat niet conform is een wettelijke eindbestemming krijgt?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.11 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving**: KB 14.11.2003, art 8, § 3
- **Interpretatie**:  
I: Non-conforme producten moeten worden opgeslagen en geblokkeerd. In functie van het probleem dient een nieuwe bestemming gegeven te worden aan het product (rework – nevenstroom diervoeder – afval - ...). Indien non conforme producten kunnen worden teruggegeven aan de leverancier, moeten deze in afwachting van de ophaling ervan duidelijk worden geïdentificeerd en gepast opgeslagen.

#### 14. Vrijgeven van producten

1. Beschikt het bedrijf over een gepaste procedures met betrekking tot het vrijgeven van producten om ervoor te zorgen dat het product niet wordt vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan?
  2. Worden de fytosanitaire aspecten bij uitvoer naar derde landen gerespecteerd ?
- **Criterium in de gids**: Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.12 + Deel 14 : Fytosanitaire vereisten, punt 14.1 + Bijlage I : Checklist
  - **Wetgeving**: KB 14.11.2003, art 8  
KB 10.08.2005  
KB 19;11;1987
  - **Interpretatie**:  
Het gaat hier onder meer over eindproductcontrole waarbij producten slechts worden vrijgegeven als bepaalde controleresultaten gunstig zijn als over vrijgave van inkomende grondstoffen, na analyse (bv. in kader van CCP monitoring).  
De exploitant moet immers over gepaste procedures opstellen en implementeren met betrekking tot het vrijgeven van producten om ervoor te zorgen dat het product niet wordt vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan. Afwijkende producten worden vernietigd tenzij op een andere wijze aan de vereisten m.b.t. voedselveiligheid of legaliteit kan worden voldaan. In geval van rework (hergebruik) van uit de handel genomen producten omwille van een gevaar voor de volksgezondheid is de goedkeuring van het FAVV vereist.

#### 15. Aankoop

1. Voldoet de procedure voor de ingangscntrole om te garanderen dat de aangekochte producten aan de gestelde specificaties inzake voedselveiligheid en kwaliteit voldoen?
  2. Worden de fytosanitaire aspecten bij invoer uit derde landen gerespecteerd?
  3. Worden de fytosanitaire aspecten bij intracommunautaire handel (EU) gerespecteerd?
- **Criterium in de gids**: Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.8 + Deel 6 : GMP, punt 1 + Deel 14 : Fytosanitaire aspecten, punt 14.2 en 14.3 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** KB 14.11.2003  
[KB 10.08.2005](#)  
[KB 19.11.1987](#)
- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Hier dient een verificatie te gebeuren van de gestelde specificaties onder sleutelement I punt 9: "Specificaties". Voor bepaalde grondstoffen kan ingangscontrolle betekenen monsterneming en analyse (bv. in kader van CCP-monitoring) ... en wordt hiervan een registratie bijgehouden indien non-conformiteiten worden vastgesteld? Operatoren die niet van de versoepelingen kunnen genieten, moeten van elke ingangscontrolle een registratie bijhouden.

## 16. Bewaking prestaties leverancier

1. Is er een lijst aanwezig van de leveranciers?
  2. Voldoet de procedure voor de evaluatie van de leveranciers?
- **Criterium in de gids:** Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.8 + Bijlage I : Checklist
  - **Wetgeving:** KB 14.11.2003
  - **Interpretatie:**

Vraag 1:  
D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat het gebruik van het ingaand register als lijst van de leveranciers. Bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen, moeten een lijst van leveranciers hebben.  
I: stemt dit overeen met de producten die worden aangetroffen in het bedrijf?

Vraag 2:  
I: Als er bij de ingangscontrolle tekortkomingen worden vastgesteld, wordt de leverancier hiervan verwittigd? Neemt men maatregelen ten opzichte van de leverancier bij herhaling?

## 17. Traceerbaarheid

1. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten (aard, identificatie en hoeveelheid van product, leveringsdatum en identificatie vestigingseenheid/erkenningsnummer die afneemt)?
2. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten (aard, identificatie en hoeveelheid van product, leveringsdatum en identificatie vestigingseenheid/erkenningsnummer die afneemt)?
3. Beschikt de exploitant over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd? (Traceerbaarheidsanalyse - productieoverzicht - bewegingen - silo & tankhistoriek - vermenging)
4. Worden producten die herwerkt worden opnieuw geïdentificeerd als grondstof ?

5. Worden alle registraties gedurende minimum 2 jaar (6 maanden voor de bedrijven die vallen onder de versoepeling) bewaard?

- **Criterium in de gids:** Deel 4 : Traceerbaarheid, meldingsplicht en recall, punten 4.1 en 4.2 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** KB 14.11.2003 art 2, 13° en H III en VII  
MB 24.10.2005 art 6

- **Interpretatie:**

De vorm van het register (ingaaend of uitgaand) is niet bepaald maar moet aangepast zijn op de maat van de vestiging. Er kan gekozen worden voor een geschreven of geïnformatiseerd register. Een chronologisch klassement van leveringsbonnen kan eveneens aanvaard worden voor zover het controleerbaar en vlug opvraagbaar blijft.

Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen kunnen leveringsbonnen bijgevolg een praktische oplossing bieden. Bij het gebruik van leveringsbonnen moet wel nagekeken worden of alle relevante gegevens (zie hieronder) erop vermeld zijn.

Vraag 1:

D: registratieformulier.

I: Wordt dit register goed bijgehouden (grondstoffen, inclusief water, rework, verpakking, ...)? De bedrijven die onder de versoepelingen vallen moeten de gegevens binnen de 7 dagen in het ingaand register inbrengen, de andere bedrijven dienen dit direct na ontvangst uit te voeren. Van alle in het bedrijf aanwezige producten moeten leveringsbonnen (of gelijkaardige documenten die de nodige gegevens bevatten) aanwezig zijn.

In het ingaand register moeten volgende gegevens van alle aangevoerde producten worden bijgehouden:

- de aard,
- de identificatie en de hoeveelheid van het product,
- de ontvangstdatum,
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert

Vraag 2:

D: registratieformulier of alternatieve vorm met vergelijkbare gegevens.

I: Wordt dit register goed bijgehouden (hoofdstroom en nevenstromen)? De bedrijven die onder de versoepelingen vallen moeten de gegevens binnen de 7 dagen in het uitgaand register inbrengen, de andere bedrijven dienen dit direct na levering uit te voeren. Van alle door het bedrijf afgevoerde producten moeten leveringsbonnen (of gelijkaardige documenten die de nodige gegevens bevatten) aanwezig zijn.

In het uitgaand register moeten volgende gegevens van alle uitgaande producten worden bijgehouden:

- de aard,
- de identificatie en de hoeveelheid van het product,
- de leveringsdatum,
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt

Vraag 3:

I: De gids geeft hieromtrent verdere details maar die worden hier niet meer herhaald.

Vraag 4 :

Indien rework als grondstof gebruikt wordt, dient de oorsprong van het product gekend te zijn.

