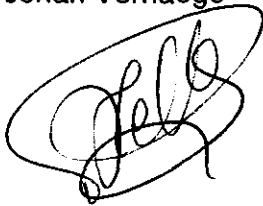
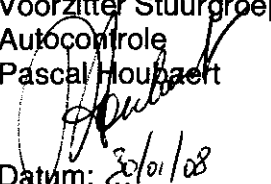
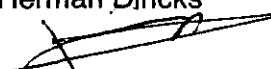
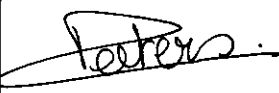


**LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM
VAN SLACHTHUIZEN VOOR ALS LANDBOUWHUISDIER GEHOUDEN
HOEFDIEREN**

Van toepassing vanaf: 05-02-2008

<p>Opgesteld door: DG Controlebeleid Met medewerking van DG controle</p>	<p>Goedgekeurd door:</p>	<p>Gecontroleerd door: Secretariaat</p>
<p>Vincent Helbo Griet De Smedt Guy Lagae Johan Verhaege</p>  <p>Datum: 29/01/2008</p>	<p>Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Pascal Houbaert</p>  <p>Datum: 30/01/08</p> <p>De directeur-generaal, Herman Diricks</p>  <p>Datum: 24/02/08</p>	<p>Datum: 05-02-2008</p> 

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 systeem van autocontrole instellen.

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 conformiteitsauditprocedure **PB 00 – P 02**. Zoals beschreven in deze procedures worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden genoteerd in de specifieke checklist **PB 02 – CL 07** en verklaard in een verslag (**PB 00 – F 07**).

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 (***Specifieke checklist voor de validatie van het autocontrolesysteem van slachthuizen voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren***).

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. 1825/2000 van de Commissie van 25 augustus 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. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- 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. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten
- Verordening (EG) nr. 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. 854/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke voorschriften voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten 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. 1/2005 van de Raad van 22 december 2004 inzake de bescherming van dieren tijdens het vervoer en daarmee samenhangende activiteiten en tot wijziging van de Richtlijnen 64/432/EEG en 93/119/EG en van Verordening (EG) nr. 1255/97
- 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. 1688/2005 van de Commissie van 14 oktober 2005 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad wat betreft bijzondere garanties ten aanzien van salmonella voor de verzending naar Finland en Zweden van bepaalde soorten vlees en eieren
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder Verordening (EG) nr. 853/2004 vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen (EG) nr. 854/2002 en (EG) nr. 882/2004, tot afwijking van Verordening (EG) nr. 852/2004 en tot wijziging van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004
- Verordening (EG) nr. 2076/2005 van de Commissie van 15 november 2005 tot vaststelling van overgangsregelingen voor de uitvoering van de Verordeningen (EG) nr. 853/2004, (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen

- 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 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten
- Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen
- Koninklijk besluit van 16 januari 1998 inzake de bescherming van dieren bij het slachten of doden
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- 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
- Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 16 juni 2005 betreffende de identificatie en de encodering van de paarden in een centrale gegevensbank
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne (H1)
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (H2)
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong (H3)
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het 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:** generische autocontrolelegs voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdieren gehouden hoefdieren
- **Versoepeling:** de versoepeling voor zeer kleine bedrijven (ZKO) op basis van het MB van 24-10-2005. Onder zeer kleine bedrijven worden verstaan de bedrijven die leveren aan andere bedrijven en waar maximum 2 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)).

2. Afkortingen

- **Art.:** artikel
- **B:** bijlage
- **CCP:** kritisch controle punt
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FEFO:** first expired first out
- **FIFO:** first in first out
- **GHP:** Goede Hygiëne Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices, goede fabricagepraktijken
- **H:** hoofdstuk
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA :** punt van aandacht
- **S:** sectie
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Auditoren van het agentschap die belast zijn met het uitvoeren van een audit.

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 beantwoord zijn.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 07 – REV 0 – 2008	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	

V. SLEUTELELEMENT I : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

1. Algemene eisen

Is er een autocontrolesysteem dat de voedselveiligheid waarborgt volgens de HACCP-principes?

(G.I.1.1.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf gestaafd met documenten?

(G.I.1.2.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer gelegd?

(G.I.1.3.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden?

(G.I.1.4.) Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?

- **Criterium in de gids** : deel III
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de slachthuizen moeten een op de HACCP-beginselen gesteund autocontrolesysteem opzetten. De auditor kan pas na afloop van de audit besluiten of aan dit voorschrift wordt voldaan.

2. Voedselveiligheidsbeleid

(G.I.2.) Beschikt het bedrijf over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : uit die verklaring moet blijken dat de directie van de inrichting overtuigd is van de noodzaak een autocontrolesysteem op te zetten dat tot doel heeft de voedselveiligheid te garanderen en dat zij bij de tenuitvoerlegging van dit systeem betrokken is.

3. Handboek over voedselveiligheid

(G.I.3.) Beschikt het bedrijf over een handboek met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een «papieren» en/of elektronisch handboek met betrekking tot de voedselveiligheid waarin

eventueel ook aspecten betreffende de kwaliteit van de producten aan bod komen. Dit handboek mag binnen het bedrijf een bepaalde naam hebben, bijvoorbeeld «HACCP-handboek», «kwaliteitshandboek», «autocontrolehandboek»,.... Het moet een overzicht geven van de acties die door het bedrijf worden ondernomen om de voedselveiligheid te garanderen.

Een HACCP-plan moet de basis zijn van het systeem dat de voedselveiligheid garandeert (zie sleutelement III).

Het bedrijf kan bij het ontwikkelen van zijn autocontrolesysteem gebruik maken van de sectorgids, maar moet het toegepaste systeem aanpassen aan zijn eigen situatie en het mag de inhoud van de gids niet zonder meer overnemen.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen mogen echter wel de in de gids beschreven gevaren, kritische punten, kritische grenswaarden en correctieve acties die betrekking hebben op hun productieproces zonder meer overnemen en aannemen dat de gids hun HACCP-documentatie is.

4. Verantwoordelijkheid voor de bedrijfsleiding (exploitant)

(G.I.4.1.) Is er een organigram aanwezig (functie, diploma, vervangers)?

(G.I.4.2.) Zijn de taken / verantwoordelijkheden / bevoegdheden vastgelegd?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, art. 3
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een document waarin de verschillende personen vermeld worden die een verantwoordelijkheid dragen met betrekking tot de voedselveiligheid. Dat document moet de verantwoordelijkheden en de competenties van de personeelsleden en de hiërarchische verbanden binnen het personeelskader aangeven. [Met uitzondering van de inrichtingen waarop de “versoepelingen” van toepassing zijn, moeten plaatsvervangers worden aangeduid voor sleutelposities op het vlak van de voedselveiligheid.](#)
De exploitanten van levensmiddelenbedrijven zijn verantwoordelijk voor de naleving van de wettelijke hygiënevoorschriften.

5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

(G.I.5.) Zet het management zich in voor de ontwikkeling en de verbetering van het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids** : deel II; deel III
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de directie moet zijn inzet kunnen aantonen voor de ontwikkeling en de verbetering van het ingestelde voedselveiligheidsbeleid.

Hoe reëel die inzet is, kan pas na afloop van de audit op grond van alle gedane vaststellingen correct door de auditor worden beoordeeld.

6. Herziening door de bedrijfsleiding (HACCP- controle inbegrepen)

(G.I.6.) Wordt het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid regelmatig herzien door het hoogste managementniveau?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2, 6
- **Interpretatie** : de directie moet ten minste éénmaal per jaar:
 - a) de resultaten opvragen en evalueren van de audits die in het bedrijf zijn uitgevoerd en die betrekking hebben op de voedselveiligheid en het autocontrolesysteem
 - b) de klachten evalueren die een gevolg hebben voor de voedselveiligheid
 - c) elke verandering evalueren die een gevolg heeft voor de voedselveiligheid.

De directie moet aantonen dat ze betrokken is bij de uitvoering van eventuele verbeteringen en bij de update van het systeem.

Het bedrijf moet kunnen aantonen dat het toegepaste autocontrolesysteem geregeld (minstens éénmaal per jaar) wordt geëvalueerd, bijvoorbeeld d.m.v. interne audits.

7. Beheer van middelen, personen en informatie

(G.I.7.1.) Worden alle noodzakelijke middelen, personen en informatie door het hoogste managementniveau ter beschikking gesteld?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het bedrijf moet over zowel de materiële als de menselijke middelen beschikken om de voedselveiligheid te kunnen garanderen.

(G.I.7.2.) Worden deze middelen, personen en informatie tijdig door het hoogste managementniveau ter beschikking gesteld?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : het personeel moet, in samenhang met zijn activiteiten, tijdig beschikken over alle informatie die nodig is om de voedselveiligheid te kunnen garanderen. Deze informatie moet op een voor het personeel begrijpbare wijze worden opgesteld. De informatie kan bijv. worden aangeleverd in de vorm van instructies, procedures, opleidingen, affiches,...

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

(G.I.8.) Voldoet het opgestelde systeem m.b.t. het beheer van de documenten?

- **Criterium in de gids** : deel I, 15
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 11
MB 24-10-2005, art. 6
- **Interpretatie** : de procedures, richtlijnen, registraties,... maken deel uit van de documentatie. De documentatie moet voldoen aan de volgende voorschriften:
 - a) het in het bedrijf gevoerde voedselveiligheidsbeleid in het algemeen en het toegepaste autocontrolesysteem in het bijzonder, moeten gesteund zijn op schriftelijke instructies en procedures.
 - b) alle documenten die nodig zijn met het oog op een efficiënte uitvoering van autocontroles of die gevolgen kunnen hebben voor de voedselveiligheid, moeten worden nagekeken en goedgekeurd en vlot beschikbaar zijn voor het betrokken personeel en de voor de controle verantwoordelijke autoriteiten.
 - c) het naleven van de procedures in het kader van het voedselveiligheidsbeleid en de procedures voor het toepassen van het autocontrolesysteem moet worden aangetoond door adequate registraties
 - d) de registraties moeten duidelijk, volledig en waarachtig zijn. Iedere wijziging aan de documenten moet worden geregistreerd.
 - e) alle voor de productveiligheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten onder goede omstandigheden worden bewaard.

[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum van de producten bewaren.](#)

Deze eis betreft het gehele beleid inzake documentenbeheer dat door het bedrijf wordt toegepast : de auditor kan pas op het einde van de audit concluderen of wel of niet aan deze eis wordt voldaan.

9. Specificaties

(G.I.9.1.) Zijn er specificaties opgesteld waaraan de grondstoffen moeten voldoen?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1
VO 853/2004, B II, S II
VO 1935/2004, art. 3

- **Interpretatie :**
 - a) voor alle grondstoffen die van invloed zijn op de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten moet de exploitant met documenten gestaafde specificaties opstellen en/of ontvangen. De specificaties moeten bewaard worden (zie punt 8 hierboven),
 - b) de onmiddellijke verpakkingen en de verpakkingen moeten geschikt zijn om met levensmiddelen in aanraking te komen (geschiktheidsverklaring).

(S.I.9.1.) Worden door het slachthuis de reglementaire voorschriften nageleefd m.b.t. het aanvaarden van levende dieren op het terrein van het slachthuis?

- **Criterium in de gids :** deel I, 4
- **Wetgeving :** VO 853/2004, B II, S II, S III
VO 2076/2005
- **Interpretatie :** het bedrijf mag alleen instemmen met het binnenbrengen van dieren als het in het bezit is van de volgende gegevens aangaande die dieren :
 - I. de status van het bedrijf op het vlak van diergezondheid,
 - II. de gezondheidstoestand van de dieren,
 - III. eventueel toegediende geneesmiddelen en behandelingen met wachttijd en data van toedieningen en wachttijden voor die geneesmiddelen,
 - IV. ziekten die zich hebben voorgedaan als zij van invloed zijn op de voedselveiligheid,
 - V. indien van toepassing, resultaten van relevante analyses,
 - VI. relevante verslagen over vorige inspecties,
 - VII. productiegegevens die op de aanwezigheid van een ziekte kunnen wijzen,
 - VIII. gegevens van de bedrijfsdierenarts.

Als de slachthuisexploitant reeds bepaalde van deze gegevens kent (I, II, V et VII), moeten die niet bij elke levering van dieren worden verstrekt. Anderzijds is het mogelijk dat bepaalde gegevens niet worden medegedeeld als de veehouder erop wijst dat zij niet relevant zijn (I, II, V, VI).

Normalerwijs moet het slachthuis 24 uur voor aankomst van de dieren in het bezit zijn van deze gegevens.

Opgelet : overeenkomstig de ontwerpverordening met overgangsmaatregelen, moet volledig voldaan worden aan de eisen m.b.t. de voedselketeninformatie (zie hierboven) tegen 31 december 2009. Voor de varkenssector moet dit systeem evenwel volledig operationeel zijn tegen 31 december 2007 en voor de paarden-en kalverssectoren tegen 31 december 2008.

De exploitant moet ook de paspoorten van éénhoevigen controleren om zich er van te vergewissen dat deze dieren bestemd zijn om te worden geslacht voor menselijke consumptie.

De exploitant dient deze informatie ter beschikking te stellen van de officiële dierenarts.

Exploitanten zorgen ervoor dat de procedures die zij hebben ingevoerd garanderen dat elk dier/elke groep dieren dat/die op het terrein van het slachthuis wordt aanvaard, aan de volgende eisen voldoet:

- I. de dieren zijn naar behoren geïdentificeerd
- II. de relevantie informatie van het bedrijf van herkomst is bij het binnenbrengen van de dieren aanwezig
- III. de dieren komen niet van een bedrijf of een gebied waarvoor met het oog op de gezondheid van mens en dier een verplaatsingsverbod dan wel een andere beperking geldt (tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming gegeven heeft)
- IV. de dieren zijn schoon
- V. de dieren zijn gezond, voorzover dit door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf kan worden beoordeeld
- VI. het welzijn van de dieren bij aankomst in het slachthuis is bevredigend.

