



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE
VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM
IN VLEESWINKELS**

Van toepassing vanaf:

15/02/2010

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Vicky Lefevre Vincent Helbo	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Pascal Houbaert	Christelle Peeters
	P.O. Getekend J. Inghelram Datum: 22-10-2010	
	De directeur-generaal, Herman Diricks	
Getekend V. Helbo Datum: 22-01-2010	Getekend H. Diricks Datum: 22-01-2010	Getekend C. Peteers Datum: 08-02-2010

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

In het kader van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen (BS 12-12-03), moeten alle operatoren actief in de voedselketen (met uitzondering van de primaire productie) een autocontrolesysteem instellen gebaseerd op de principes van HACCP.

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

De validatie van de bedrijfseigen autocontrolesystemen gebeurt aan de hand van auditprocedure **PB 00 – P 03**. Zoals beschreven in deze procedure worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de specifieke checklist **PB 03 – CL 04** en toegelicht in een verslag (modelverslag **PB 00 – F07**).

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 in vleeswinkels***).

Slagers die een deel van hun productie verkopen aan andere operatoren, worden toch beschouwd als behorende enkel tot de detailhandel indien de verkoop lokaal gebeurt (professionele klanten gevestigd binnen een straal van maximum 80 km rond de vestigingseenheid) en beperkt is (maximum één derde van de omzet uit de verkoop aan andere operatoren)

II. NORMATIEVE REFERENTIES

Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten

Verordening (EG) nr. 1825/2000/EG 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 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. 37/2005 van de Commissie van 12 januari 2005 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten

Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen

Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel

Wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild

Wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten

Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten

Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard

Koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende het in handel brengen van te koelen voedingsmiddelen

Koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen

Koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende het nemen van monsters van voedingsmiddelen en andere producten

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten

Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende materialen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen

Koninklijk besluit van 9 oktober 1996 betreffende kleurstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt

Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen

Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

Koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het FAVV en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen

Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor 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 houdende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

Koninklijk besluit van 10 november 2005 betreffende de detailhandel in bepaalde levensmiddelen van dierlijk oorsprong

Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Ministerieel besluit van 11 februari 1948 betreffende de bijzondere voorwaarden voor het verlenen van vergunningen aan de kleinhandelaars in vleeswaren, aan de beenhouwers en aan de spekslagers

Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten

Ministerieel besluit van 9 juli 2003 tot vaststelling van de stof om bepaalde niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten te denatureren

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

Arrêté du Gouvernement wallon du 21 octobre 1993 relatif aux déchets animaux

Besluit van de Vlaamse regering van 24 mei 1995 betreffende de ophaling en de verwerking van dierlijk afval (Besluit Dierlijke Afvalstoffen)

Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 28 november 2002 betreffende de verwijdering van dierlijk afval en betreffende de inrichtingen voor de verwerking van dierlijk afval

Overeenkomst van 28 oktober 2005 tussen de Federale Staat en de Gewesten inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** Gids voor de autocontrole in de slagerij
- **Versoepeling:** versoepeling voor zeer kleine bedrijven op gebied van autocontrole en traceerbaarheid op basis van het MB 24.10.2005.
Onder zeer kleine bedrijven wordt verstaan:
 - Voor bedrijven die leveren aan de eindverbruiker: bedrijven met een totale bedrijfsoppervlakte van maximum 400 m² of waar maximum 5 FTE werkzaam zijn (personeel + zelfstandige eigenaar(s)). Onder deze categorie vallen ook de vleeswinkels die aan bovenstaande voorwaarde voldoen en slechts lokaal (straal van 80 km), marginaal en beperkt (30% van de jaarproductie met een maximum van 800 kg per week) leveren aan andere levensmiddelenbedrijven.
 - Voor bedrijven die leveren aan andere bedrijven: bedrijven waar maximum 2 FTE werkzaam zijn. Dit zijn de bedrijven die meer dan lokaal, marginaal en beperkt leveren aan andere bedrijven. Deze bedrijven moeten over een erkenning beschikken en vallen niet onder het toepassingsgebied van deze leidraad (zie gids deel 1 punt 1.2.3).
- **Vleeswinkel:** winkel, pluimvee-, lagomorfen- en wildhandel (= detailhandelszaak wild en gevogelte), slagerij, slagerijafdeling van een supermarkt of ambulante handel, waar de detailhandel, met inbegrip van de be- of verwerking, in vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten en andere behandelde producten van dierlijke oorsprong wordt uitgeoefend