Vraag 5 :

De bedrijven die onder de versoepelingen vallen, moeten alle documenten die betrekking hebben op traceerbaarheid (registers, leveringsbonnen) gedurende 6 maand volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum 6 maand bewaren, alle andere bedrijven dienen deze documenten ten minste twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het betreffende product of bij gebrek daaraan minimum twee jaar te bewaren.

## 18. Klachtenbehandeling

Voldoet het systeem voor het beheer van klachten?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.10 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003, IV 8 § 2
- **Interpretatie:**  
Worden klachten gestructureerd behandeld (bestaat er b.v een klachtenregister?) en gebruikt men dit om tekortkomingen op het vlak van de voedselveiligheid na te gaan? Dit punt is tevens gelinkt aan punt 12 van sleutelement I: "Corrigerende maatregelen".

## 19. Terugroepen van producten + retourzendingen

1. Beschikt het bedrijf over een systeem voor recall en retour?

2. Beschikt het bedrijf over een systeem voor behandeling van recall en retourproducten?

- **Criterium in de gids** : Deel 4 : Traceerbaarheid, meldingsplicht en recall, punten 4.4 en 4.5 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003, art. 8, § 2
- MB 22.01.2004
- **Interpretatie:**  
I: Recall: Indien er in het verleden reeds reden geweest is tot terugroepen van producten, heeft men dit dan gedaan? Worden de nodige gegevens (zie MB 22.1.2004) meegedeeld aan het FAVV? Is het persbericht conform het MB 22.1.2004? Indien de levensmiddelen aan andere bedrijven werden geleverd moeten deze bedrijven elk afzonderlijk verwittigd worden. Dit punt is tevens gelinkt aan punt 22 van sleutelement I: "Meldingsplicht".  
Retour: Indien niet conforme producten kunnen worden teruggegeven aan de leverancier of indien men zelf niet conforme producten terugkrijgt van afnemers,

dienen deze producten correct te worden opgeslagen en gemarkeerd in afwachting van de ophaling ervan (zie punt 13).

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

Beschikt het bedrijf over procedures om de meettoestellen waarop metingen gebeuren die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid te kalibreren?

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.4.3 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : KB 14.11.2003

- **Interpretatie** :

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: De thermometers (diepvries, koelruimte, losse thermometers, ...) en andere meettoestellen gebruikt voor de bewaking van CCP's en de veiligheid van producten, moeten regelmatig geverifieerd/gejusteerd worden (dat is bijvoorbeeld mogelijk met zuiver ijswater aan een temperatuur van 0 °C en met kokend water aan een temperatuur van 100 °C). Gebeurt dit?

## 21. Productanalyse

1. Beschikt het bedrijf over een systeem voor het nemen van de wettelijk vereiste monsters?

2. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de grondstoffen ter bevestiging van de productveiligheid? (Naast voedselveiligheid ook kwaliteit, inclusief houdbaarheid en fytosanitaire aspecten)

3. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de eindproducten ter bevestiging van de productveiligheid? (Naast voedselveiligheid ook kwaliteit, inclusief houdbaarheid en fytosanitaire aspecten) Zowel voor hoofdstroom als nevenstroom

4. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de ingevoerde producten ter bevestiging van de productveiligheid (naast voedselveiligheid ook kwaliteit, inclusief houdbaarheid en fytosanitaire aspecten)

- **Criterium in de gids** : Deel 9 : Productanalyses en Deel 17 (in geval van invoer) + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : KB 14.11.2003  
VO 852/2004 art 4  
VO 2073/2005  
VO 396/2005  
VO 1886/2006

- **Interpretatie:**  
De levensmiddelen moeten voldoen aan wettelijke normen met betrekking tot chemische en microbiologische parameters, handelsnormen, kwaliteit, .... De analyseresultaten moeten bij een audit van het bedrijf beschikbaar zijn. Is er een bemonsteringsplan aanwezig voor grondstoffen en eindproducten en wordt het uitgevoerd ?

## 22. Meldingsplicht

1. Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem?
2. Heeft het bedrijf, sedert de vorige controle een gevaar voor de volksgezondheid vastgesteld?

- **Criterium in de gids** : Deel 4 : Traceerbaarheid, meldingsplicht en recall, punt 4.3 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** KB14.11.2003, H IV  
MB 22.01.2004

- **Interpretatie:**

### Vraag 1:

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Is men op de hoogte van de meldingsplicht? Is het notificatiemeldpunt in de provincie gekend? Heeft men inzicht in wat moet gemeld worden?

### Vraag 2:

D: Indien er in het verleden reeds een melding is geweest, heeft men hier dan een schriftelijk bewijs van bijgehouden? Werden de nodige gegevens (zie MB 22.1.2004) meegedeeld aan het FAVV?

I: Indien er in het verleden reeds reden geweest is tot melding aan het FAVV, heeft men dit dan gedaan? Zie ook het document "Meldingsplicht en meldingslimieten" op de website van het FAVV.

## 23. Toelatingen en erkenningen

1. Kan men de wettelijk voorziene toelating / erkenning voorleggen?
2. Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die wettelijk zijn toegelaten
3. Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die volgens de toelating / erkenning zijn toegelaten?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.4 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:**

- **Interpretatie:**

Vraag1:

D: Beschikt het bedrijf over een geldige toelating / erkenning van het FAVV? Kunnen de bedrijven die geregistreerd moeten zijn, dit aantonen, vb aan de hand van de factuur die ze ontvangen hebben in het kader van de betaling van de heffingen ?

Vraag 2 en 3:

I: Klopt hetgeen vermeld op toelating / erkenning met de activiteiten die worden uitgeoefend?

## 24. Etikettering

1. Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten ?
2. Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens ?

- **Criterium in de gids:** Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.6 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** KB 13.09.1999  
KB 14.11.2003, art 2, 14° en 15° en art 5  
KB 09.02.1990  
KB 30.11.1999

- **Interpretatie:**

Vraag 1:

I: Zijn de verpakte intermediaire/eind-producten voorzien van de nodige vermeldingen? Een intermediair product in een opslagruimte dient een identificatie van de partij dragen (bv. productiedatum, lotnummer, ...) en indien verwarring mogelijk is ook aangeven wat de aard van het product is.

Indien de operator geen etiket aanbrengt op de voorverpakte producten die bestemd zijn voor de consument of voor restaurants dan moet het bedrijf dat deze producten ontvangt, weten wat op het etiket moet komen. Deze informatie kan zich op een begeleidend document bevinden.

Indien de operator wel een etiket aanbrengt op de voorverpakte producten die bestemd zijn voor de consument of voor restaurants dan moet het aangebrachte etiket duidelijk leesbaar zijn.

Vraag 2:

De hier onder vermelde vereisten zijn van toepassing op voorverpakte producten die bestemd zijn voor de consument of voor restaurants, met uitzondering van primeur aardappelen en consumptieaardappelen.