(S.I.9.2.) Worden de voorschriften i.v.m. dierenwelzijn gecontroleerd en nageleefd ?

- **criterium in de gids** : deel II, 12; B 29
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B II, S II, B III, S II, H I, 1
KB 16-1-1998
KB 22-12-2005 (H2), art. 31
VO 1/2005, art. 8, B I
- **Interpretatie** : het slachthuis moet een procedure opzetten ter controle van het naleven van het dierenwelzijn in elk productiestadium waar levende dieren aanwezig zijn. Deze controles moeten worden geregistreerd en moeten o.a. betrekking hebben op de volgende punten:
 - I. transportcondities: bescherming tegenover de heersende weersomstandigheden, beladingsdichtheid, kwetsuren, ...
 - II. lossen: wachttijden, werkvoorschriften betreffende lossen,
 - III. het opstallen van de dieren,
 - IV. bedwelming en doding,
 - V. het respecteren van de voorschriften m.b.t. het ritueel slachten,
 - VI. de verplichting om te wachten met het uitslachten, broeien, ... tot de dood van de dieren.

Ook de stallen of wachtterreinen (voor zover het weer dat mogelijk maakt) moeten geschikt zijn voor het ontvangen van de dieren en moeten o.a. beantwoorden aan de volgende voorschriften:

 - I. ze moeten gemakkelijk te reinigen en te ontsmetten zijn,

- II. ze moeten uitgerust zijn voor het drenken, en indien nodig, het voederen van de dieren,
- III. zieke of verdachte dieren moeten worden ondergebracht in afzonderlijke afsluitbare stallen of op afzonderlijke terreinen (quarantaineststal),
- IV. ze moeten ruim genoeg zijn om het welzijn van de dieren te kunnen garanderen.

In de voormalige slachthuizen met geringe capaciteit laat het FAVV toe dat slechts één stal aanwezig is die terzelfder tijd dienst doet als gewone stal én quarantaineststal op voorwaarde dat in geval van noodzaak tot het in observatie plaatsen van één of meerdere dieren, alle in de stal aanwezige dieren in observatie worden geplaatst

(G.I.9.2.) Zijn er eindproductspecificaties vastgelegd?

- **Criterium in de gids** : deel I, 6; deel II, 6; deel II, 9; deel II,10; B 30
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1
VO 853/2004, B II, S I, B III, S I, H VII, 1
VO 1935/2004
KB 30-12-1992, art. 5, B
- **Interpretatie** : het bedrijf moet duidelijk de criteria hebben vastgelegd waaraan zijn producten met betrekking tot de voedselveiligheid moeten beantwoorden en op die criteria steunen om de distributie van de producten toe te staan. Deze criteria betreffen o.a. de bewaar temperatuur (+7°C voor vers vlees, +3°C voor slachtafvallen, -18°C voor diepgevroren vlees en in het geval van warm vervoer van vers vlees van varkens: voor de kerntemperatuur van de karkassen niet meer dan +16°C en de oppervlaktetemperatuur niet meer dan +9°C), de maximale bewaartermijnen, de onmiddellijke verpakking en verpakking, de etikettering, het gebruik van gezondheids- en identificatiemerken.

10. Procedures

(G.I.10.1.) Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de wetgeving aan te tonen?

(G.I.10.2.) Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de veiligheid van de producten aan te tonen?

- **Criterium in de gids** : deel I; deel II; deel III
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, art. 6
- **Interpretatie** :
 - a) de exploitant moet gedetailleerde procedures/instructies opstellen voor alle processen en verrichtingen die van invloed zijn op de veiligheid en de legaliteit van het product,

- b) het bedrijf moet bij het uitwerken en toepassen van de GMP- en GHP-voorschriften en de ontwikkeling van het HACCP-systeem rekening houden met de wettelijke eisen.

11. Interne audit en interne controle

(G.I.11.) Voldoet de procedure voor het uitvoeren van een interne audit?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
- **Interpretatie** : ten minste eenmaal per jaar worden alle voor de voedselveiligheid en de wettigheid van de producten kritieke systemen en procedures onderworpen aan een audit/controle (zij moeten niet noodzakelijk allemaal tegelijk worden geauditeerd/gecontroleerd). In de mate van het mogelijke wordt de interne audit/controle uitgevoerd door personeelsleden die niet afhankelijk van de personen die direct verantwoordelijk zijn voor de activiteit waarop de audit/controle betrekking heeft. Tijdens de audit/controle, moet gecontroleerd worden of de opvolging werd gegarandeerd van de non-conformiteiten vastgesteld bij voorafgaande interne audits/controles.

12. Corrigerende maatregelen

(G.I.12.) Voldoet de procedure voor het uitvoeren van corrigerende maatregelen?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
VO 2073/2005, art. 7
- **Interpretatie** : wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld (bijvoorbeeld naar aanleiding van een evaluatie van de directie, een interne of externe audit, klachten, analyseresultaten,...), moeten onverwijld passende acties en maatregelen worden ondernomen om de veiligheid van de consumenten zo goed mogelijk te garanderen en moeten correctieve acties en corrigerende maatregelen genomen worden om herhaling van de tekortkomingen te vermijden. De doelmatigheid van de correctieve acties en corrigerende maatregelen moet worden geëvalueerd. Alle correctieve acties en corrigerende maatregelen en de evaluatie ervan moeten worden geregistreerd.

13. Controle op niet-overeenstemming

(G.I.13.) 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?

- **Criterium in de gids** : deel II, 11; B 40

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 8, § 3
- **Interpretatie** :
 - a) de exploitant moet garanderen dat elk product dat niet aan de eisen voldoet duidelijk wordt geïdentificeerd en uit het circuit wordt gehaald om onopzettelijk gebruik of levering te vermijden. Het beheer van niet-conforme producten moet gesteund zijn op een procedure en moet worden geregistreerd,
 - b) niet-conforme producten worden vernietigd, behalve wanneer zij opnieuw in het fabricageproces kunnen worden opgenomen en conform gemaakt. In dat geval moet de voedselveiligheid gegarandeerd kunnen worden,
 - c) alleen producten die na de keuring geschikt voor consumptie worden verklaard, mogen in de handel worden gebracht,
 - d) niet voor consumptie geschikt verklaarde producten moeten duidelijk worden geïdentificeerd en gespecificeerd risicomateriaal moet bovendien zijn gedenatureerd met een toegelaten stof.

14. Vrijgeven van producten

(G.I.14.) Beschikt het bedrijf over gepaste procedure 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?

- **Criterium in de gids** : B 40
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** : de exploitant moet procedures vastleggen en toepassen voor het vrijgeven van producten en om te vermijden dat producten in omloop worden gebracht terwijl niet voldaan is aan alle eisen inzake voedselveiligheid en wettelijke hoedanigheid en alle wettelijke criteria.
Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan of de wettelijke voorschriften aangaande temperatuur, etikettering, verpakking, houdbaarheid, ... worden nageleefd voordat het de producten vrijgeeft.

15. Aankoop

(G.I.15.) Voldoet de procedure voor de ingangscntrole om te garanderen dat de aangekochte producten aan de gestelde specificaties voldoen?

- **Criterium in de gids** : deel I, 4.
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 2076/2005
- **Interpretatie** : de exploitant moet procedures invoeren om te garanderen dat binnenkomende producten voldoen aan de wettelijke eisen en gestelde specificaties. Het bedrijf moet bijvoorbeeld nagaan

of het over de nodige informatie beschikt voordat het dieren in de inrichting toelaat.

Opgelet : overeenkomstig de ontwerpverordening met overgangsmatregelen, moet volledig voldaan worden aan de eisen m.b.t. de voedselketeninformatie (zie S.I.9.1.) tegen 31 december 2009. Voor de varkenssector moet dit systeem evenwel volledig operationeel zijn tegen 31 december 2007 en voor de paarden-en kalversectoren tegen 31 december 2008.

16. Bewaking prestaties leverancier

(G.I.16.1.) Is er een lijst aanwezig van de leveranciers?

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet beschikken over alle op zijn leveranciers betrekking hebbende relevante informatie,
 - b) de leveranciers die vermeld zijn in het aanvoerregister moeten voorkomen op de leverancierslijst.

(G.I.16.2.) Voldoet de procedure voor de evaluatie van de leveranciers?

- **Criterium in de gids** : deel I, 4
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 853/2004, B II, S II
VO 2076/2005
- **Interpretatie** : het bedrijf moet geregeld een evaluatie maken van zijn leveranciers. Die evaluatie moet, onder meer, betrekking hebben op de identificatie van de dieren, het binnen de termijn (24 uur tenzij voor de toegelaten uitzonderingen) verstrekken van relevante informatie over de dieren en op de netheid, de gezondheidsstoestand en het welzijn van de dieren.
Op de « risico »-leveranciers moet verscherpt toezicht worden uitgeoefend. Het betreft hier bijvoorbeeld leveranciers van wie het bedrijf gelegen is in een zone waar veterinaire beperkingen gelden of leveranciers voor wie de evaluaties geen goede resultaten hebben gegeven.
Het resultaat van de evaluaties moet worden uitgewisseld tussen de bedrijfsleiding en de leveranciers.

Opgelet : overeenkomstig de ontwerpverordening met overgangsmatregelen, moet volledig voldaan worden aan de eisen m.b.t. de voedselketeninformatie (zie S.I.9.1.) tegen 31 december 2009. Voor de varkenssector moet dit systeem evenwel volledig operationeel zijn tegen 31 december 2007 en voor de paarden-en kalversectoren tegen 31 december 2008.

17. Traceerbaarheid

(G.I.17.1.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten?

- **Criterium in de gids** : deel I, 3; deel I, 4; deel I, 10; deel I, 14; deel I, 15
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 6, § 1
VO 853/2004, B II, S II
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
 - a) de bedrijven moeten beschikken over systemen of procedures om aangevoerde producten te registreren. De gegevens die geregistreerd moeten worden zijn o.a. de volgende :
 - I. aard van de producten,
 - II. identificatie van de producten,
 - III. hoeveelheid,
 - IV. datum van ontvangst,
 - V. identificatie van de leverancier.
 - b) alle dieren die in het slachthuis worden afgeladen, moeten worden ingeschreven in het register van aangevoerde dieren,
 - c) alle begeleidende documenten en/of gezondheidscertificaten moeten worden bewaard en chronologisch gerangschikt,
 - d) het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test m.b.t. de efficiëntie van de procedure en de snelheid waarmee die kan opgestart worden, moeten geregistreerd worden.

Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of bij ontstentenis daarvan twee jaar onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid van de producten of bij ontstentenis daarvan 6 maand bewaren.

(G.I.17.2.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten?

- **Criterium in de gids** : deel I, 3; deel I, 6; deel I, 8; deel I, 14; deel I, 15; deel II, 8
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art.6, § 2
KB 22-12-2005 (H2), art. 34
VO 1774/2002
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet een of meerdere registers bijhouden met vermelding van:

- I. de afgevoerde producten die geschikt voor consumptie zijn verklaard
 - II. de afgevoerde bijproducten niet bestemd voor humane consumptie
 - III. de afgevoerde producten die niet geschikt voor consumptie zijn verklaard
 - IV. de aard en de hoeveelheid afgevoerd gespecificeerd risicomateriaal
 - V. het aantal en de bestemming van de afgevoerde koppen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten
 - VI. het aantal en de bestemming (erkende inrichtingen of toegelaten vleeswinkels) van de karkassen, halve karkassen, kwartieren en stukken die gespecificeerd risicomateriaal bevatten
 - VII. de hoeveelheid, de aard en de bestemming van het gespecificeerd risicomateriaal en de karkassen, delen van karkassen, stukken en slachtafvallen die gespecificeerd risicomateriaal bevatten en die afgevoerd worden naar een andere bestemming dan een destructiebedrijf,
- b) de traceerbaarheid van de dierlijke bijproducten moet verzekerd worden. De voorschriften i.v.m. de documenten van de dierlijke bijproducten moeten gerespecteerd worden,
 - c) het bedrijf moet kopieën bewaren van de vervoerdocumenten en de certificaten.

Het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test m.b.t. de efficiëntie van de procedure en de snelheid waarmee die kan opgestart worden, moeten geregistreerd worden.

Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of bij ontstentenis daarvan twee jaar onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid van de producten of bij ontstentenis daarvan 6 maand bewaren.](#)

(G.I.17.3.) Beschikt de exploitant over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd?

- **Criterium in de gids** : deel I, 7; deel I, 8; deel I, 14; deel I, 15; deel II, 8
- **Wetgeving** : KB 14-11-2004, art. 6, § 3
KB 22-12-2005 (H2), B VI, III, 5
VO 1825/2000, art. 1
MB 24-10-2005

- **Interpretatie :**
 - a) het bedrijf moet een controleerbaar verband kunnen leggen tussen de in de inrichting aangevoerde en de eruit afgevoerde producten.
 - b) de oren van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren waaraan reglementair een identificatieoormerk moet zijn bevestigd, moeten aan het geslachte dier worden gelaten tot minstens het einde van de keuring. Maatregelen moeten worden genomen om contaminatie te voorkomen,
 - c) het bedrijf moet een register bijhouden betreffende het ophalen van bijproducten (een chronologische rangschikking van de afhaalbonnen volstaat).

Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of bij ontstentenis daarvan twee jaar onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid van de producten of bij ontstentenis daarvan 6 maand bewaren.

(S.I.17.) Worden de bijzondere voorschriften op het vlak van de traceerbaarheid van runderen gerespecteerd ?

- **Criterium in de gids :** deel I, 3; deel I, 6; deel I, 8; deel I, 14; deel I, 15; deel II, 10; B 30
- **Wetgeving :** VO 1825/2000
VO 1760/2000
MB 24-10-2005
- **Interpretatie :**
 - a) het slachthuis dient te beschikken over een registratiesysteem dat toelaat om op elk moment:
 - I. de officiële nummers van de runderen die binnenkomen of binnengekomen zijn in de inrichting terug te vinden,
 - II. de bestemming van alle karkassen, halve karkassen of kwartieren terug te vinden die van hieruit vertrekken,
 - b) het systeem herneemt en garandeert bovendien het verband tussen :
 - I. het officiële nummer van het rund dat binnenkomt in het slachthuis,
 - II. de datum van binnenkomen,
 - III. de slachtdatum,
 - IV. het officiële nummer van het karkas, halve karkas of kwartier dat de inrichting verlaat,
 - V. het gewicht van elk deel van het karkas,
 - VI. de datum van vertrek van elk deel van het karkas,

VII. de bestemming van elk deel van het karkas (d.w.z. de gegevens over de leveringsplaats van de producten),

- c) de oren van runderen moeten gedurende 6 weken worden bewaard in het slachthuis.

Het systeem moet ten minste éénmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test m.b.t. de efficiëntie van de procedure en de snelheid waarmee die kan opgestart worden, moeten geregistreerd worden.

Alle voor de traceerbaarheid belangrijke documenten moeten ten minste twee jaar na de datum van minimale houdbaarheid of bij ontstentenis daarvan twee jaar onder bevredigende veiligheidsvoorwaarden worden bewaard.

[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, moeten de documenten echter slechts gedurende 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid van de producten of bij ontstentenis daarvan 6 maand bewaren.](#)

18. Klachtenbehandeling

(G.I.18.) Voldoet het systeem voor het beheer van klachten?

- **Criterium in de gids** : deel II, 11
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1
- **Interpretatie** :
 - a) de procedure voor klachtenbehandeling moet zowel voor eindproducten als voor grondstoffen gelden en een bijzonder belang hechten aan klachten die gevolgen hebben voor de voedselveiligheid en het dierenwelzijn. Zij dient dus rekening te houden met de klachten van klanten, maar ook met de klachten van het bedrijf ten overstaan van zijn leveranciers,
 - b) de klachten en de antwoorden daarop moeten worden geregistreerd,
 - c) de klachten moeten worden gebruikt in samenhang met de voortdurende verbetering van het autocontrolesysteem en eventueel aanleiding geven tot het uitvoeren van corrigerende maatregelen en correctieve acties,
 - d) wanneer producten wegens ontevredenheid van de klant worden geretourneerd, moet dit als een klacht worden behandeld als dit betrekking heeft op de veiligheid van de voedselketen.

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

(G.I.19.1.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor recall en retour?

- **Criterium in de gids** : deel II, 11
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, art. 8, § 1

- **Interpretatie :**
 - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor het terugroepen, het uit de handel nemen en de retour van producten. Deze moet toelaten om de klanten en de overheid snel te verwittigen en hen de nodige informatie te verschaffen over het terugroepen, het uit de handel nemen, de retour.
 - b) de procedure moet ten minste eenmaal per jaar worden getest en de resultaten van de test i.v.m. de efficiëntie en de snelheid van uitvoering, moeten worden geregistreerd.

(G.I.19.2.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor behandeling van recall en retourproducten?

- **Criterium in de gids :** deel II, 11
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 2073/2005, art. 7
- **Interpretatie :** de procedure voor het terugroepen en de retour van producten moet ook aandacht besteden aan wat er verder met de teruggeroepen en retourproducten gebeurt.

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

(G.I.20.) Beschikt het bedrijf over procedures om de meettoestellen, waarop metingen gebeuren die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid, te kalibreren?

- **Criterium in de gids :** deel II, 6, 13
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003, art. 3, § 1
- **Interpretatie :** de meettoestellen die worden gebruikt voor het monitoren van de CCP's of die van belang zijn om de voedselveiligheid en de wettelijkheid van de producten te garanderen, moeten worden geverifieerd/gejusteerd. De frequentie van de verificaties en justeringen moet in relatie staan tot het belang voor de voedselveiligheid, maar de toestellen moeten ten minste eenmaal per jaar worden geverifieerd/gejusteerd. Het gaat hier bijvoorbeeld om thermometers, manometers bij onmiddellijke verpakking onder gewijzigde atmosfeer, debietmeters,...

21. Productanalyse

(G.I.21.1.) Beschikt het bedrijf over een systeem voor het nemen van de wettelijk vereiste monsters?

- **Criterium in de gids :** deel II, 7
- **Wetgeving :** KB 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°
VO 2073/2005, art. 3, art. 4, art. 5, art. 7, B I

- **Interpretatie** : het bedrijf moet kunnen aantonen dat het de wettelijke normen in verband met het nemen van monsters in acht neemt:
 - a) slachthuisexploitanten moeten ervoor zorgen dat levensmiddelen voldoen aan de relevante reglementaire microbiologische criteria. Daartoe moeten zij maatregelen nemen, in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, opdat de levering, de manipulatie en de transformatie van de grondstoffen en de levensmiddelen onder hun controle op dusdanige wijze gebeuren dat de hygiënecriteria worden gerespecteerd
 - b) de slachthuisexploitanten voeren testen uit die gebaseerd zijn op microbiologische criteria om de goede werking van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken te valideren of te verifiëren,
 - c) de slachthuisexploitanten leggen geschikte bemonsteringsfrequenties vast, behalve als de reglementering specifieke frequenties voorziet. Ze nemen deze beslissing in het kader van hun op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en goede hygiënepraktijken, rekening houdend met het gebruik van de levensmiddelen. De bemonsteringsfrequentie kan aangepast worden aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf, voor zover dit de veiligheid van de levensmiddelen niet in het gedrang brengt,
 - d) het aantal, overeenkomstig de wettelijk vastgelegde bemonsteringsplannen, te nemen monsters kan worden verminderd als de exploitant kan aantonen, aan de hand van eerdere documenten, dat hij beschikt over doeltreffende op HACCP-beginselen gebaseerde procedures,
 - e) indien het testen specifiek tot doel heeft de aanvaardbaarheid van een bepaalde partij levensmiddelen of een bepaald proces te beoordelen, moeten de reglementair bepaalde bemonsteringsschema's als minimum in acht worden genomen.
 - f) slachthuisexploitanten mogen andere bemonsterings- en testprocedures gebruiken als zij tot tevredenheid van de bevoegde autoriteit (de voorafgaande toelating van het FAVV is nodig) kunnen aantonen dat die procedures ten minste gelijkwaardige garanties bieden. Die procedures kunnen het gebruik van andere bemonsteringsplaatsen en van trendanalyses omvatten.
 - g) testen betreffende andere micro-organismen en bijbehorende microbiologische grenswaarden en testen op andere dan microbiologische analyten zijn alleen toegestaan voor proceshygiënecriteria,
 - h) het gebruik van alternatieve analysemethoden is aanvaardbaar als die methoden ten opzichte van de referentiemethode gevalideerd worden en gebruik wordt gemaakt van een door eigendomsrecht beschermde methode die door een derde is gecertificeerd overeenkomstig het protocol in EN/ISO-norm 16140 of andere, soortgelijke internationaal aanvaarde protocollen. Indien de exploitant van een levensmiddelenbedrijf andere analysemethoden wenst te gebruiken dan de hieronder beschreven gevalideerde en gecertificeerde methoden, moeten die methoden overeenkomstig internationaal aanvaarde protocollen

gevalideerd worden en moet de bevoegde autoriteit toestemming verlenen voor het gebruik ervan.

- i) bij afwezigheid van meer specifieke regels m.b.t. de bemonstering en de voorbereiding van de te analyseren monsters, dient men zich te beroepen op de corresponderende ISO-normen (International Organisation for Standardization) en de leidraden van de Codex Alimentarius.

Microbiologische criteria voor het slachtproces.

De criteria zijn van toepassing op de karkassen na het uitslachten, maar vóór het koelen (in de praktijk tussen de 2 en 4 uren na de slachting).

Bemonsteringsvoorschriften :

- de slachthuisexploitanten van de slachthuizen nemen ten minste eenmaal per week monsters voor microbiologische analyse. Elke week wordt op een andere dag bemonsterd, zodat elke dag van de week aan bod komt,
 - bij de bemonstering van karkassen ter bepaling van Enterobacteriaceae en het aëroob kiemgetal kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende zes weken achter elkaar toereikend zijn,
 - bij de bemonstering van karkassen ter bepaling van Salmonella kan de frequentie worden teruggebracht tot eenmaal per twee weken als de resultaten gedurende 30 weken achter elkaar toereikend zijn,
 - bovendien kunnen kleine slachthuizen van deze bemonsteringsfrequenties worden vrijgesteld als het op grond van een risicoanalyse gerechtvaardigd is en de bevoegde autoriteiten toestemming verlenen.
- de destructieve en de niet-destructieve bemonsteringsmethode, de selectie van de bemonsteringsplaatsen en de voorschriften voor de opslag en het vervoer van monsters staan beschreven in ISO-norm 17604,
 - bij elke bemonstering worden steekproefsgewijs vijf karkassen bemonsterd,
 - bij de bemonstering met het oog op de bepaling van Enterobacteriaceae en het aëroob kiemgetal wordt elk karkas op vier plaatsen bemonsterd. Via de destructieve methode worden vier weefselmonsters van tezamen 20 cm² genomen. Wanneer voor deze bepaling de niet-destructieve methode wordt gebruikt, moet per bemonsteringsplaats minimaal 100 cm² (50 cm² voor karkassen van kleine herkauwers) worden bemonsterd,
 - bij de bemonstering met het oog op de bepaling van Salmonella wordt met behulp van een schuurspons (vergelijkbaar met de « zachte » kant van een schuurspons) bemonsterd. Per bemonsteringsplaats wordt minimaal 100 cm² bemonsterd. Indien monsters

van verschillende bemonsteringsplaatsen van het karkas worden genomen, worden die monsters voor het onderzoek samengevoegd.

In het kader van de bemonsteringen passen de exploitanten de regels toe inzake de te bemonsteren gebieden en oppervlakken die worden toegepast door het FAVV:

- a) varkens :
 - ham (binnenkant van de hamspieren) : 100 cm²,
 - bekken (achterste gedeelte aan de binnenzijden van het bekken) : 100 cm²,
 - pborst (borstbeen, alsmede borst- en keelspieren) : 300 cm²,
 - achterkant van het voorste lidmaat : 100 cm²,
- b) runderen :
 - bil (achter buitenzijden van de bil) : 400 cm²,
 - flank : 400 cm,
 - borst (thorax) : 400 cm²,
 - achterkant van het voorste lidmaat : 400 cm²,
- c) paarden : zelfde plaatsen en oppervlakten als bij runderen,
- d) schappen en geiten : zelfde plaatsen als bij runderen ; oppervlakten : 100 cm² per plaats.

Referentie analysemethode :

- ISO 21528-2 voor entérobacteriaceae,
- ISO 4833 voor het aeroob kiemgetal,
- EN/ISO 6579 voor Salmonella.

Interpretatie van de analyseresultaten :

- de vermelde grenswaarden gelden voor samengevoegde monsters,
- de testresultaten geven de microbiologische kwaliteit van het geteste proces aan,
- Enterobacteriaceae en aëroob kiemgetal in karkassen van runderen, schapen, geiten, paarden en varkens:
 - I. toereikend, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde $\leq m$,
 - II. acceptabel, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde tussen m en M ligt,
 - III. ontoereikend, als de dagelijkse gemiddelde logwaarde $> M$,
- Salmonella in karkassen:
 - I. toereikend, als in maximaal c/n monsters Salmonella is aangetroffen,
 - II. ontoereikend, als in meer dan c/n monsters Salmonella is aangetroffen.

Na elke bemonstering worden de resultaten van de laatste tien bemonsteringen geëvalueerd om zo over n monsters te beschikken.

Ontoereikende resultaten :

- ze zorgen voor een verbetering van de hygiëne bij het slachten en een herziening van de procesbeheersing
- indien bij het testen ontoereikende resultaten worden verkregen, nemen de slachthuisexploitanten de in hun HACCP-procedures vastgestelde corrigerende maatregelen (correctieve acties) en andere maatregelen die nodig zijn om de gezondheid van de consument te beschermen,
- bovendien nemen zij maatregelen om de oorzaak van de ontoereikende resultaten op te sporen teneinde te voorkomen dat de onaanvaardbare microbiologische besmetting zich herhaalt. Die maatregelen kunnen wijzigingen van de op HACCP gebaseerde procedures of andere toegepaste maatregelen voor levensmiddelenhygiëne omvatten,
- bovendien, wanneer de ontoereikende resultaten betrekking hebben op Salmonella, herzien ze de oorsprong van de dieren. Voor varkensskarkassen dienen ook de bioveiligheidsmaatregelen op de bedrijven van oorsprong te worden herzien. In de praktijk moet de veehouder ingelicht worden.

Microbiologische criteria voor het slachtproces van runderen, schapen, geiten en paarden
De destructieve bemonsteringsmethode

	Grenswaarden	
	m	M
<u>Aeroob kiemgetal⁽¹⁾</u>	3,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	5,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>
<u>Enterobacteriaceae⁽¹⁾</u>	1,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	2,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>

Microbiologische criteria voor het slachtproces van varkens
De destructieve bemonsteringsmethode

	Grenswaarden	
	m	M
<u>Aeroob kiemgetal⁽¹⁾</u>	4,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	5,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>
<u>Enterobacteriaceae⁽¹⁾</u>	2,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	3,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>

Microbiologische criteria voor het slachtproces van runderen, schapen, geiten en paarden
De niet-destructieve bemonsteringsmethode

	Grenswaarden	
	m	M
<u>Aeroob kiemgetal⁽¹⁾</u>	3,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	4,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>
<u>Enterobacteriaceae⁽¹⁾</u>	1,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	2,0 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>

Microbiologische criteria voor het slachtproces van varkens
De niet-destructieve bemonsteringsmethode

	Grenswaarden	
	m	M
<u>Aeroob kiemgetal⁽¹⁾</u>	3,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	4,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>
<u>Enterobacteriaceae⁽¹⁾</u>	1,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>	2,5 log (kve/cm ²) <u>dagelijkse gemiddelde</u> <u>logwaarde</u>

(1) De dagelijkse gemiddelde logwaarde wordt berekend door eerst de logaritme van elk testresultaat te nemen en dan het gemiddelde van deze logaritmen te berekenen.