- Met betrekking tot voor consumenten of collectiviteiten bestemde producten: de etiketten moeten ten minste de volgende gegevens vermelden :
  - I. de verkoopbenaming,
  - II. de lijst met ingrediënten (niet vereist (i) voor de verse vruchten en groenten, met inbegrip van aardappelen, die niet zijn geschild, gesneden of een andere gelijkaardige behandeling hebben ondergaan en (ii) voor de producten, die bestaan uit één enkel ingrediënt, op voorwaarde dat de verkoopbenaming dezelfde is als de naam van het

- ingrediënt of het mogelijk maakt de aard van het ingrediënt zonder risico op verwarring vast te stellen),
- III. de hoeveelheid van de ingrediënten of de categorieën van ingrediënten, voor zover de wetgeving dit vereist
  - IV. de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum (de vermelding van de datum van minimale houdbaarheid is niet vereist voor vers fruit en verse groenten, daaronder begrepen aardappelen, die niet zijn geschild, gesneden of andere gelijkaardige bewerkingen hebben ondergaan (die afwijking is niet van toepassing op gekiemde zaden en soortgelijke voedingsmiddelen zoals scheuten van peulvruchten)),
  - V. de bijzondere bewaar- en gebruiksvoorwaarden,
  - VI. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant,
  - VII. de gebruiksaanwijzing, indien het zonder gebruiksaanwijzing niet behoorlijk kan worden gebruikt,
  - VIII. de netto hoeveelheid.

- Op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten moet ook een partijnummer voorkomen (indien de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum op het etiket voorkomt, hoeft het partijnummer niet vermeld te worden, op voorwaarde dat de aanduiding van deze datum duidelijk en in de juiste volgorde ten minste de dag en de maand omvat).
- De producten die GGO's bevatten moeten de volgende vermelding dragen : "Dit product bevat genetisch gemodificeerde organismen" of "Dit product bevat genetisch gemodificeerd [naam van organisme(n)]".
- De producten die onder gewijzigde atmosfeer bewaard worden, moeten de volgende vermelding dragen : "verpakt onder beschermende atmosfeer".
- De levensmiddel die met ioniserende stralingen werden behandeld, moeten één van volgende vermeldingen dragen (vb kruiden) : "doorstraald" of "door straling behandeld" of "met ioniserende straling behandeld" naast hun benaming in de lijst van ingrediënten.

Voor wat primeur aardappelen en de consumptieaardappelen betreft moeten de colis de volgende vermeldingen bevatten :

- De identificatie van de erkende bereider of verpakker: (erkenningsnummer)
- De aard van het product : bewaaraardappelen, consumptieaardappelen, primeuraardappelen
- de naam van de variëteit
- het land van oorsprong
- het netto gewicht

**VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE LANDBOUWPRAKTIJKEN, GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN**

**1. Inleiding**

**2. Omgeving bedrijf**

Is het bedrijf op een plaats ondergebracht en in stand gehouden zodat contaminatie wordt vermeden en de productie van veilige producten mogelijk is?

- **criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.1.1, eisen 5.1.1.-a en –b + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2

- **Interpretatie:**

Het bedrijf is zodanig gesitueerd en onderhouden dat contaminatie wordt voorkomen en dat de veiligheid van de producten, de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van de producten gegarandeerd zijn.. Voorbeeldvragen zijn: Zijn er geen besmettingsbronnen in de onmiddellijke omgeving? Is er beveiliging tegen het binnendringen van ongewenste personen of ongedierte?

**3. Omgeving gebouwen**

Zijn alle gronden binnen de site of rond de gebouwen afgewerkt en goed onderhouden?

- **criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.1.2 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2 en H VI

- **Interpretatie:**

Het terrein dat de gebouwen omgeeft moet goed onderhouden zijn. Het bedrijf moet een nette indruk geven en gemakkelijk bereikbaar zijn. Er mag geen afval rondslingeren.

**4. Lay out en productflow**

Is de lay out zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt?

- **criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.1.1, eisen 5.1.1.-c, -d en –e + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I punt 2

- **Interpretatie :**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van lokalen en de uitrusting van lokalen moeten zodanig zijn dat goede hygiënische praktijken mogelijk

worden gemaakt en dat elke contaminatie van voedingsmiddelen tussen en tijdens processtappen wordt voorkomen (nooit flow van schone zones naar vuile zones).

**5. Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, voorbereiding, behandeling, verpakking en opslagruimten)**

1. Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik?
- 2a. Vloeren: goed onderhouden en proper
- 2b. Vloeren: ondoordringbaar, niet absorberend, niet toxisch, afwasbaar materiaal
3. Afvoer van water: voldoende / geschikt/ geen terugvloeit of geur
- 4a. Muren: goed onderhouden en proper
- 4b. Muren: ondoordringbaar, niet absorberend, niet toxisch, afwasbaar materiaal, glad tot op gepaste hoogte
5. Plafonds: beperking condens / geen schimmel / geen loskomende deeltjes
6. Ramen en openingen: geen ophopen van vuil / voorzien van horren die verwijderbaar zijn voor schoonmaak of ramen dicht houden tijdens productie
- 7a. Deuren: gemakkelijk te reinigen en zijn schoon
- 7b. Deuren: glad, niet absorberend materiaal
8. Verlichting: aangepast en voldoende (lampen afscherming voor glasbreuk)
9. Ventilatie: aangepast / geen geforceerde luchtstromen van besmette naar schone ruimtes / filters en onderdelen gemakkelijk toegankelijk / afzuiging damp
10. Apart lokaal of kast opberg en opslag reinigings- en ontsmettingsmiddelen e.d.
11. Grondstoffen en voedingsmiddelen: geschikte omstandigheden opslag grondstoffen en ingrediënten (evt. gekoeld + geijkte thermometer)

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.2 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I en II

- **Interpretatie** :

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: De lokalen en voorzieningen moeten geschikt zijn voor het bedoeld gebruik, moeten gemakkelijk te reinigen, te ontsmetten en te onderhouden zijn en mogen de werkzaamheden niet belemmeren. De productielokalen zijn, indien nodig, verdeeld in vochtige en droge zones en die hebben elk hun eigen werkvoorwaarden (zie ook sleutelement II punt 10 "Scheiding en kruiscontaminatie").

## 6. Uitrusting

1. Intern transport: hygiënisch?

2. Oppervlakken in contact met vm: glad, corrosiebestendig, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal

3. Gereedschap - Uitrusting- Aparatuur: gesloten containers voor de producten niet bestemd voor het menselijke verbruik

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.3 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I, II en V  
KB 22.12.2005 BI, HI, 1,2

- **Interpretatie** :

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: De apparatuur en gereedschappen moeten geschikt zijn voor het bedoeld gebruik en zodanig worden gebruikt dat het risico voor contaminatie van het product tot een minimum wordt beperkt. De installatie ervan moet zodanig zijn dat een goede toegankelijkheid voor reiniging en onderhoud mogelijk is.

## 7. Onderhoud

Is er een onderhoudssysteem voor alle onderdelen van de uitrusting die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.4.1 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving**: VO 852/2004, B II, H V, 1, b

- **Interpretatie**:

D: De exploitant dient altijd zelf een procedure op te stellen voor het onderhoud.