Microbiologische criteria voor het slachtproces van runderen, schapen, geiten en paarden
De destructieve en de niet-destructieve bemonsteringsmethode

	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	
	n	c	m	M
<u>Salmonella</u>	50 ⁽²⁾	2 ⁽³⁾	Afwezig op elk getest karkasoppervlak	

Microbiologische criteria voor het slachtproces van varkens
De destructieve en de niet-destructieve bemonsteringsmethode

	Bemonsteringsschema ⁽¹⁾		Grenswaarden	
	n	c	m	M
<u>Salmonella</u>	50 ⁽²⁾	5 ⁽³⁾	Afwezig op elk getest karkasoppervlak	

(1) n = aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat; c = aantal deelmonsters met waarden tussen m en M.

(2) De 50 monsters zijn afkomstig van tien achtereenvolgende bemonsteringen overeenkomstig de voorschriften en frequenties die reglementair zijn vastgesteld.

(3) Aantal monsters waarin salmonella is aangetroffen.

(G.I.21.2.) Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de eindproducten ter bevestiging van de productveiligheid?

- **Criterium in de gids** : deel II, 7
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 3, § 2, 8°, art. 5
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet ervoor zorgen dat op de eindproducten de analyses werden uitgevoerd die nodig zijn om de voedselveiligheid te garanderen, zoals bijvoorbeeld het onderzoek op trichinen,
 - b) bij uitbesteding moeten de voor de productveiligheid kritieke analyses worden uitgevoerd in een geaccrediteerd laboratorium, als er een is. Indien analyses intern worden uitgevoerd, moet het bedrijf kunnen aantonen dat het bekwaam is deze analyses te realiseren door deel te nemen aan ringtests en hiervoor gunstige resultaten te behalen,
 - c) het bedrijf moet kunnen aantonen dat het de wettelijke normen of de normen die het zelf heeft vastgelegd met betrekking tot bijv. de houdbaarheid van producten of verontreiniging met bacteriën, naleeft.

22. Meldingsplicht

(G.I.22.) Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem?

- **Criterium in de gids** : deel II, 11; B 40
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003 art. 8, § 1
MB 22-01-2004, art. 1, art. 3, art. 4, B
- **Interpretatie** : de directie van het bedrijf moet haar verplichtingen met betrekking tot de meldingsplicht kennen. Alle non-conformiteiten die gemeld moeten worden, moeten effectief worden gemeld. In dit kader moeten de meldingslimieten, vastgesteld door het Agentschap, worden gerespecteerd. Alle meldingen moeten worden geregistreerd.
Meldingen moeten gebeuren bij middel van de in de wetgeving vastgelegde formulieren.

23. Erkenningen

(G.I.23.1.) Kan men de wettelijk voorziene erkenning/eventuele toelating voorleggen?

- **Criterium in de gids** : deel I, 1
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 4
KB 16-1-2006, art. 3, § 1, B II, B III

VO 853/2004, art. 4

- **Interpretatie :**
 - a) de slachthuizen moeten beschikken over een erkenning die moet kunnen worden voorgelegd wanneer vertegenwoordigers van de autoriteiten erom vragen (de erkenning moet beschikbaar zijn in het slachthuis),
 - b) het bedrijf dat dieren vervoert met zijn eigen vervoermiddelen moet voor deze activiteit over een toelating beschikken.

(G.I.23.2.) Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die volgens de erkenning zijn toegelaten?

- **Criterium in de gids :** deel I, 1
- **Wetgeving :** KB 22-12-2005 (H2), art. 19
- **Interpretatie :** het bedrijf mag alleen de activiteiten uitoefenen die voorkomen in zijn erkenning. Het mag alleen de diersoorten slachten die in zijn erkenning voorkomen.

(S.I.23.) Stemt de reële situatie van het bedrijf overeen met het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning uit te reiken?

- **Criterium in de gids:** deel I, 2
- **Wetgeving :** KB 16-1-2006, art. 12
- **Interpretatie :** de reële situatie van het bedrijf moet overeenstemmen met wat voorkomt op het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning uit te reiken. De autoriteit moet desgevallend in kennis worden gesteld van de wijzigingen die zich voordoen en er moet kunnen worden aangetoond dat informatie werd medegedeeld.

24. Etikettering

(G.I.24.1.) Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten ?

- **Criterium in de gids:** deel II, 10
- **Wetgeving :** KB 22-12-2005 (H3), B II
KB 22-12-2005 (H2), art. 24, § 2
VO 1760/2000
VO 1825/2000
- **Interpretatie :**
 - a) vlees van runderen moet worden voorzien van duidelijk leesbare etiketten aangebracht op de wettelijk voorziene plaatsen. Door de exploitant van het slachthuis dient een

etiket aangebracht op elk karkas op het einde van de slachtlijn en vóór het verwijderen van het oor. Bij het verdelen van het karkas dient een identiek etiket aangebracht op elk half karkas, kwartier en groot versneden deel vóór het verlaten van het slachthuis. Dit etiket moet blijven hechten aan het vlees, zo zijn ontworpen zijn dat het niet kan herbruikt worden en mag geen stoffen bevatten die schadelijke gevolgen kunnen hebben voor de volksgezondheid of die de organoleptische eigenschappen van het vlees kunnen wijzigen,

- b) karkassen bekomen bij particuliere slachtingen die naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden om er een reglementair toegelaten behandeling te ondergaan, moeten voorzien zijn van een etiket dat de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming en de reden van verzending vermeldt,
- c) te bevrozen gortig vlees moet worden voorzien van etiketten met de stempel "te bevrozen vlees" en het volgnummer van het vervoerdocument.

(G.I.24.2.) Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens?

- **Criterium in de gids:** deel II, 10
- **Wetgeving :** KB 13-9-1999, art. 4, art. 5, art. 6, art. 7, art. 8
KB 22-12-2005 (H2), art. 24
KB 22-12-2005 (H3), art.11, B II
VO 1760/2000, art. 11, art. 12, art. 13
VO 1825/2000, art. 2, art. 4
VO 999/2001, B XI, H A
- **Interpretatie :**
 - a) met betrekking tot voor de consument bestemde producten, moeten de etiketten ten minste de volgende gegevens vermelden:
 - I. de verkoopbenaming,
 - II. de datum van minimale houdbaarheid of uiterste gebruiksdatum,
 - III. de bijzondere bewaar- en gebruiksvorschriften,
 - IV. de naam of firmanaam en het adres van de fabrikant,
 - V. de netto hoeveelheid,
 - VI. op van een onmiddellijke verpakking voorziene producten moet ook een partijnummer voorkomen,
 - b) de etiketten op rundvlees moeten de wettelijk voorziene gegevens bevatten:
 - I. het officiële nummer van het rund (voor de longhaasjes en de omlopen is het samenstellen van loten toegelaten op voorwaarde dat de dieren geboren zijn in hetzelfde land, gehouden werden in het(de)zelfde land(en) en op dezelfde dag geslacht

- worden in hetzelfde slachthuis – in dat geval dient een lotnummer te worden gegeven aan dit lot en het mogelijk zijn een verband te leggen tussen dit nummer en de officiële nummers van de runderen waarvan de longhaasjes en omlopen afkomstig zijn),
- II. de vermelding van de plaats van slachting gedrukt als volgt: “geslacht in : (land) + (erkenningnummer van het slachthuis)”,
- III. de herkomst van het dier of de dieren (land van geboorte, land(en) van vetmesting, land van slachting). Indien dit land voor de 3 gevallen hetzelfde is, kan de vermelding als volgt gebeuren: “oorsprong: (land)”,
- c) karkassen of delen van karkassen van runderen waarvan de wervelkolom niet moet worden verwijderd moeten gekenmerkt door middel van een blauwe streep op het etiket,
- d) karkassen bekomen bij particuliere slachtingen die naar een levensmiddelenbedrijf worden verzonden om er een reglementair toegelaten behandeling te ondergaan (het versnijden van met cysticerci geïnfesteerd vlees voorafgaandelijk aan het invriezen, het invriezen van met cysticerci geïnfesteerd vlees, het verwijderen van de wervelkolom uit karkassen van runderen ouder dan 24 maanden), moeten voorzien zijn van een etiket dat de naam en het adres van het levensmiddelenbedrijf van bestemming en de reden van verzending vermeldt,
- d) te bevroren gortig vlees moet worden voorzien van etiketten met de stempel “te bevroren vlees” en het volgnummer van het vervoerdocument.

(S.I.24.) Worden de gezondheids-en identificatiemerken en etiketten op een behoorlijke wijze gebruikt?

- **Criterium in de gids:** deel I, 9; deel II, 10; B 36; B 37
- **Wetgeving :** VO 853/2004, art. 5, B II, S I
KB 22-12-2005 (H3), art. 12, B V
- **Interpretatie :** De karkassen die het slachthuis verlaten, dienen een gezondheidsmerk te dragen dat wordt aangebracht onder de verantwoordelijkheid van de officiële dierenarts. Het wordt aangebracht op de buitenkant van de karkassen, zodanig dat elk karkasdeel een merk draagt en het beantwoordt aan de reglementaire vormvereisten.
De slachtafvallen die het slachthuis verlaten, dienen voorzien te zijn van een identificatiemerken dat wordt aangebracht door de exploitant. Het identificatiemerken mag pas op de slachtafvallen worden aangebracht nadat het gezondheidsmerk op het overeenkomstige karkas werd aangebracht. In een aantal gevallen moeten, zowel op

de karkassen als op de slachtafvallen, bijzondere merken worden
aangebracht (noodslachting, afkeuring, te bevroren vlees, ...).

VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN

1. Inleiding

2. Omgeving bedrijf

(G.II.2.) 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 II, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie** : de omgeving van het bedrijf (met name de gebieden die rond het bedrijf liggen maar er geen deel van uitmaken) mag geen belemmering zijn voor het voortbrengen van veilige producten, bijvoorbeeld als gevolg van verontreiniging. Indien nodig, moeten schikkingen worden getroffen om zich te beschermen tegen contaminanten (bijvoorbeeld indien een buurbedrijf as uitstoot, moet er op gelet worden dat deze niet in het slachthuis kan binnenkomen en de karkassen kan verontreinigen).

3. Omgeving gebouwen

(G.II.3.) Zijn alle gronden binnen de site of rond de gebouwen afgewerkt en goed onderhouden?

- **Criterium in de gids** : deel II, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie** : de zones rond de inrichting die bij het bedrijf horen moeten goed onderhouden zijn om verontreiniging te vermijden. Dit omvat o.a. de algemene reinheid, de beplanting, de afwatering, ...

(S.II.3.) Beschikt het slachthuis over een omheining die toelaat te controleren wat in het slachthuis wordt aangevoerd of afgevoerd?

- **Wetgeving** : KB 22-12-2005 (H2), art. 18, B IV, I, 3
- **Interpretatie** : het slachthuis dient te beschikken over een omheining die een controle toelaat op het binnenkomen en het vertrek van levende dieren, levensmiddelen, personen,

4. Lay out en productflow

(G.II.4.) Is de lay out zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt?

- **Wetgeving :** KB 22-12-2005 (H2), art. 28, B IV, B VI, I, III
VO 853/2004, B III, S I, H II
KB 22-12-2005 (H1), B I
- **Interpretatie :**
 - a) de indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen, de lokalen en de uitrustingen in de lokalen moeten zodanig zijn dat de goede hygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat verontreiniging van de producten tijdens het proces wordt vermeden. Er moet onder andere worden nagegaan of de flow van producten, afval, personeel ... binnen het bedrijf geen bron van productverontreiniging kan zijn,
 - b) de scheiding tussen de onreine en de reine zone moet de reine zone beschermen tegen iedere vorm van verontreiniging,
 - c) het bedwelmen en verbloeden; in het geval van varkens, het broeien, het ontharen, het afschrapen en het schroeien; het verwijderen van de ingewanden en verdere behandeling; het verwerken van schoongemaakte magen en darmen; het bereiden en schoonmaken van slachtafvallen; het verpakken van slachtafval en het verzenden van het vlees moeten gescheiden in tijd of ruimte plaatsvinden,
 - d) de slachtlijnen dienen zo ontworpen te zijn dat het slachtproces niet wordt onderbroken en dat kruisverontreiniging tussen de verschillende onderdelen van de slachtlijn wordt vermeden. Indien in hetzelfde lokaal meer dan een slachtlijn wordt gebruikt, dient tussen deze lijnen een adequate scheiding te zijn aangebracht om kruisverontreiniging te voorkomen.
 - e) er moeten afsluitbare voorzieningen zijn voor de gekoelde opslag van voor nadere keuring aangehouden vlees, en aparte afsluitbare voorzieningen voor de opslag van voor menselijke consumptie ongeschikt verklaard vlees,
 - f) het slachthuis dient te beschikken over een afzonderlijk lokaal voor het ledigen en schoonmaken van magen en darmen,
 - g) het slachthuis dient de nodige voorzieningen te hebben om te vermijden dat het vlees in contact komt met vloeren, muren of installaties,
 - h) het slachthuis dient te beschikken over een lokaal voor het onderbrengen van de lekvrije containers voor het opslaan van huiden, horens, klauwen, hoeven en varkenshaar, indien deze containers niet op de dag van het slachten uit het slachthuis worden verwijderd,

- i) indien in het slachthuis mest wordt opgeslagen, moet een speciaal daarvoor bestemde plaats of lokaal beschikbaar zijn.
- j) afvoervoorzieningen voor afvalwater moeten zo zijn ontworpen dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen,
- k) de interne transportsystemen die gebruikt worden in het bedrijf, moeten een hygiënische behandeling van de producten mogelijk maken,
- l) het ventilatiesysteem van het bedrijf mag geen bron van contaminatie zijn. In het bijzonder moeten of dienen luchtstromen van de onreine naar de reine zone te worden vermeden.
- m) de slachtlokalen mogen niet worden gebruikt voor andere doeleinden dan het slachten en het slachten mag alleen plaatsvinden in de slachtlokalen van het slachthuis,
- n) een plan met de werkelijke stroom van de voedingsmiddelen, de onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen, het personeel, het afval, de bijproducten, moet beschikbaar zijn,
- o) het plan waarop de autoriteiten hebben gesteund om de erkenning uit te reiken, moet beschikbaar zijn,
- p) de inrichtingen moeten, indien de hoeveelheid behandelde producten de regelmatige of permanente aanwezigheid van het Agentschap vergt, beschikken over een voldoende ingericht afsluitbaar lokaal dat of voorziening die uitsluitend ter beschikking van het Agentschap staat.