I: De uitrusting moet goed worden onderhouden en de werking ervan moet regelmatig worden nagezien. De gebruiksaanwijzing van de fabrikant moet worden gevolgd. Aannemers en eigen onderhoudsploegen moeten de bedrijfseigen hygiënenormen kennen en volgen. Productveiligheid komt niet in gevaar tijdens het onderhoud.

## 8. Accommodatie voor personeel

1. Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is?

2. Personeel: Afzonderlijke kleedlokalen die schoongemaakt en eventueel ontsmet kunnen worden

3. Reiniging van de handen:

- voldoende / gemarkeerd / goed schoon gehouden
- warm en koud drinkbaar water
- geschikt middel voor het reinigen van handen
- hygiënisch droogmiddel (luchtblazer is verboden bij niet-verpakte voeding)

4. Toiletten:

- geen rechtstreekse verbinding met de lokalen
- goed schoon gehouden
- waterspoeling en doeltreffend afvoersysteem voor gebruikt water/voldoende verluchting
- wasbak in de toiletruimte of in de onmiddellijke omgeving

- **criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punten 5.9.1 en 5.9.2 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I  
KB 22.12.2005, BI, H I, 1° en 2° en H V, 2°

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

Vraag 1:

I: Personeelsvoorzieningen zijn zo ontworpen en worden zodanig gebruikt om het risico voor product contaminatie tot een minimum te beperken.

Vraag 2:

I: De kleedruimtes zijn zo ingericht dat er geen contact is tussen de werkkledij en de burgerkledij.

Vraag 3 en 4:

I: Toiletten (inclusief urinoirs) mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd (inclusief opslaglokalen). Indien er een gang, een trap, of een sas is zodat er geen risico op besmetting is, kan men stellen dat er geen rechtstreekse verbinding is. In de toiletten of in de nabijheid ervan moet er een wasgelegenheid zijn voor het wassen van handen, voorzien van warm en/of koud drinkbaar stromend water, niet-handbediende kranen (moeten geïnstalleerd worden van zodra wordt verbouwd), vloeibare zeep, papier voor eenmalig gebruik of luchtblazers voor het drogen van de handen. Bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt tot deze aan vervanging toe zijn. Indien met personeel gewerkt wordt, dient in de toiletten een bericht te worden opgehangen dat de handen na elk toiletbezoek moeten gewassen worden.

In ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd of bewerkt mogen geen handdrogers met luchtstroming worden geïnstalleerd

## 9. Risico voor fysische en chemische en (micro)biologische productcontaminatie

1. Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen?
2. Worden de temperatuur voorschriften in alle stadia gerespecteerd en geregistreerd?

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punten 5.10 en 5.11 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : KB 4.02.1980  
KB 5.12.1990  
KB 28.1.1993  
VO 852/2004, art 4 en B II, H IX, 2, 3, 5 en 7  
VO 37/2005 art 2 en 3

- **Interpretatie** :

### Vraag 1

D: Zijn er procedures voor: glasbreuk, gescheiden fabricage en opslag, temperatuurcontrole,... Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt samen met de registratieformulieren.

### Vraag 2

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de temperatuursvoorwaarden ten allen tijde gerespecteerd? Wordt de koude keten gerespecteerd? Wordt de temperatuur van de koel – en diepvriescellen tenminste dagelijks gemeten en geregistreerd? Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen moet enkel worden geregistreerd in geval van non-conformiteiten.

De temperatuurregistratie wordt door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf gedateerd en gedurende twee jaar volgend op de periode van houdbaarheid van de betreffende producten of bij gebrek daaraan minimum 2 jaar bewaard (6 maand volgend op de periode van houdbaarheid van de betreffende producten of bij gebrek daaraan minimum 6 maand voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen).

## 10. Scheiding en kruiscontaminatie

Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden (principe voorwaartse beweging, scheiding vuile en schone zones)?

- **Criterium in de gids**: Deel 5 : GHP, punt 5.1.1, eisen 5.1.1.-e en 5.1.1.-f + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving**: VO 852/2004 B II, H II, IX, 4°

- **Interpretatie:**

D: Zijn er procedures om te vermijden dat er kruisbesmetting gebeurt via materiaal, luchttoevoer of personeel? Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de procedures gevolgd?

Het is ten sterkste aangeraden om een aparte gekoelde ruimte of frigoruimte te hebben voor het bewaren van rauwe producten ("vuile"). Indien het niet mogelijk is om twee koelkasten te installeren dan moeten alle nodige maatregelen genomen worden om kruiscontaminatie te vermijden.

Grondstoffen mogen niet rechtstreeks op de grond geplaatst worden (voorkomen van besmetting van het voedingsmiddel), en niet tegen de wand opgeslagen worden (vergemakkelijkt ongediertebestrijding). Deze laatste eis is niet van toepassing in koelcellen en diepvriescellen.

Wordt er bijzondere aandacht geschonken bij volgende stappen: opslag, uitpakken, schoonmaken van de producten, versnijden (verschillende snijplanken gebruiken),...

## 11. Voorraadbeheer (rotatie)

1. Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt (FIFO tenzij anders vastgelegd door bedrijf, opslag)?

2. Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt?

- **Criterium in de gids:** Deel 6 : GMP, punt 6.2, eis 6.2.1.-c + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 4, 3°

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Er moet een doeltreffend "FIFO"-systeem gehanteerd worden, tenzij expliciet anders wordt vastgelegd in het bedrijf

I: De houdbaarheidstermijn mag tijdens de opslag niet verstrijken. Ruwe AGF-grondstoffen moeten echter niet voorzien zijn van een houdbaarheidsdatum.

## 12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

1. Worden er in alle stadia passende normen inzake huishouding in acht genomen?

2. Worden er in alle stadia passende normen inzake schoonmaak in acht genomen (reinigings- en ontsmettingsplan, erkende ontsmettingsmiddelen)?

3. Worden er in alle stadia passende normen inzake hygiëne in acht genomen?
4. Zijn de reinigings- en ontsmettingsmiddelen en de toxische stoffen apart opgeslagen (kast, lokaal) en correct gemarkeerd?
5. Is het reinigings- en ontsmettingsmateriaal roestvrij en makkelijk te onderhouden?

- **Criterium in de gids:** Deel 5 : GHP, punt 5.7 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, V en IX  
KB 22.12.2005

- **Interpretatie:**

D: Het reinigingsplan moet steeds aanwezig zijn. Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor de andere items van dit punt.

I: Zowel de materialen in direct contact met voedingsmiddelen (apparaten, gereedschap, werktafels, transportmiddelen,...) als oppervlakken, apparaten en gebruiksvoorwerpen die onrechtstreeks in contact komen met het product, moeten gereinigd worden volgens een reinigingsprogramma waarin volgende zaken opgenomen zijn: wie maakt wat en wanneer schoon, met welk product en hoe? De reinigings- en ontsmettingsmiddelen en het reinigingsmateriaal moeten bewaard worden in een aparte ruimte of speciale kast. De ontsmettingsmiddelen moeten geschikt en erkend zijn voor het gebruik in de voedingsindustrie. Het kuismateriaal (borstels, aftrekkers, dweilen en dergelijke) moeten regelmatig gereinigd en ontsmet worden. Plaatsen waar het gebruikte water wegvloeit dienen regelmatig gereinigd te worden.