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

(G.II.5.) Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik?

- **Criterium in de gids** : deel II, 13
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, H II
VO 853/2004, B III, S I, H II
KB 22-12-2005 (H2), B IV, I, B V, I, B VI, I
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** :
 - a) de gebouwen moeten geschikt zijn voor het gebruik dat men ervan wenst te maken. Het bedrijf moet volledig worden gecontroleerd voordat de auditor kan uitmaken of aan deze eis wordt voldaan,
 - b) de vloeroppervlakken moeten worden onderhouden, ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,

- c) de muuroppervlakken moeten worden onderhouden, moeten ondoordringbaar en niet-absorberend zijn en makkelijk kunnen worden gereinigd en ontsmet,
- d) de plafonds moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden gereinigd en condens moet worden voorkomen,
- e) het mag niet mogelijk zijn de ramen te openen of de ramen moeten voorzien zijn van horren en zodanig ontworpen zijn dat zich geen vuil kan ophopen,
- f) de deuren moeten worden onderhouden, makkelijk kunnen worden schoongemaakt en gemaakt zijn uit glad en niet-absorberend materiaal,
- g) de verlichting moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten. Dit moet de personeelsleden in staat stellen verontreiniging of bezoedeling van vlees op te merken. De verlichting natuurlijk of kunstmatig mag de kleur van de levensmiddelen niet veranderen,
- h) de ventilatie moet aangepast zijn aan de uitgeoefende activiteiten. Het ventilatiesysteem moet worden onderhouden en de onderhoudsbeurten moeten worden geregistreerd. De filters moeten worden schoongemaakt of vervangen,
- i) er moeten in het bedrijf wasbakken worden geplaatst zodat de activiteiten in hygiënische omstandigheden kunnen plaatsvinden. Ze moeten voorzien zijn van warm en koud water (of van een mengkraan warm/koud water) en van zeep/ontsmettingsmiddel. Ze moeten kunnen worden gebruikt zonder dat men daarbij de handen moet gebruiken,
- j) overal waar nodig moeten sterilisatoren worden opgesteld om te kunnen garanderen dat de activiteiten in hygiënische omstandigheden plaatsvinden (een alternatief systeem met gelijkwaardig effect kan gebruikt worden mits toestemming van de officiële dierenarts). De temperatuur van de sterilisatoren moet ten minste 82 °C bedragen en die temperatuur moet geregeld worden gecontroleerd. De controles moeten worden geregistreerd ([inrichtingen waarop de “versoepelingen” van toepassing zijn: hoeven alleen de non-conformiteiten te registreren](#)),
- k) het bedrijf moet beschikken over een afzonderlijke installatie voor het reinigen en ontsmetten van de vervoermiddelen van de levende dieren. Het bedrijf moet niet zelf over een dergelijke installatie beschikken als in de directe omgeving van het bedrijf een officieel erkende installatie beschikbaar is,
- l) het bedrijf moet aan het personeel dat levende dieren hanteert of in de onreine zone werkt sanitair beschikbaar stellen dat uitsluitend door dat personeel mag worden gebruikt,
- m) de koelinstallaties moeten voorzien zijn van registreerthermometers of telethermometers. Deze mogen niet rechtstreeks in de koude luchtstroom worden geplaatst.

6. Uitrusting

(G.II.6.1.) Is de gebruikte uitrusting geschikt om de veiligheid van de producten te garanderen?

- **Criterium in de gids** : deel II, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H II, H V
KB 22-12-2005 (H2), B V
- **Interpretatie** :
 - a) de machines, de apparatuur en het gereedschap zijn geschikt voor het beoogde gebruik en worden zodanig gebouwd en gebruikt dat het risico van productverontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
 - b) het is verboden hout te gebruiken, behalve in de lokalen waar zich uitsluitend verpakte producten bevinden en voor zover er geen risico voor verontreiniging bestaat.

(G.II.6.2.) Is de uitrusting zodanig geïnstalleerd dat de omringende ruimte goed kan worden schoongemaakt en ontsmet?

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

7. Onderhoud

(G.II.7.) Is er een onderhoudssysteem voor alle onderdelen van de uitrusting die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid?

- **Criterium in de gids** : deel II, 13
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H V
- **Interpretatie** : er moet een onderhoudsprogramma met planning beschikbaar zijn voor de voorzieningen die van invloed zijn op de voedselveiligheid. De machines, apparatuur en werktuigen moeten op zodanige manier worden onderhouden dat het risico op verontreiniging van de producten tot een minimum wordt beperkt. Zoals bijvoorbeeld voor de filters van de airconditioning, de koelsystemen, ... De onderhoudsbeurten moeten worden geregistreerd.
De onderhoudsteams moeten de in het bedrijf geldende hygiënenormen kennen en naleven. De productveiligheid mag tijdens de onderhoudsbeurten niet in het gedrang komen.

8. Accommodatie voor personeel

(G.II.8.) Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is?

- **Criterium in de gids** : deel II, 5
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H I
KB 22-12-2005 (H1), B I, H V
- **Interpretatie** :
 - a) de aan het personeel beschikbaar gestelde voorzieningen zijn zo ontworpen en worden zo gebruikt dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt,
 - b) de toiletten mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de werkruimten. Er is geen rechtstreekse verbinding als beide van elkaar worden gescheiden door een gang, een trap of een sas,
 - c) in de onmiddellijke nabijheid van de toiletten, waarvan er een voldoende aantal moeten zijn, dienen wasbakken aanwezig te zijn met zeep/ontsmettingsmiddel, een handenvrij systeem en een adequate voorziening om de handen te drogen (een toestel met warme lucht is niet wenselijk, papieren wegwerpdoekjes zijn het meest geschikt),
 - d) in alle toiletten die door het personeel worden gebruikt, moet duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar een bericht worden aangebracht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen,
 - e) het personeel moet beschikken over voorzieningen die toelaten verontreiniging van werkkledij door stadskledij te vermijden.

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

(G.II.9.1.) Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen?

- **Criterium in de gids** : deel I, 13; deel II, 7; B 3
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, art. 4, art. 5, B II, H II
VO 853/2004, B II, S II, B III, S I, H VI
VO 2073/2005, art. 4, art. 7
KB 22-12-2005 (H1), B I, H I, H V, H VI
KB 22-12-2005 (H2), B V, II, B VI, III
- **Interpretatie** : de auditor moet alle procedures die het bedrijf heeft, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet. Bovendien moeten de volgende voorwaarden worden gerespecteerd:
 - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure betreffende glasbreuk. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle

- glazen elementen die een bron van verontreiniging kunnen zijn. Hard plastic wordt gelijkgesteld met glas,
- b) het bedrijf moet beschikken over een procedure met betrekking tot niet voor de voeding bestemde smeermiddelen. Het moet geregeld controles uitvoeren en die registreren. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle gebruiksdoeleinden van niet voor de voeding bestemde smeermiddelen,
 - c) voor het broeien van varkens mogen alleen erkende additieven worden gebruikt. Nadien moeten de varkens grondig met drinkwater worden afgespoeld. De broeibakken moeten iedere dag worden gereinigd en ontsmet.
 - d) handdrogers met luchtstroming zijn verboden in ruimten waar onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn,
 - e) het is verboden voertuigen met fossiele brandstof te gebruiken in ruimten waar zich producten bevinden. Als in het bedrijf voorzieningen voorkomen die op fossiele brandstof werken, moeten de verbrandingsgassen naar buiten worden afgevoerd en mag er geen enkel risico van productverontreiniging zijn,
 - f) de installaties mogen alleen worden schoongemaakt en ontsmet wanneer er geen onverpakte producten aanwezig zijn,
 - g) de PVA moeten bepaald zijn en beschrijven wat het toezicht inhoudt.

(S.II.9.1.) Zijn de dieren nuchter bij aankomst aan het slachthuis?

- **Criterium in de gids** : B 3
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IX, 3
VO 853/2004, B III, S I, H IV, 7
VO 854/2004, B I, S I, H I, 2
- **Interpretatie** : dieren die in het slachthuis aankomen, zouden moeten nuchter zijn. Het slachthuis moet per partij een controle uitvoeren en het resultaat van die controle noteren. Maatregelen moeten getroffen worden om de leveranciers aan te moedigen nuchtere dieren binnen te brengen. De op dit vlak vastgestelde non-conformiteiten moeten in aanmerking worden genomen bij het evalueren van de leveranciers.
De efficiëntie van de procedure wordt nagegaan door middel van interne audits.

(S.II.9.2.) Zijn de ter slachting aangeboden dieren proper?

- **Criterium in de gids** : deel I, 4, B II, 4
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B II, S II, B III, S I, H IV

- **Interpretatie** : de huid of vacht van de ter slachting aangeboden dieren moet schoon zijn. Het aanvaardingsbeleid van het slachthuis dient rekening te houden met het aspect “reinheid van de dieren”. Adequate stalinfrastructuur dient aanwezig te zijn. Voor vuile dieren dienen corrigerende maatregelen te worden genomen, bv.: opstalling om te drogen/op te kuisen, scheren van de bevuilde vacht, logistiek slachten in functie van de huid/vachtconditie, GHP bij het onthuiden en eviscereren, slachting met toegenomen afstand tussen de karkassen aan de slachtketting, slachting met verminderde snelheid van de slachtlijn, ...

(S.II.9.3.) Worden de microbiologische analyses, ter beoordeling van het proces, uitgevoerd?

- **Criterium in de gids** : deel II, 7
- **Wetgeving** : VO 2073/2005, art. 4, art. 7, B I
- **Interpretatie** :
 - a) microbiologische analyses ter controle van het productieproces moeten worden gepland en uitgevoerd (bemonsteringen, zie G.I.21.1.). De analysefrequentie moet beantwoorden aan de reglementaire eisen en, bij afwezigheid van reglementaire eisen, gebaseerd zijn op een risico-analyse,
 - b) corrigerende maatregelen moeten worden voorzien en ten uitvoer worden gebracht als de microbiologische analyses ter controle van het productieproces aanleiding geven tot ontoereikende resultaten.

(S.II.9.4.) Wordt het gespecificeerd risicomateriaal verwijderd, gemerkt, opgeslagen en afgevoerd overeenkomstig de reglementaire bepalingen?

- **Criterium in de gids** : deel I, 8; B 38
- **Wetgeving** : VO 999/2001
VO 1774/2002
KB 22-12-2005 (H2), art. 34
- **Interpretatie** : gespecificeerd risicomateriaal (GRM) moet worden verwijderd (uitzonderingen: verwijdering van de wervelkolom buiten het slachthuis en kanalisatie van koppen) en bij verwijdering onmiddellijk worden gedenatureerd met methyleenblauw 0,5%. Het is verboden de ogen en de hersenen uit de kop te halen. Het gereedschap dat wordt gebruikt om de karkassen te klieven en het ruggenmerg te verwijderen, moet na elk dier worden ontsmet. Het GRM dient te worden opgeslagen in speciaal daartoe bestemde recipiënten met het opschrift “Categorie 1 – Uitsluitend geschikt voor verwijdering”. Een specifiek register dient te worden bijgehouden voor het GRM.

(S.II.9.5.) Zijn er voor paarden adequate procedures aanwezig om te garanderen dat de microchip niet in de voedselketen kan terechtkomen?

- **Criterium in de gids** : B 13
- **Wetgeving** : KB 16-6-2005
- **Interpretatie** : de paarden die verblijven op het Belgische grondgebied moeten geïdentificeerd zijn a.d.h.v. een microchip die wordt ingeplant in de linkerhals zijde. De microchips moeten worden verwijderd en vernietigd met het afval van categorie 1. Wanneer de aanwezigheid van een onleesbare microchip wordt vermoed, moeten alle nodige maatregelen worden getroffen om te vermijden dat deze microchip in de voedselketen zou terechtkomen. Indien nodig, moet de totale linkerwand van de hals van het dier worden verwijderd.

(S.II.9.6.) Wordt bloed bestemd voor humane consumptie hygiënisch verzameld en adequaat gekoeld?

- **Criterium in de gids** : B 2; B 19
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005 (H2), B VI, III
VO 853/2004, B III, S I, H IV, 7, 15, H VII
- **Interpretatie** : het verbloeden van de dieren dient zodanig te gebeuren dat verontreiniging van het bloed wordt voorkomen. Het bloed moet worden opgevangen in reine en corrosiebestendige recipiënten en moet onmiddellijk worden gekoeld. De temperatuur van voor humane consumptie geschikt verklaard bloed mag niet meer bedragen dan 3°C.

(G.II.9.2.) Worden de temperatuurvoorschriften in alle stadia gerespecteerd?