### 13. Waterkwaliteitsbeheer

1. Wordt de kwaliteit van water dat met voedsel in contact komt, geregeld gecontroleerd en is het van drinkwaterkwaliteit (leidingwater/putwater)?
2. Niet-drinkbaar water: conform de gids (stroomschema + gebruik + controle op kwaliteit) + leidingen identificeerbaar/afzonderlijke leidingen opschrift
3. Schoon water conform de gids (stroomschema + gebruik + controle op kwaliteit) ?

- **Criterium in de gids :** Deel 5 : GHP, punt 5.8 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving :** VO 852/2004 B II, Hoofdstuk VII  
KB 14.01.2002

- **Interpretatie :**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Belangrijke documenten, naast de gids, zijn enerzijds het KB van 14.01.2002 en de nota betreffende de waterkwaliteit in de voedingssector op [www.favv.be](http://www.favv.be) (oa criteria en analyses op basis van het debiet).

De gids voorziet, naast het gebruik van drinkbaar water ook nog in de mogelijkheid tot het gebruik van “schoon water” en “niet drinkbaar water” . Naast een definitie en de vereisten zijn er met betrekking tot schoon water en niet drinkbaar water eveneens enkele belangrijke flowcharts opgenomen in de gids. In die flowcharts staat nl vermeld tot wanneer het gebruik van “schoon water” en “niet drinkbaar water” acceptabel is. Een bedrijf kan natuurlijk altijd strenger zijn voor zichzelf dan wat in de gids voorzien is.

#### 14. Afvalbeheer

1. Maatregelen voor verwijdering en opslag
2. Vermijden van ophopen (slechts korte tijd – geen contaminatie of bederf)
3. Recipiënten afsluitbaar/ identificeerbaar/ goed onderhouden/ desinfectie
4. Afvalopslagplaatsen: schoon/ ongedierte voorkomen /geen bron van contaminatie

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.5 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VI

- **Interpretatie** :

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Het ophopen van afval in de lokalen met levensmiddelen wordt vermeden (snelle verwijdering zodat er geen contaminatie of bederf optreedt). De afvalrecipiënten zijn goed afsluitbaar, bij voorkeur niet handbediend, identificeerbaar en goed onderhouden. De afvalopslagplaatsen zijn proper, vrij van ongedierte en geen bron van contaminatie. In de lokalen mag geen geurhinder zijn.

#### 15. Bestrijding van ongedierte

1. Afwezigheid: insecten / ongedierte + aanwezigheid van een ongediertebestrijdingsplan (registratie en controle)

2. Afwezigheid: huisdieren

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punt 5.6 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, Hoofdstuk I, 2, c en Hoofdstuk IX, 4°

- **Interpretatie:**

D: Het preventief ongediertebestrijdingsplan moet steeds aanwezig zijn.

Vraag 1 en 2:

I: Wordt de procedure voor preventie en bestrijding, zoals beschreven in de gids toegepast? De scheikundige bestrijdingsmiddelen moeten apart worden opgeslagen. Vensters die geopend kunnen worden, zijn voorzien van horren.

I: Er moet een ongediertebestrijdingsplan aanwezig zijn waarop de plaatsen en de frequentie van controle van alle lokalen (inclusief insectenvangers) zijn vermeld.

Wanneer de lokazen worden vervangen moet dit op het plan worden bijgehouden.  
Wanneer voor de ongediertebestrijding een externe firma wordt ingeschakeld, moet een schriftelijk bewijs bijgehouden worden van haar verrichtingen.

#### 16. Diergeneeskunde : NVT

#### 17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

Toxische stoffen (bestrijdingsmiddelen en biociden) : toegelaten stoffen/ etikettering / oorspronkelijke verpakking / afgesloten opslag /register

- **Criterion in de gids** : Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.3

- **Wetgeving**: KB 28.02.1994  
KB 22.12.2005

- **Interpretatie:**

Bepaalde gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik en biociden kunnen gebruikt worden op het niveau van de handel en de transformatie van groenten en fruit (vb chlorprophame als kiemremmer op aardappelen).

De gewasbeschermingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik moeten :

- toegelaten zijn in België (de lijst van erkende producten is raadpleegbaar op <http://www.fytoweb.fgov.be> )
- bewaard worden in hun originele verpakking met hun origineel etiket
- bewaard worden in een gesloten lokaal dat uitsluitend bestemd is voor deze producten. Het lokaal moet droog zijn, gemakkelijk te ventileren, te onderhouden, in goede staat van onderhoud, net en geconditioneerd op een manier dat een goede bewaring van de opgeslagen producten is verzekerd
- gebruikt wordt volgens de goede landbouwpraktijken (respecteren van gebruiks dosis, wachttijden voor de oogst, ...)
- Bovendien dient de gebruiker een register up to date te houden in verband met het sproeien

#### 18. Vervoer

1. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren voor dat doel geschikt (geschikt materiaal, temperatuurbewoud, temperatuurregistratie)?

2. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren goed onderhouden?

3. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren schoon?

- **Criterion in de gids** : Deel 11 : Transport + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV  
VO 2005/37  
KB 4.2.1980  
KB 5.12.1990

MB 28.01.1993

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Alle vervoermiddelen voor levensmiddelen en verpakkingsmiddelen zijn geschikt voor het gebruik, zijn goed onderhouden en proper. De gewenste temperatuur van het product moet tijdens het vervoer kunnen behouden worden, de exploitant beslist welke voorzieningen hiervoor nodig zijn.

De bedrijven die onder de versoepelingen vallen, dienen de registratieformulieren enkel in te vullen indien er een non-conformiteit vastgesteld wordt.

### 19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

1. Zijn er met documenten gestaafde en ingeefende hygiëne-normen met betrekking tot het gevaar voor productcontaminatie voorhanden?
2. Persoonlijke hygiëne/ hygiënische handelwijze/ beschermende kledij
3. Indien risico op contaminatie: (overdraagbare ziekte/ geïnfecteerde wonden/ huidaandoeningen/diaree) toegang verbieden
4. Toezicht / opleiding voedingshygiëne / geschikte instructies
5. In aanraking met voedingsmiddelen: schoon: onderarmen/ handen/nagels: kort, schoon, ongelakt/ geen juwelen/ frequentie wassen en drogen / wonden aan handen: sluitend en waterdicht verband
6. Verboden te roken en te eten
7. Jaarlijks medisch onderzoek

- **Criterium in de gids:** Deel 5 : GHP, punten 5.9.1, 5.9.2, 5.9.3 en 5.9.4 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** KB 17.03.1971  
VO 852/2004, B II, H VIII en IX, 3°  
KB 22.12.2005, B II, H V

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Er wordt van het personeel een goede persoonlijke hygiëne geëist. Al het personeel moet geschikte en schone werkkledij dragen. De personeelsleden die in een ruimte werken waar onverpakt product gehanteerd of opgeslagen wordt, moeten hun haren met een schoon hoofddeksel volledig bedekken en ze mogen geen juwelen aan de handen dragen. Handen dienen gewassen te worden bij de aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek of na elke activiteit waarbij de handen kunnen

besmet of vervuild zijn. Wanneer handschoenen worden gebruikt, moeten ze worden vervangen na elke activiteit die deze kan vervuilen of besmetten.