- **Criterium in de gids** : deel II, 6
- **Wetgeving** : MB 28-1-1993
KB 22-12-05 (H2), B IV
VO 852/2004, art. 4, B I, H IX
VO 853/2004, B III, S I, H VII, 1, 2, 4
VO 37/2005
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet controleprocedures hebben ingesteld waardoor het de temperatuurbeheersing kan nagaan als die van belang is voor de voedselveiligheid. De controle en de beheersing van de temperatuur moet blijken uit registraties,
 - b) de wettelijke verplichtingen in verband met de temperatuur moeten in alle productiestadia worden nageleefd,

- c) de karkassen moeten onmiddellijk nadat het slachtproces beëindigd is, worden gekoeld (behalve in het geval van warm versnijden),
- d) de opslagtemperatuur mag niet hoger zijn dan 3°C voor slachtafvallen en 7°C voor ander vlees (in het geval van warm vervoer van vers vlees van varkens: voor de kerntemperatuur van de karkassen niet meer dan +16°C en de oppervlaktetemperatuur niet meer dan +9°C),
- e) tijdens het koelen dient voldoende ventilatie aanwezig te zijn om condensvorming op het vlees te voorkomen,
- f) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten ervoor zorgen dat karkassen die moeten worden ingevroren, onmiddellijk na stabilisatie van hun temperatuur worden ingevroren. De invriesdata van de producten moeten bekend zijn en geregistreerd worden. Het bedrijf moet beschikken over een bijgewerkte inventaris van bevroren producten. Die inventaris moet de aard, het gewicht en de houdbaarheidstermijn van de producten vermelden. Het bedrijf moet een maximale invriesduur vaststellen op basis van objectieve criteria. De procedure om deze vast te stellen moet met documenten gestaafd zijn. Het opslagbeheer moet zo zijn dat het bedrijf kan vermijden dat de opslagtermijn van bevroren producten de vastgestelde maximumtermijnen overschrijdt,
- g) het bedrijf moet de temperaturen zo beheersen dat de koudeketen nooit wordt onderbroken,
- h) diepgevroren producten moeten bewaard worden bij een temperatuur van maximum –18°C,
- i) contacten tussen de karkassen onderling en tussen de karkassen en de slachtafvallen moeten gedurende de snelle afkoeling vermeden worden.

10. Scheiding en kruiscontaminatie

(G.II.10.) Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden?

- **Criterium in de gids** : deel II, 7; B 3; B 12; B 13; B 14; B 15
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IX, H X
VO 853/2004, B III, S I, H IV
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet beschikken over procedures om kruiscontaminatie te vermijden en moet deze toepassen (o.a. wat betreft de scheiding tussen personeelsleden van de reine en onreine zones, het gebruik van een inkomsgas, onmiddellijke verpakking en verpakking, het wassen van de handen, toegang van de levende dieren),
 - b) de plaatsen waar een risico voor kruiscontaminatie bestaat, moeten worden geïdentificeerd,

- c) het bedrijf moet werken volgens het voortgangsprincipe,
- d) vlees dat geschikt bevonden werd voor humane consumptie mag niet in contact komen met in observatie geplaatst vlees, vlees dat ongeschikt werd bevonden of verklaard voor humane consumptie en niet eetbare bijproducten,
- e) de in het slachthuis toegepaste procedures moeten voorzien dat gecontamineerde of zieke dieren aan het einde van de slachtdag worden geslacht of dat de slachtlijn wordt gereinigd en ontsmet voordat het slachten van de andere dieren wordt hernomen als het slachthuis niet beschikt over specifieke installaties voor het slachten van deze dieren.

11. Voorraadbeheer (rotatie)

(G.II.11.1.) Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt?

- **Criterium in de gids** : deel I, 3
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3
KB 3-1-1975
- **Interpretatie** : de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat producten waarvan de vervaldatum het kortst bij is eerst uit de voorraad worden gehaald (FIFO/FEFO principe). Het FIFO principe (first in, first out) geldt ook voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en verpakking.

(G.II.11.2.) Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt?

- **Criterium in de gids** : deel I, 3
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3
KB 3-1-1975
- **Interpretatie** : de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan onmogelijk is. Men moet in het bijzonder opletten met door klanten geretourneerde producten. Deze eis geldt niet voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en verpakking, behalve dan voor “intelligent materiaal”, zoals bijvoorbeeld materiaal dat van kleur verandert als het aan een te hoge temperatuur wordt blootgesteld en dat een houdbaarheidstermijn heeft.

12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

(G.II.12.1.) Worden er in alle stadia passende normen inzake schoonmaak in acht genomen?

- **Criterium in de gids** : deel II, 2
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005 (H2), B IV, II, 2
KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, 10, H II, 2, H IV, 5
- **Interpretatie** :
 - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het schoonmaken van de lokalen en het materieel (apparatuur, gereedschap,...),
 - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat, wanneer, hoe, aan welke frequentie en met welk product schoonmaakt.

(G.II.12.2.) Worden er in alle stadia passende normen inzake hygiëne in acht genomen?

- **Criterium in de gids** : deel II, 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
KB 22-5-2003, art. 2, art. 16,
KB 22-12-2005 (H1), B. I, H. I, 3, 4
KB 22-12-2005 (H2), B IV, II, 2
VO 852/2004, B II, H I, 10, H II, 2, H IV, 5
- **Interpretatie** :
 - a) er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor het ontsmetten van de lokalen en de apparatuur, het gereedschap, ...,
 - b) in de procedures moet zijn vastgelegd wie wat, wanneer, hoe, aan welke frequentie en met welk product ontsmet,
 - c) het bedrijf moet beschikken over adequate uitrusting voor het reinigen en ontsmetten van de lokalen, het gereedschap en de uitrusting. De gereinigde en ontsmette gereedschappen en uitrustingen moeten worden opgeslagen onder goede hygiënische omstandigheden,
 - d) de werklokalen moet telkens wanneer nodig en in elk geval op het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd en ontsmet,
 - e) de opslaglokalen moeten regelmatig worden gereinigd en ontsmet. De frequentie moet gebaseerd zijn op een pertinente risico-analyse,
 - f) de koelelementen en de bovenstructuren (o.a. rails) moeten regelmatig worden gereinigd en ontsmet,

- g) de gebruikte ontsmettingsmiddelen moeten door de FOD Volksgezondheid zijn toegelaten (zie website FOD),
- h) detergents en ontsmettingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een daartoe bestemd lokaal/kast.

(S.II.12.) Voert het bedrijf controles uit op het schoonmaken en ontsmetten?

- **Criterium in de gids** : deel II, 2
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, art. 4
VO 2073/2005, art. 5
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet zorgen voor dagelijkse visuele controles op de doelmatigheid van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures. Die controles moeten worden geregistreerd (SSOPs),
 - b) het bedrijf moet de uitvoering plannen van microbiologische controles om de doelmatigheid van de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures na te gaan. Andere soorten controles die gelijkaardige resultaten opleveren zijn eveneens toegelaten.
De resultaten van die analyses moeten worden bewaard,
 - c) als de resultaten van de visuele of microbiologische controles niet aanvaardbaar zijn, moeten correctie acties worden genomen, moeten de schoonmaak- en ontsmettingsprocedures worden aangepast om deze non-conformiteit weg te werken.

13. Waterkwaliteitsbeheer

(G.II.13.) Wordt de kwaliteit van water dat met voedsel in contact komt, geregeld gecontroleerd en is het van drinkwaterkwaliteit?

- **Criterium in de gids** : deel II, 4; B 32
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1
KB 14-1-2002
VO 852/2004, B II, H VII
- **Interpretatie** :
 - a) alleen drinkwater mag met de producten in aanraking komen. Er mag niet-drinkbaar water worden gebruikt om stoom op te wekken, brand te bestrijden of machines te koelen en recyclagewater mag worden gebruikt voor de toegestane activiteiten. Indien het bedrijf, voor ander gebruik, water gebruikt dat niet afkomstig is van de drinkwaterleidingen of drinkbaar water van de drinkwaterleiding behandelt voor

- gebruik, moet het water worden geanalyseerd en voldoen aan de criteria zoals beschreven in het KB van 14-01-2002 (zie « nota water » website van het FAVV),
- b) voor het schoonmaken en ontsmetten moet drinkwater worden gebruikt (behalve voor voertuigen en de wachtruimten voor dieren),
 - c) wanneer de resultaten van de wateranalyses ongunstig zijn, moet het bedrijf correctieve acties ondernemen. Bij gebruik van putwater, kan die actie er bijvoorbeeld in bestaan dat in de plaats van putwater leidingwater wordt gebruikt,
 - d) indien het water wordt gechloreerd, moet een alarmsysteem op de chloorinstallatie worden geïnstalleerd om eventuele storingen snel te kunnen opsporen,
 - e) de problematiek van het water moet behandeld worden bij de HACCP-analyse.

(S.II.13.1.) Beschikt het bedrijf over een plan voor watervoorziening?

- **Criterium in de gids** : deel II, 4
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VII
- **Interpretatie** : het bedrijf moet beschikken over een watervoorzieningsplan. Het document moet alle in het bedrijf aanwezige leidingen van drinkbaar water, niet-drinkbaar water of recyclagewater en de aftappunten weergeven. In het bedrijf moeten alle aftappunten genummerd zijn en moeten de installaties die gebruik maken van niet-drinkbaar water of recyclagewater duidelijk worden aangeduid om verkeerd gebruik te vermijden.

(S.II.13.2.) Beschikt het bedrijf over een procedure betreffende het gebruik van drinkbaar water (leidingwater en putwater), niet-drinkbaar water en recyclagewater en wordt deze correct toegepast?

- **Criterium in de gids** : deel II, 4
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VII
- **Interpretatie** :
 - a) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor het gebruik van drinkbaar water, niet-drinkbaar water en recyclagewater en die moet correct worden toegepast. Het gebruik van de verschillende soorten water moet duidelijk worden aangegeven,
 - b) als het bedrijf voor bepaalde activiteiten recuperatie/recyclagewater gebruikt (eventueel voor het reinigen van de veetransportmiddelen, reiniging van de wachtruimtes of –lokalen voor levende dieren), moet dit gebeuren binnen het wettelijk vastgelegde kader en dus met goedkeuring van de overheid.

14. Afvalbeheer

(G.II.14.1.) Zijn er toereikende systemen om het afval te verzamelen, op te slaan en te verwijderen?

- **Criterium in de gids** : B 2; B 38; B 39
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H VI, 2
- **Interpretatie** : de systemen voor het verzamelen, opslaan en verwijderen van afval moeten toereikend zijn om ophoping van afval te vermijden. De containers moeten makkelijk kunnen worden schoongemaakt en ontsmet. Ze moeten afsluitbaar zijn of afzonderlijk opgeslagen worden in gesloten lokalen om de ontwikkeling van schadelijke organismen niet te bevorderen.

(G.II.14.2.) Is het afvalbeheer binnen het bedrijf toereikend?

- **Criterium in de gids** : deel I, 8
- **Wetgeving** : VO 1774/2002
VO 852/2004, B II, H VI, H IX, 8
- **Interpretatie** :
 - a) het afval moet onmiddellijk worden ondergebracht in voorzieningen of recipiënten en in lokalen of ruimten die hiervoor zijn bestemd,
 - b) wanneer containers met organisch afval worden leeggemaakt, moeten deze gereinigd en ontsmet worden. Het afvalbeheer moet voldoen aan de hygiënewetgeving,
 - c) het afvalbeheer moet verschillen naargelang van de klasse en de bestemming van het afval. De wetgeving dienaangaande moet worden nageleefd,
 - d) het bedrijf moet beroep doen op een ophaler die erkend is voor het ophalen van de bijproducten,
 - e) het afval moet worden geïdentificeerd en bovendien moet het gespecificeerd risicomateriaal worden gedenatureerd met een toegelaten stof om oneigenlijk gebruik te voorkomen,
 - f) vlees dat terug gaat naar het slachthuis en afkomstig is van een niet-erkende inrichting, moet beschouwd worden als afval (categorie 3). Opgelet, de terugzending van vlees van een niet-erkende inrichting naar een erkende inrichting is verboden. Het slachthuis moet de verzender informeren over zijn fout zodat deze niet meer opnieuw gebeurt.

15. Bestrijding van ongedierte

(G.II.15.) Beschikt het bedrijf over een systeem om het risico van ongedierte op het terrein of in de inrichting te beheersen of te voorkomen?

- **Criterium in de gids** : deel, II, 3
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005, B I, H I, 4 (H1)
KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H I, 2, H IX
- **Interpretatie** :
 - a) er moet een procedure voor ongediertebestrijding worden toegepast,
 - b) alle op dit vlak ondernomen acties moeten worden geregistreerd,
 - c) de doelmatigheid van het bestrijdingsplan moet regelmatig (minimum om de 2 maanden of meer indien noodzakelijk) moet worden gecontroleerd, zowel wat de bestrijding van insecten als die van knaagdieren betreft (zoeken naar afval van schadelijke dieren, zoeken naar openingen in of nabij afsluitingen of deuren, lokaas inspecteren,...). Het feit dat beroep wordt gedaan op een extern bedrijf om ongedierte te bestrijden, ontslaat de slachthuisverantwoordelijken niet van hun verantwoordelijkheid dienaangaande. Wanneer beroep wordt gedaan op een externe firma, zal de exploitant erop toezien dat de resultaten regelmatig, en minstens één keer per jaar, worden geëvalueerd,
 - d) de gebruikte biociden mogen geen bron van productverontreiniging zijn,
 - e) er moet een plan voorhanden zijn dat de plaatsen aanduidt waar lokaas werd uitgezet en waar systemen voor ongediertebestrijding aanwezig zijn. De plaatsen waar lokaas is uitgezet, moeten genummerd zijn,
 - f) de gebruiksaanwijzingen van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn,
 - g) de bestrijdingsmiddelen moeten worden opgeslagen in een afsluitbare kast of lokaal. De gestockeerde bestrijdingsmiddelen mogen geen bron van productverontreiniging zijn.

16. Diergeneeskunde

NVT

17. Gebruik van pesticiden, herbiciden en fungiciden

NVT

18. Vervoer

(S.II.18.1.) Voldoen de laadomstandigheden?

- **Criterium in de gids** : B 30

- **Wetgeving** : KB 22-12-2005 (H2), B IV
- **Interpretatie** : de inrichtingen moeten ten minste uitgerust zijn met voorzieningen die de grondstoffen en eindproducten zonder verpakking of eindverpakking beschermen tijdens het laden.

(G.II.18.1.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren voor dat doel geschikt?

- **Criterium in de gids** : B 30
- **Wetgeving** : KB 22-12-2005 (H2), B V
VO 852/2004, B II, H IV
VO 853/2004, B III, S I, H VII
VO 1/2005, art. 6, art. 7
KB 16-1-2006, art. 3, B III
VO 37/2005
- **Interpretatie** :
 - a) alle voertuigen die worden gebruikt om levensmiddelen (grondstoffen), halfafgewerkte producten en eindproducten te vervoeren, zijn voor dat doel geschikt.
 - b) voor wat het vervoer van levende dieren betreft (= grondstoffen binnen het bestek van deze leidraad), moeten de vervoermiddelen zo zijn ontworpen dat er geen uitwerpselen, strooisel en ruwvoer kunnen uitvallen of uit wegvloeien. Bovendien, moeten voor het vervoer van levende dieren, de vervoermiddelen erkend zijn en dient de vervoerder te beschikken over een toelating,
 - c) de binnenwanden, steunen en recipiënten moeten onaangetast en aangepast zijn,
 - d) het vervoer moet zodanig gebeuren dat kruiscontaminaties worden vermeden. Onverpakt vers vlees moet tijdens het transport gescheiden worden van verpakt vlees. Het afzonderen is mogelijk door bijvoorbeeld een wand te installeren, een voldoende afstand te laten tussen het onverpakte en het verpakte vlees in combinatie met het omhullen van het verpakte vlees met een plastic folie,....
 - e) bovendien indien andere voedingsmiddelen of andere producten tegelijkertijd worden vervoerd, moet er worden op toegezien dat er geen risico op verontreiniging is,
 - f) voertuigen bestemd voor het vervoer van gekoelde producten dienen uitgerust te zijn met thermometers om aldus de temperaturen te kunnen controleren,
 - g) voertuigen bestemd voor het vervoer van ingevroren producten dienen uitgerust te zijn met registreerthermometers.

(G.II.18.2.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren goed onderhouden?

- **Criterium in de gids** : B 30
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV
- **Interpretatie** : alle voertuigen voor levensmiddelen (grondstoffen (het gaat hier om levende dieren), halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten goed onderhouden zijn (correct ventilatiesysteem, werkend koelingssysteem zonder te veel ijsvorming, roestvrije wanden zonder loskomende deeltjes die de producten eventueel zouden kunnen verontreinigen,...).

(G.II.18.3.) Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren schoon?

- **Criterium in de gids** : deel II, 2; B 30
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV
KB 30-12-1992, art. 3
- **Interpretatie** :
 - a) alle vervoermiddelen voor levensmiddelen (grondstoffen (het gaat hier om levende dieren), halfafgewerkte producten en eindproducten) moeten in elk geval bij het einde van de dagelijkse werkzaamheden worden gereinigd.
 - b) de reiniging en de ontsmetting moeten gebeuren telkens wanneer de vervoermiddelen verontreinigd of besmet zijn en de reinigings- en ontsmettingsfrequentie voorzien in het reinigings- en ontsmettingsplan moet worden gerespecteerd,
 - c) de reiniging en de ontsmetting mag worden uitgesteld tot het einde van het vervoer, zo dit langer dan één dag in beslag neemt. Tijdens de reiniging en ontsmetting mag zich geen lading in het vervoermiddel bevinden,
 - d) indien andere voedingsmiddelen of andere producten werden vervoerd, dient tussen twee ladingen een adequate reiniging en ontsmetting te worden uitgevoerd om risico op verontreiniging te voorkomen.

(S.II.18.2.) Gebeuren de transporten onder dekking van de vereiste documenten?

- **Criterium in de gids** : deel I, 6; B 38; B 39
- **Wetgeving** : VO 1688/2005, art. 6
VO 999/2001
VO 1774/2002

- **Interpretatie** : de transporten waarvoor dit nodig is, moeten uitgevoerd worden onder dekking van de vereiste documenten (transport van gespecificeerd risicomateriaal, transport van bepaald vlees naar Finland en Zweden, ...).

(S.II.18.3) Wordt de temperatuur van de vervoerde producten gerespecteerd en gecontroleerd?

- **Criterium in de gids** : deel II, 6; B 30
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H IV
VO 853/2004, B III, S I, H VII, 1a
VO 37/2005
- **Interpretatie** : de wettelijk vastgelegde maximale inwendige temperaturen van de producten en de koudeketen moeten worden gerespecteerd en gecontroleerde tijdens het transport (slachtafvallen: 3°C, vers vlees: 7°C, diepgevroren vlees: -18°C).

(S.II.18.4.) In het geval van warm vervoer: worden de reglementaire vereisten gerespecteerd?

- **Criterium in de gids** : B 30
- **Wetgeving** : VO 853/2004, B III, S I, H VII, 3
KB 30-12-1992, art. 5, § 1bis, § 1sexies, B
- **Interpretatie** : vers vlees van varkens kan van een slachthuis naar een uitsnijderij vervoerd worden wanneer de kerntemperatuur van de karkassen niet meer dan +16°C bedraagt en de oppervlaktetemperatuur niet meer dan +9°C bedraagt, indien:
 - het slachthuis van verzending en de uitsnijderij van bestemming elk beschikken over een toestemming verleend door het FAVV,
 - de exploitant van het slachthuis dient een kopie van de (toelating) duidelijk zichtbaar op te hangen in het lokaal voor de verzending van het vlees en
 - de voorwaarden voor het uitoefenen van de toestemming worden nageleefd, o.a.:
 - de uitsnijderij moet gelegen zijn in de onmiddellijke nabijheid van het slachthuis: de maximale afstand over de weg tussen het slachthuis van verzending en de uitsnijderij van bestemming bedraagt 50 km
 - het vervoer (inbegrepen laden en lossen) mag niet meer dan 2 uur in beslag nemen.

19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

(G.II.19.) Beschikt het bedrijf over gedocumenteerde normen in verband met hygiëne en de beheersing van risico's voor verontreiniging van producten en is het personeel daarvan in kennis gesteld?

- **criterium in de gids** : deel II, 5
- **Wetgeving** : KB 17-3-1971
KB 14-11-2003, art. 3, § 1
VO 852/2004, B II, H VIII
KB 22-12-2005 (H1), B I, H V
- **Interpretatie** :
 - a) er wordt van de personeelsleden een goede persoonlijke hygiëne geëist,
 - b) zij moeten schone en geschikte werkkledij en een hoofddeksel dragen in de lokalen waar niet-verpakte voedingsmiddelen worden behandeld of bewaard (een hoofddeksel is niet verplicht voor personeel dat levende dieren hanteert),
 - c) het personeel moet zijn handen wassen voor aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek en na elke activiteit die een mogelijke bron van verontreiniging kan zijn,
 - d) het personeel moet in kennis worden gesteld van zijn verplichtingen op het vlak van de hygiëne, bijvoorbeeld door middel van affiches,
 - e) het is verboden te eten, te drinken en te roken in de lokalen waar niet-verpakte voedingsmiddelen worden behandeld of bewaard. Het personeel moet van dit verbod in kennis worden gesteld, bijvoorbeeld, bij middel van affiches,
 - f) personeelsleden die met de producten in aanraking komen, moeten bij hun indiensttreding en nadien elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij hun geschiktheid om levensmiddelen te hanteren wordt nagegaan. De in aansluiting op die medische controles uitgereikte medische geschiktheidsattesten moeten beschikbaar zijn. Tijdelijk personeel (stagiairs en studenten inbegrepen), alsook door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen, zijn eveneens aan deze verplichting onderworpen,
 - g) huidwonden moeten steeds worden afgedekt met een kleefverband en indien nodig worden beschermd door middel van een handschoen,
 - h) personeelsleden die omwille van hun gezondheidstoestand producten kunnen verontreinigen moeten worden geweerd. Het bedrijf moet een procedure opstellen waarin van de personeelsleden wordt geëist dat zij hun chef verwittigen wanneer zij menen een mogelijke bron van verontreiniging te zijn. Die procedure moet allen bekend zijn.

20. Opleiding

(G.II.20.) 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 II, 5
- **Wetgeving** : VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie** : er moet een hygiëneopleiding worden verstrekt aan de personeelsleden. Zij moeten kennis hebben van de voor hen geldende procedures en instructies in verband met voedselveiligheid en autocontrole. De opleidingen en het overmaken van instructies moeten worden geregistreerd.
Deze eis is ook bedoeld voor uitzendkrachten en studenten, alsook voor door het bedrijf tewerkgestelde zelfstandigen.
Een personeelslid moet een adequate HACCP opleiding hebben gevolgd.

21. Controles in opdracht van derden

NVT

VII. SLEUTELELEMENT III : GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

1. Samenstelling van het HACCP-team

(G.III.1.1.) Is de gepaste productspecifieke kennis en ervaring aanwezig om een effectief HACCP-plan te kunnen opstellen?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
VO 852/2004, B II, H XII
- **Interpretatie** : onder de leden van het HACCP-team moeten zich mensen bevinden die kennis hebben van de grondstoffen, de producten, de processen, HACCP, de GHP,.... Die kennis moet blijken uit beroepservaring of opleiding. Er mag indien nodig beroep worden gedaan op experts van buiten het bedrijf.

(G.III.1.2.) Is de draagwijdte van het HACCP-plan omschreven?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet rekening worden gehouden met alle activiteiten van het slachthuis. Ook het door het slachthuis zelf verrichte vervoer moet hierin worden opgenomen.

(G.III.1.3.) Wordt daarbij aangegeven welke segmenten van de voedselproductieketen hierbij betrokken zijn?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet een beschrijving beschikbaar zijn van het deel van de productiekolom dat hierbij betrokken is. Daarin moeten het slachten en de opslag aan bod komen, maar eventueel ook het vervoer. Alle stappen tot het eindproduct moeten worden geïdentificeerd. De verschillende betrokken diersoorten moeten worden aangegeven.

(G.III.1.4.) Wordt daarbij aangegeven aan welke algemene gevarencategorieën aandacht besteed moet worden?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III, 6

- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : in deze beschrijving dienen de mogelijke gevaren eigen aan het productieproces en aan het product geïdentificeerd te worden. Daarbij dient onderscheid te worden gemaakt tussen fysische, chemische en biologische gevaren. Bij de microbiologische gevaren verdient de problematiek van de pathogenen (bv. Salmonella, E. coli O175:H7, ...) bijzondere aandacht.

2. Omschrijving van het product

(G.III.2.) Is er een volledige beschrijving van het product opgemaakt, met o.m. voor de veiligheid relevante informatie?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : er moet, bijvoorbeeld, rekening worden gehouden met de pH, a_w -waarde, , de leveranciers, de wijze van opslag, vervoer of distributie, de bewaartemperaturen, de onmiddellijke verpakking en de verpakking,... Deze beschrijving kan bv. worden verstrekt onder de vorm van een technische “productfiche”.

3. Identificatie beoogd gebruik

(G.III.3.) 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 III, 4; deel III, 5; deel III 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : de bestemming van het product (verwerking, versnijden, rechtstreekse levering aan de consument) moet worden bepaald. Als het product bestemd is om rechtstreeks aan de consument te worden geleverd, dienen gebruiksvorschriften (bewaartemperatuur, bewaartijd, ...) te worden verstrekt.
NB: in de meeste gevallen zal bestemming consument hier niet aan de orde zijn .

4. Opmaken van een diagram van het productieproces

(G.III.4.1.) Zijn alle bewerkingsetappes in het diagram weergegeven?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2

- **Interpretatie** : er moet een diagram van de bewerkingen worden opgemaakt dat alle processtappen weergeeft. Het is aan te raden de CCP's, de PVA's en de procescriteria (bv. tijd/temperatuur) op het diagram te vermelden bij de betreffende processtap. Op het diagram moeten de inkomende flux (water, verpakkingsmateriaal,...) en de uitgaande "stromen" (huiden, vet...) worden aangeduid. Andere "stromen" kunnen eveneens hernomen worden of behandeld worden in andere diagrammen.

(G.III.4.2.) Wordt er telkens per bewerkingsetappe aandacht besteed aan de etappes die aan die bepaalde bewerking voorafgaan en erop volgen?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : de verschillende etappes moeten niet los staan van de voorgaande of de volgende etappes. Er moet rekening worden gehouden met de invloeden tussen de verschillende etappes.

5. Bevestiging ter plaatse van het diagram

(G.III.5.1.) Heeft het HACCP-team in alle stadia en op alle tijdstippen het fabricageproces vergeleken met het diagram?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : het HACCP-team moet de verrichtingen ter plaatse hebben gevolgd en zich ervan hebben vergewist dat het diagram wel degelijk met de realiteit overeenstemt.

(G.III.5.2.) Is het diagram waar nodig aangepast?

- **Criterium in de gids** : deel III, 4; deel III, 5; deel III 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2
- **Interpretatie** : als bij het gebruik ter plaatse verschillen werden vastgesteld, moest het diagram worden aangepast.

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

(G.III.6.1.) Heeft het HACCP-team een lijst opgemaakt van alle gevaren die zich redelijkerwijs in elke etappe naar verwachting kunnen voordoen?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : de potentiële gevaren en de maatregelen die kunnen worden genomen om ze te beheersen, moeten worden omschreven. De bedrijven moeten hun eigen lijst van in aanmerking te nemen gevaren zelf vastleggen, de inhoud van de gids mag enkel als voorbeeld dienen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, mogen de in de gids beschreven gevaren die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen.](#)

(G.III.6.2.) 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 III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 1°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : het HACCP-team moet, op basis van een gevaar-evaluatie uitmaken welke gevaren, in het HACCP, moeten worden voorkomen, verwijderd of beperkt tot een aanvaardbaar niveau om aldus de veiligheid van de voedselketen te garanderen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, mogen de in de gids beschreven gevaren die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen.](#)

7. Identificatie van kritische controlepunten (principe 2 HACCP)

(G.III.7.) 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 III, 6; B 19; B 20; B 21
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 2°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : bij vastlegging van de CCP's wordt uitgegaan van een bedrijfsspecifieke gevaaranalyse volgens de in de gids beschreven methode. Evenwel, moeten ten minste de temperatuur in eindkoeling als CCP beschouwd worden.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, mogen de in de gids beschreven kritische punten die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen.

8. Vaststelling van kritische grenzen (principe 3 HACCP)

(G.III.8.1.) Zijn er voor alle kritische controlepunten kritische grenzen bepaald?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 19; B 20; B 21
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 3°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : de kritische grenzen moeten toelaten om het onderscheid te maken tussen wat aanvaardbaar is en wat niet, met het oog op het voorkomen, elimineren, reduceren of op een aanvaardbaar niveau behouden van een gevaar.
De bedrijven moeten hun eigen kritische grenzen bepalen; de inhoud van de gids mag alleen als voorbeeld dienen
Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, mogen de in de gids beschreven kritische grenzen die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen.