Indien er risico is op contaminatie (overdraagbare ziekte, geïnfecteerde wonden, huidaandoeningen, diarree,... ) moet het personeelslid zijn meerdere verwittigen en mag zij/hij de lokalen niet betreden.

Bij de aanwerving dienen personen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen door middel van een medisch attest te bewijzen dat, vanuit medisch oogpunt, niets hun tewerkstelling in de weg staat. Jaarlijkse medische attesten van alle personen die met de voedingsmiddelen in aanraking komen zijn voorhanden (opgesteld door de huisarts of de arbeidsgeneesheer).

In de lokalen van hantering, bewerking en opslag van levensmiddelen mag men niet roken of eten of drinken.

## 20. Opleiding

Is er een systeem voor handen zodat alle werknemers goed worden opgeleid, correcte instructies krijgen en aan toezicht worden onderworpen met betrekking tot voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids** : Deel 5 : GHP, punten 5.9.6 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie** :  
D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Hebben alle personen werkzaam in het bedrijf een opleiding over voedingshygiëne, voedselveiligheid en traceerbaarheid gevolgd? Dit kan onder de vorm van een opleiding georganiseerd door een onderwijsinstelling of bv door één van de personeelsleden die het ander personeel opleidt. Van elke opleiding moet een registratie met vermelding van datum en onderwerp worden bijgehouden.

## 21. Controles in opdracht van derden

Beschikt het handelsbedrijf over een erkenning om zelf handelsnormcontroles uit te voeren?

- **Criterium in de gids** : Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole, punt 3.7 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving**:
- **Interpretatie**:

I: Handelaars die aan een aantal voorwaarden voldoen kunnen een erkenning verkrijgen om zelf handelsnormcontroles uit te voeren. Zij mogen in dat geval, voor een periode van drie jaar die telkens verlengbaar is, gebruik maken van bepaalde strook (zie gids) die zij aanbrengen op elke te verzenden colli.

## VII. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

Bedrijven die van de versoepelingen kunnen genieten moeten geen eigen gevarenanalyse uitvoeren en geen formele HACCP-procedure toepassen. Het volstaat dat zij het HACCP-systeem (gevaren, CCP's, kritische grenzen, monitoringsprocedures, corrigerende maatregelen) toepassen zoals beschreven in deel 7 van de gids. De monitoring van de CCP's moet enkel worden geregistreerd in geval van non-conformiteiten (+ registratie van correctieve acties en/of corrigerende maatregelen).

### 1. Samenstelling van het HACCP-team

1. Is de gepaste productspecifieke kennis en ervaring aanwezig om een effectief HACCP-plan te kunnen opstellen?
2. Is de draagwijdte van het HACCP-plan omschreven?
3. Wordt daarbij aangegeven welke segmenten van de voedselproductieketen hierbij betrokken zijn?
4. Wordt daarbij aangegeven aan welke algemene gevarencategorieën aandacht besteed moet worden?

- **Criterium in de gids:** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.1 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** KB 14/11/2003 art 3
- **Interpretatie:**  
De samenstelling van de HACCP-ploeg (verschillende bevoegdheden, diploma's en/of aanvullende opleiding van de teamleden) moet ervoor zorgen dat de HACCP-principes correct en met de nodige kennis van zaken worden toegepast. De personen van het HACCP-team moeten voldoende kennis bezitten over het geheel van het productieproces, de grondstoffen en de relevante gevaren voor de HACCP-studie.

### 2. Omschrijving van het product

Is er een volledige beschrijving van het product opgemaakt, met o.m. voor de veiligheid relevante informatie?

- **Criterium in de gids:** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punten 7.1.2 en 7.1.3 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003 art 3
- **Interpretatie :**  
Worden alle gegevens die op het product van toepassing zijn, verzameld. Is er bijvoorbeeld per product of per productgroep een individuele fiche opgesteld waarin onder andere de productbeschrijving [uiterlijke kenmerken, samenstelling, fysico-chemische kenmerken (Aw, pH, vochtgehalte, ... (niet van toepassing op de handel)),

microbiologische richtwaarden (niet van toepassing op de handel), aanwezigheid allergenen en GGO's, opslagcondities, ... ], de leverancier van de grondstoffen, wijze van transport, de bewaartemperatuur, de houdbaarheid, het fabricageproces... zijn ingeschreven.

### 3. Identificatie beoogd gebruik

Houdt het beoogde gebruik rekening met het gebruik dat men normaliter kan verwachten dat de eindgebruiker of consument van het product zal maken?

- **Criterium in de gids** : Deel 7 : HACCP – Algemeen, punten 7.1.4 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : KB 18.02.1991, bijlage
- **Interpretatie** :  
Definiëren van de groep verbruikers en aanduiden van de risicogroepen (de YOPI's (Young, Old, Pregnant, Immunodeficiënt), de personen die allergisch zijn.

### 4. Opmaken van een diagram van het productieproces

1. Zijn alle processtappen (vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot de levering van het eindproduct/halffabrikaat, type gebruikt water) in het stroomschema weergegeven (voor elk product of productgroep)?

2. Wordt er telkens per processtap aandacht besteed aan de stappen die aan die bepaalde bewerking voorafgaan en erop volgen?

- **Criterium in de gids** : Deel 7 : HACCP – Algemeen, punten 7.1.5 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving** : VO 852/2004 art 5  
KB 14/11/2003 art 3
- **Interpretatie** :  
Het diagram moet alle stappen bevatten vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot de opslag van het afgewerkte product. Deze stappen zijn punten, procedures of stadia van de productieketen. Op het stroomschema dient ook het type gebruikt water (niet drinkbaar water – schoon water – drinkbaar water) aangeduid te worden. Het is aangeraden om de CCP's en de procescriteria (tijd / temperatuur) op de procesflow aan te duiden naast de van toepassing zijnde processtap

### 5. Bevestiging ter plaatse van het diagram

1. Heeft het HACCP-team in alle stadia en op alle tijdstippen het fabricageproces vergeleken met het diagram?

2. Is het diagram waar nodig aangepast?

- **Criterium in de gids** : Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.6 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving**: VO 852/2004 art 5  
KB 14/11/2003 art 3

- **Interpretatie:**

Het HACCP-team moet de verrichtingen op het terrein observeren en zich in de praktijk ervan overtuigd hebben dat het diagram van de onderneming goed met de werkelijkheid overeenstemt.