(G.III.8.2.) Zijn die grenzen gevalideerd?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie** : de kritische grenzen mogen niet willekeurig worden bepaald maar moeten steunen op reglementaire voorschriften. Bij afwezigheid van reglementaire normen, moeten ze steunen op erkende sectornormen, nationale normen of internationale normen of moeten ze wetenschappelijk gevalideerd zijn.

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

(G.III.9.1.) Is er voor elke CCP een systeem voor handen van gepland toezicht met betrekking tot de kritische grenzen zodanig dat men detecteert als men de controle over een CCP verloren heeft?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 19; B 20; B 21
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 4°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005

- **Interpretatie** : de procedures moeten aangeven wie voor het toezicht verantwoordelijk is. Van het toezicht moeten aantekeningen worden gemaakt.
Als de controle niet continu gebeurt, moet de frequentie ervan worden bepaald en die moet hoog genoeg zijn om de controle van het betreffende CCP te kunnen garanderen.
De bedrijven moeten hun eigen toezichtmaatregelen vastleggen; de inhoud van de gids mag enkel als voorbeeld dienen.
[Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, mogen de in de gids beschreven toezichtmaatregelen die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen en hoeven alleen de non-conformiteiten te registreren.](#)

(G.III.9.2.) Kan er hierbij bijgestuurd worden voordat er een afwijking is buiten de vastgestelde grenswaarden?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, §1, § 2
- **Interpretatie** : het gekozen toezichtstelsel maakt het mogelijk in te grijpen vooraleer er geen controle meer is over een CCP (bv.: wanneer een door het bedrijf vastgestelde temperatuurgrenswaarde van een koelruimte wordt overschreden, moet vlug een correctieve actie worden ondernomen om te vermijden dat de kerntemperatuur van het vlees $\leq 7^{\circ}\text{C}$ blijft).

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (principe 5 HACCP)

(G.III.10.) Zijn er in het HACCP-systeem bijzondere corrigerende maatregelen vastgelegd voor elk CCP zodat afwijkingen buiten de vastgestelde grenswaarden meteen kunnen worden weggewerkt?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 19; B 20; B 21
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 5°
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005
- **Interpretatie** : er moeten vooraf correctieve acties worden vastgelegd die moeten worden getroffen bij overschrijding van de kritische grenswaarden. Die acties moeten het mogelijk maken de voedselveiligheid opnieuw te beheersen. De corrigerende maatregelen moeten betrekking hebben op het proces en de correctieve acties op alle producten die bij de overschrijding van de grenswaarden betrokken zijn. De correctieve acties en de corrigerende maatregelen moeten worden ondernomen door de in de procedures aangeduide verantwoordelijke persoon. Ze moeten worden geregistreerd.

De bedrijven moeten hun eigen correctieve acties vastleggen; de inhoud van de gids mag enkel als voorbeeld dienen.

Bedrijven die ten hoogste 2 voltijdsequivalenten tewerkstellen, mogen de in de gids beschreven correctieve acties die van toepassing zijn op hun productiesysteem, evenwel gewoon overnemen.

11. Vastlegging van verificatieprocedures (principe 6 HACCP)

(G.III.11.) Zijn er procedures vastgelegd om het systeem te verifiëren?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 19; B 20; B 21
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 6°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie** : het HACCP-systeem moet periodiek worden geverifieerd en het onderhoud en de verbetering van het HACCP-systeem moeten worden gegarandeerd. Bij wijzigingen in het productgamma, het proces, de wetgeving,... moet een verificatie van het HACCP-plan onmiddellijk worden uitgevoerd, waarbij wordt nagegaan of het plan nog steeds van toepassing is. De verificaties van het HACCP-systeem en de erin aangebrachte wijzigingen moeten worden geregistreerd.

12. Aanleggen van documentatie en registreren (principe 7 HACCP)

(G.III.12.1.) Zijn de HACCP-procedures met documenten gestaafd?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6; B 19; B 20; B 21
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 2, 7°
VO 852/2004, art. 5, 2
- **Interpretatie** : alle documenten met betrekking tot de HACCP moeten zijn opgenomen in het voedselveiligheidshandboek (HACCP-handboek, autocontrolehandboek). Alle documenten en registraties moeten beschikbaar zijn.

(G.III.12.2.) Is deze documentatie en registratie aangepast aan de aard en de omvang van het proces?

- **Criterium in de gids** : deel III, 6
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art. 3, § 1, § 2
VO 852/2004, art. 5, 2
MB 24-10-2005

- **Interpretatie** : bedrijven waar maximum 2 voltijdse equivalenten zijn tewerkgesteld, kunnen de gids beschouwen als documentatie over het HACCP-systeem.

13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

(G.III.13) Zijn er bemonsterings- en analyseplannen opgesteld die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem?

- **Criterium in de gids** : deel II, 4, 7; B 32; B 33; B 35
- **Wetgeving** : KB 14-11-2003, art.3, § 2, 8°
VO 2073/2005, art. 4, B 1
- **Interpretatie** : het opstellen van een bemonsterings- en analyseplan waarmee de geldigheid van het autocontrolesysteem kan worden verzekerd, is verplicht. Het moet de controle mogelijk maken van onder andere de doelmatigheid van de procedures voor schoonmaken en ontsmetten, de kwaliteit van het productieproces en de veiligheid van de producten, de waterkwaliteit, ...
De normen die in aanmerking moeten worden genomen om de analyseresultaten te beoordelen, zijn die welke voorkomen in de wetgeving. Bij gebrek aan wettelijke voorschriften, mogen ook de sectoraal, door wetenschappelijke milieus of door internationale instellingen erkende normen worden gebruikt. In laatste instantie mag het bedrijf zijn eigen normen vastleggen op voorwaarde dat die gesteund zijn op aanvaardbare wetenschappelijke grondslagen.

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

Andere voorbeelden van NC zijn ook opgenomen in het document "Richtlijnen voor non-conformiteiten in het kader van audits".

1. Sleutelement 1 : Beheerssysteem voedselveiligheid

Major non-conformiteiten	
Ref.	
G.I.1.1.	Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheids-beheerssysteem
G.I.1.2.	Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem, maar dit wordt niet gebruikt
G.I.1.3.	Het bedrijf beschikt wel over een gedocumenteerd systeem maar het wordt niet toegepast in de praktijk
G.I.9.1.	Het bedrijf gebruikt materiaal voor onmiddellijke verpakking dat niet geschikt is om in contact te komen met levensmiddelen
S.I.9.2.	Dieren die bij aankomst in het slachthuis pijn hebben of lijden, worden niet onmiddellijk geslacht
S.I.9.2.	Dieren worden bedwelmd met toestellen die niet voldoen van de reglementaire eisen
G.I.17.3.	Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen
G.I.20.	De goede werking van de thermometers wordt niet jaarlijks gecontroleerd
G.I.21.2.	Niet alle karkassen van varkens en paarden worden onderzocht op trichinen
G.I.22.	Het verantwoordelijke personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen
G.I.24.1.	De operator gebruikt het identificatiemerk van een ander bedrijf (b.v. op de etiketten)
S.I.24.	De gezondheidsmerken zijn niet leesbaar

Minor Non-conformiteiten	
Ref.	
S.I.24.	Het gezondheidsmerk vertoont niet de correcte afmetingen

2. Sleutelement 2 : Goede fabricage praktijken

Major non-conformiteiten	
Ref.	
G.II.4. G.II.10.	De stromen tussen reine en onreine zones zijn niet in orde
G.II.5.	Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan

	krijgen tot de lokalen
G.II.5.	Verlichtingssystemen die niet beschermd zijn tegen glasbreuk in de lokalen waar niet verpakte producten liggen
G.II.5. G.II.12.1.	In verschillende werk-en opslaglokalen zijn de wanden beschadigd, slecht onderhouden en vuil (o.a. schimmel)
G.II.6.1.	De uitrusting is in zeer slechte staat
G.II.8.	De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden
G.II.8.	Er is geen wasbak in de nabijheid van de toiletten
G.II.9.1.	De onmiddellijke verpakkingen worden niet aan de levensmiddelensector aangepast
G.II.9.1.	De broeibak wordt niet iedere dag gereinigd en ontsmet
G.II.5. G.II.9.1.	De watertemperatuur in de sterilisatoren bedraagt 70 °C of minder
G.II.9.1.	Het karkas wordt van bezoedeling ontdaan door te spuiten met water
G.II.9.1	De aars en de slokdarm worden niet afgebonden en er werd geen andere techniek ingevoerd die tot dezelfde resultaten zou leiden voor wat het voorkomen van verontreiniging betreft
G.II.9.1	In de slachthal liggen messen en wetstalen op de grond
G.II.9.1. G.II.12.1. G.II.12.2.	De slacht toestellen (kopmachine, zagen,...) worden niet gereinigd en ontsmet
S.II.9.2. S.II.12.1.	Het bedrijf voert geen controles om zich te verzekeren van de kwaliteit van de uitgevoerde reiniging en desinfectie
G.II.9.2	Het vlees wordt niet bewaard bij de wettelijk voorgeschreven temperaturen
G.II.10.	Oliën die niet « food-grade » zijn, worden gebruikt voor de werking van de uitrustingen en er is een kans dat de producten besmet zijn
G.II.12.1.	De reiniging is niet voldoende
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en het schoonmaken en de ontsmetting voldoen niet
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd, maar het schoonmaken en de ontsmetting voldoen
G.II.12.2.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt
G.II.13.	De operator gebruikt niet-drinkbaar water voor niet-toegelaten gebruik
G.II.13.	De drinkwateranalysefrequentie is niet toereikend
G.II.14.2.	Het dierlijke afval wordt niet verwijderd conform de Verordening (EG) nr. 1774/2002
G.II.14.2. G.II.15.	De deur van het lokaal voor de opslag van de huiden staat permanent open
G.II.15.	Er is geen ongediertebestrijdingsplan
G.II.15.	Er zijn aanwijzingen dat knaagdieren of gevogelte aanwezig zijn in de lokalen
G.II.19.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënerichtlijnen en de hygiëne van het personeel is niet voldoende

G.II.19.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende
G.II.19.	Er wordt gerookt in de lokalen (peuken, asbakken aanwezig,...)
G.II.19.	De medische bekwaamheidscertificaten zijn niet beschikbaar
G.II.20.	Er gebeurt geen opleiding van het personeel

Minor Non-conformiteiten	
Ref.	
G.II.4.	In de observatiefrigo ontbreekt een deurvergrendeling
G.II.5.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (bv. kapotte tegels) die op termijn moeten weggevoerd worden
G.II.5.	Er is een verlichtingssysteem zonder bescherming tegen glasbreuk in lokalen waar geen onverpakte producten worden bewaard
G.II.6.1.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggevoerd worden
G.II.6.1.	De operator beschikt voor zijn nieuwe uitrusting niet over de conformiteitscertificaten om in contact te komen met de voedingsmiddelen
G.II.8.	Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet
S.II.9.1.	Geen acties van de beheerder van het slachthuis waarbij aangemoedigd wordt om de dieren nuchter te laten aankomen in het slachthuis
G.II.12.1. G.II.12.2.	Er is geen reinigings- en ontsmettingsplan
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is onvoldoend gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende
G.II.12.1. G.II.12.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de realiteit
S.II.13.2.	Er is geen alarminstallatie aanwezig op de chloreringsinstallatie van het water
G.II.15.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd
G.II.15.	Geen technische fiche voor de gebruikte biociden
G.II.15.	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar
G.II.15.	Er is geen plan voor de beschikbaarheid van lokaas
S.II.18.3.	Er hangt geen kopie van de toestemming "warm vervoer" in het lokaal voor de verzending van het vlees

3. Sleutelement 3 : Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Major non-conformiteiten	
Ref.	
G.III.	Voor de bedrijven die van de versoepelingen genieten: is er geen gids

G.III.	Voor de bedrijven met versoepelingen : het in de gids beschreven autocontrolesysteem wordt niet toegepast
G.III.1.4.	Niet alle gevaren worden in rekening gebracht
G.III.2.	Een productfiche is niet beschikbaar voor alle eindproducten
G.III.6.1.	Geen lijst met gevaren
G.III.8.1.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: werden geen kritieke waarden bepaald (kritische limieten)
G.III.8.1.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: de kritische grenswaarde voor een CCP is niet gevalideerd
G.III.9.1. G.III.9.2.	De monitoring van de PCC is onvoldoende of ontbreekt
G.III.9.1. G.III.9.2.	Geen temperatuurcontrole van gekoelde producten
G.III.9.1. G.III.9.2.	Het document voor de registratie van de monitoring van CCP is afwezig
G.III.9.1. G.III.9.2.	De methode waarop het personeel de temperatuur meet, is niet geschikt
G.III.9.1. G.III.9.2.	Geen thermometer
G.III.10.	Het registratiedocument van de corrigerende acties is niet beschikbaar
G.III.10.	Het personeel neemt geen adequate maatregelen in geval van slechte temperaturen
G.III.10.	Er worden geen corrigerende maatregelen genomen in geval van non-conformiteiten
G.III.12.1.	Er is geen documentatie (b.v. registraties) bewaard
G.III.13.	Een analyseplan ontbreekt

Minor Non-conformiteiten	
Ref.	
G.III.2.	De leveranciers worden niet vermeld op de productfiche
G.III.9.1. G.III.9.2.	De monitoring van de PCC gebeurt nog steeds niet volgens de voorziene frequentie
G.III.9.1.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: de registratie van de monitoring van de PCC gebeurt nog steeds niet
G.III.9.1. G.III.10.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen: de verantwoordelijke van de controles wordt niet op de formulieren geïdentificeerd, maar de controles worden correct uitgevoerd
G.III.12.2.	Het HACCP systeem is niet voldoende gedocumenteerd (productbeschrijvingen en productfluxschema's zijn onvolledig of stemmen niet overeen met de werkelijke situatie,...)