**6. Opmaken van een lijst van alle mogelijke gevaren per etappe, uitvoeren van een gevaaranalyse en maatregelen om geïdentificeerde gevaren te bedwingen in overweging nemen (zie principe 1)**

1. Heeft het HACCP team een lijst opgemaakt van alle gevaren ((micro)biologisch, chemisch, fysisch en allergenen) die zich redelijkerwijs in elke processtap naar verwachting kunnen voordoen?

2. Is er onderzocht en aangegeven welke gevaren van die aard zijn dat het voor de productie van veilig voedsel absoluut noodzakelijk is dat zij uitgeschakeld worden, gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

- **Criterium in de gids** : Deel 7 : HACCP – Algemeen, punten 7.1.7 en 7.1.8 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003, art 3

- **Interpretatie:**

Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

De bedrijven die niet onder de versoepelingen vallen moeten een eigen gevaaranalyse uitvoeren op basis van de gids, deel 8.5. Er dient rekening te worden gehouden met volgende punten:

- hoe waarschijnlijk het is dat het gevaar zich voordoet en hoe ernstig de nadelige gevolgen zijn voor de gezondheid
- de kwalitatieve en/of kwantitatieve evaluatie van de aanwezigheid van gevaren:
  - (Micro)biologische gevaren met betrekking tot de grondstoffen (zoals verpakkingsmateriaal, groenten,..) en het productieproces en de gevaren gedurende de periode voor, tijdens en na de hittebehandeling van sommige producten
  - Chemische en fysische gevaren geassocieerd met de grondstoffen en het productieproces
  - Het gevaar van allergenen in het product
- de omstandigheden die lijden tot het verschijnen of verhogen van deze problemen

Daarop dient, door een persoon die een HACCP opleiding gevolgd heeft, onderzocht te worden welke maatregelen eventueel kunnen worden getroffen om elk van de gevaren te voorkomen of te beheersen. Het kan gebeuren dat meer dan één maatregel nodig is om een bepaald gevaar te voorkomen/beheersen en dat één enkele maatregel meerdere gevaren tegelijk kan voorkomen/beheersen. Bij gebruik

van de gids moet het voorbeeld van de gids aangepast worden aan de specifieke situatie van het bedrijf.

## 7. Identificatie van kritische controlepunten (zie principe 2)

Is er aangegeven in welke punten van het proces deze gevaren geëlimineerd of gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

- **criterium in de gids:** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.9 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie:**  
D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de CCP's gehanteerd zoals beschreven in de gids?

Voor bedrijven die niet onder de versoepeling vallen en indien men andere CCP's hanteert, moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie. De CCP's moeten bepaald zijn uitgaande van de specifieke gevarenanalyse van het bedrijf, hiervoor kan de methodologie die beschreven is in de gids, gebruikt worden.

## 8. Vaststelling van kritische grenzen (zie principe 3)

1. Zijn er voor alle kritische controlepunten kritische grenzen (richtwaarden en toleranties) bepaald?

2. Zijn die grenzen gevalideerd?

- **criterium in de gids :** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.10 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving :** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie:**  
D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de kritische grenzen gehanteerd zoals beschreven in de gids? Indien men andere kritische grenzen hanteert, dan moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie, deze kritische grenzen moeten wel overeenkomen met wettelijke normen of internationaal gekende procedures (b.v. pasteurisatie, sterilisatie, ...).

## 9. Uitwerking van een systeem voor toezicht (monitoring) voor elk CCP (zie principe 4)

1. Is er voor elke CCP een systeem voor handen van gepland toezicht (manier, frequentie, verantwoordelijke) met betrekking tot de kritische grenzen zodanig dat men detecteert als men de controle over een CCP verloren heeft?

2. Kan er hierbij bijgestuurd worden voordat er een afwijking is buiten de vastgestelde grenswaarden?

- **Criterion in de gids:** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.11 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003, art 3

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de CCP's bewaakt zoals beschreven in de gids? Indien men andere bewakingsschema's hanteert, moet dit worden aangepast in het HACCP-systeem.

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, dient hij een monitoringprogramma op te stellen op basis van metingen en observaties, om na te gaan of de kritische punten beheerst worden. Daarnaast moet duidelijk vastgelegd zijn wie hiervoor verantwoordelijk is.

#### 10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (zie principe 5)

Zijn er in het HACCP-systeem bijzondere corrigerende maatregelen vastgelegd voor elk CCP zodat afwijkingen buiten de vastgestelde grenswaarden meteen kunnen worden weggewerkt?

- **Criterion in de gids :** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.12 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003, art 3

- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Worden de corrigerende maatregelen/correctieve acties toegepast zoals beschreven in de gids? Indien men andere corrigerende maatregelen/correctieve acties hanteert, moet dit worden aangepast in het HACCP-systeem.

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, dient hij zelf de correctieve acties (m.b.t. het afwijkende product zelf) en de corrigerende maatregelen (m.b.t. het proces) op voorhand vast te leggen.

#### 11. Vastlegging van verificatieprocedures (zie principe 6)

1. Zijn er procedures vastgelegd om het systeem te verifiëren?

2. Wordt het HACCP-systeem aangepast bij veranderingen in het productieproces, bij nieuwe producten, nieuwe verpakkingen?

- **Criterion in de gids :** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.14 + Bijlage I : Checklist

- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Wordt het autocontrolesysteem regelmatig (minimum jaarlijks) geverifieerd en indien is gebleken dat het systeem ontoereikend was, werd dit dan aangepast? Verificatie op basis van de interne controlelijst (zie ook cd-rom).

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, dient hij zelf regelmatig zijn HACCP-systeem te verifiëren. Indien er wijzigingen zijn met betrekking tot het productgamma, de procesomstandigheden, de proces flows, wetgeving,... is er een verificatie nodig van het HACCP-plan. De verificatie van het HACCP-plan moet op 4 manieren gebeuren:

  - verificatie van CCP's en PVA's
  - verificatie via audits (intern, extern)
  - verificatie via klachtenafhandeling
  - verificatie via monsternamen en analyses.

## 12. Aanleggen van documentatie en registreren (zie principe 7)

1. Zijn de HACCP-procedures met documenten gestaafd?
  2. Is deze documentatie en registratie aangepast aan de aard en de omvang van het proces?
- **Criterium in de gids:** Deel 7 : HACCP – Algemeen, punt 7.1.13 + Bijlage I : Checklist
  - **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5  
KB 14.11.2003, art 3
  - **Interpretatie:**

D: Voor de bedrijven die onder de versoepelingen vallen, volstaat de aanwezigheid en het gerichte gebruik van de gids voor dit punt.

I: Indien een bedrijf onder de versoepeling valt : Wordt het autocontrolesysteem toegepast zoals beschreven in de gids? Indien men het autocontrolesysteem uit de gids gewijzigd heeft, moet dit eveneens in het kwaliteitshandboek worden aangepast of op bijkomende documenten worden bijgehouden. Worden de non-conformiteiten en corrigerende maatregelen geregistreerd aan de hand van de registratieformulieren?

Indien een bedrijf niet onder de versoepeling valt en andere CCP's heeft, moeten alle documenten van de vorige principes opgenomen worden in het HACCP-handboek. Alle documenten en geregistreerde gegevens moeten tijdens een controle beschikbaar zijn (zie ook sleutelement I punt 8: "Algemene eisen i.v.m. documentatie"):

    - analyse van de gevaren

- vaststelling van CCP's
- vaststelling van de kritische grens
- hoe en wanneer is er een bewaking van de kritische controlepunten
- welke afwijkingen zijn er vastgesteld en wanneer en wat zijn de genomen correctieve acties
- is er gemeld aan het FAVV (indien noodzakelijk)
- wat zijn de wijzigingen van het HACCP-systeem in het laatste jaar

### 13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

Zijn er bemonsterings- en analyseplannen opgesteld die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem?

- **criterium in de gids:** Deel 9 : Bemonsteringsplannen, punt 9.2 + Bijlage I : Checklist
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003 art 3  
VO 852/2004 art 4  
VO 2073/2005
- **Interpretatie:** Zie eveneens punt I.21 productanalyses en de gids zelf.

## VIII. TYPE VOORBEELDEN (NIET EXHAUSTIEVE LIJST) VAN MAJOR EN MINOR NON-CONFORMITEITEN

Andere voorbeelden van NC's zijn eveneens opgenomen in het document « Richtlijnen voor non-conformiteiten in het kader van audits ».

### 1. Sleutel element 1 : Beheersysteem voedselveiligheid

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
I.1	Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheids- beheerssysteem. Het bedrijf beschikt wel over een gedocumenteerd systeem maar het wordt niet toegepast in de praktijk.	
I.9	Er zijn geen grondstoffenspecificaties. Er zijn geen eindproductspecificaties.	
I.15	Er wordt geen of onvoldoende ingangscntrole uitgevoerd.	
I.15	Hoewel er onvoldoende leveranciersgaranties zijn betreffende chemische gevaren, voor buiten de EU aangekochte AGF-producten, wordt er geen analyse uitgevoerd op ieder binnenkomend lot, wordt het gevaar niet behandeld als CCP (cfr. Deel 8 van de gids)	
I.17	Er is geen of een zeer onvolledige registratie van ontvangen producten. Bij levering aan andere bedrijven: er is geen of een zeer onvolledige registratie van afgevoerde producten.	
I.23	Er kan geen toelating van het FAVV worden voorgelegd of de bedrijf wordt niet geregistreerd.	Ja

Minor non-conformiteiten		
I.1	Het voedselveiligheidsbeheerssysteem voldoet niet helemaal op gebied van documentatie of implementatie.	
I.9	Specificaties voor bepaalde grondstoffen of eindproducten ontbreken of zijn onvolledig.	
I.17	Bij levering aan andere bedrijven: niet alle vereiste gegevens zijn vermeld op de begeleidende handelsdocumenten.	
I.24	De voorschriften met betrekking tot etikettering zijn niet helemaal in orde, maar betekenen geen gevaar voor de volksgezondheid.	

### 2. Sleutel element 2 : Goedelandbouw praktijken, goede fabricage praktijken, goede distributiepraktijken

Major non-conformiteiten		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
II.4, II.10	De flow tussen de schone naar vuile zones wordt niet gerespecteerd (Principe van de voorwaartste beweging).	
II.10	Er zijn onvoldoende voorzorgsmaatregelen met betrekking tot kruiscontaminatie van allergenen.	
II.5	De toestand van de infrastructuur is erbarmelijk en is niet geschikt voor	Ja

<sup>1</sup> Indien in deze kolom "ja" staat, wil dit zeggen dat CI's of KI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV.

	het voorziene gebruik.	
II.6	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid.	Ja
II.8	De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden.	
II.9	Als de temperatuur van de gekoelde en diepgevroren levensmiddelen hoger is dan 3°C boven de wettelijke temperatuur.	Ja
II.9	De temperatuur in de verwerkingslokalen en/of het spoelwater van 4 <sup>e</sup> gamma AGF is te hoog, zodat de producttemperatuur niet meer onder controle is. De gekoelde opslag van eindproducten is onvoldoende lang, zodat producten het bedrijf verlaten aan een temperatuur die hoger is dan de bewaar temperatuur aangegeven op de verpakking.	
II.9	De voorzieningen voor het uitgieten van houten diepvrieskisten (bulkopslag diepvries AGF) verhinderen onvoldoende dat eventueel houtsplinters in het product terechtkomen.	
II.10	Er zijn onvoldoende voorzorgsmaatregelen met betrekking tot kruiscontaminatie van allergenen (bv. selder).	
II.12	De infrastructuur en uitrusting zijn vuil	
II.13	Geen analyses op het putwater.	
II.13	Het gebruik van schoon water en ondrinkbaar water is niet gelimiteerd tot het gebruik voorgeschreven door de gids.	
II.13	De analyses van schoon water, voorgeschreven door de gids, worden niet uitgevoerd.	
II.15	Er is geen ongediertebestrijdingsplan. Zichtbare aanwezigheid van ongedierte of aanwezigheid van uitwerpselen van ongedierte.	
II.19	Er zijn geen medische attesten voor het personeel.	
II.19	De hygiëne van het personeel is onvoldoende.	Ja

#### Minor Non-conformiteiten

Ref.	
II.13	Onvoldoende analyses van het drinkwater
II.5 II.6	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. kapotte tegels) of uitrusting, die op termijn moeten weggewerkt worden.
II.8	Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet.
II.9	Als de temperatuur van de gekoelde en diepgevroren levensmiddelen hoger is dan de wettelijke temperatuur, maar niet meer dan wettelijke temperatuur +3 °C.
II.12	Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de realiteit.
II.15	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd.
II.20	Er wordt niet telkens een registratie bijgehouden van de gevolgde opleidingen.

### 3. Sleutel element 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

#### Major non-conformiteiten

Ref.		Melding <sup>1</sup>
III.4	Rework niet opgenomen in de procesflow.	
III.6	Allergenen niet opgenomen in de gevarenanalyse.	
III	Voor bedrijven met versoepeling: er is geen gids, het	

	autocontrolesysteem beschreven in de gids is niet geïmplementeerd.	
III.6	Voor bedrijven zonder versoepeling: er is geen lijst van de gevaren, er is geen gevarenanalyse gebeurd.	
III.8	Voor bedrijven zonder versoepeling: er zijn geen kritische grenzen bepaald. De kritische grenzen zijn niet conform de wetgeving.	
III.9	Er is geen of onvoldoende monitoring van de CCP's.	
III.10	Er worden geen correctieve acties genomen in geval van non conformiteiten.	

<b>Minor Non-conformiteiten</b>	
Ref.	
II.9	De monitoring van de CCP's gebeurt niet steeds met de vooropgestelde frequentie.
III.12	Het HACCP-systeem is onvoldoende gedocumenteerd (productbeschrijvingen en productstroomschema's onvolledig of komen niet geheel overeen met de realiteit, ...). De vereiste registratie van de monitoring van de CCP's gebeurt niet steeds nauwgezet.