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Art:** artikel
- **B:** bijlage
- **BS:** Belgisch Staatsblad
- **CCP:** kritisch controle punt
- **D:** documentatie
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FTE:** Full Time Equivalent = voltijds equivalent
- **GHP:** Goede Hygiënische Praktijken
- **H:** hoofdstuk
- **I:** implementatie
- **KB:** Koninklijk besluit

- **LM:** levensmiddelen
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC – A :** non-conformiteit A
- **NC – B :** non-conformiteit B
- **S:** sectie
- **VO:** Verordening

3. Bestemmingen

Auditoren van het Agentschap alsook auditoren van de certificerings- en keuringsinstellingen die belast zijn met het uitvoeren van een audit voor de validatie of certificatie van een ACS.

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.

5. Verantwoordelijkheid

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

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 04 – REV 0 – 2006	Eerste versie van het document	Goedkeuring van de gids	07/06/2006
PB 03 – LD 04 – REV 1 – 2006	Wijzigingen: punt I., punt II., punt III.2., punt III.4., punt IV., punt V.17., punt V.20., punt V.21., punt V.22., punt V.24., , punt VI.6., punt VI.8., punt VI.9., punt VI.11., punt VI.12., punt VI.13., punt VI.14., punt VI.15. en de lijst met non-conformiteiten	Er werd rekening gehouden met de evolutie van de wetgeving en de correctie van de typefouten Nieuwe lijst met non-conformiteiten	15/12/2007
PB 03 – LD 04 – REV 2 – 2006	Wijzigingen: punt V.21. en de lijst met non-conformiteiten	Er werd rekening gehouden met de evolutie van de wetgeving en de correctie van de typefouten	15/06/2008
PB 03 – LD 04 – REV 3 – 2006	Wijzigingen: punt I., punt III.2., punt III.5., punt IV, punt V.24., punt VII.9.	Er werd rekening gehouden met de evolutie van de jurisprudentie en van de wetgeving	01/02/2010
<u>PB 03 – LD 04 – REV 4 – 2006</u>	<u>Wijzigingen: punt I., punt VII.3.</u>	<u>Correctie van de typefouten</u> <u>Er werd rekening gehouden met de evolutie van de jurisprudentie en van de wetgeving</u>	<u>15/02/2010</u>

Indien het niet de eerste versie of een volledige revisie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

V. SLEUTELELEMENT I: BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

1. Algemene eisen

- **criterium in de gids:** deel 1 punt 1.2.1
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003 art 3, 6 – VO 852/2004 art 4, 5
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

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

Vraag 2:

I: Wordt dit systeem toegepast?

Vraag 3:

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

I: Wordt het systeem blijvend toegepast?

Vraag 4:

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

I: Worden deze verbeteringen effectief toegepast?

9. Specificaties

- **criterium in de gids:** deel 3 punten 3.2 en 3.6.2.1 en deel 4
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003 – VO 852/2004, B II, H IX punt 1
- **Interpretatie:**
Onder specificaties worden onder meer verstaan: identificatie leverancier, productbeschrijving, productsamenstelling, voedingswaarden, bewaarvoorschriften (temperatuur, houdbaarheid), productkenmerken (organoleptische, fysico-chemische, fysische en microbiologische parameters), gebruiksvoorschriften, verpakkingskenmerken, ... afhankelijk van het soort product.

Vraag 1:

D: Als grondstoffenspecificaties volstaan:

- deel 3 punten 3.2 en 3.6.2.1 en deel 4 van de gids en
- de specificaties door de leverancier vermeld op de etiketten of producttechnische fiches van de grondstoffen

Vraag 2:

D: Als eindproductspecificaties volstaan:

- voor zelf vervaardigde producten: voor alle samengestelde producten moeten productfiches worden bijgehouden waarop tenminste alle ingrediënten, de bewaarvoorschriften en de houdbaarheid worden vermeld (zie VI.2).
- voor eindproducten aangekocht van andere bedrijven: de specificaties vermeld op de etiketten of producttechnische fiches van de leverancier.

I: kloppen de eindproductspecificaties op de etiketten of productfiches van zelf vervaardigde producten met de realiteit?

13. Controle op niet-overeenstemming

- **Criterium in de gids:** niet opgenomen in de gids
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003 art 8, §3 – VO 852/2004, B II, H IX punt 8
- **Interpretatie:**

I: Non-conforme producten moeten worden opgeslagen en opgehaald als afval (gewoon afval of materiaal van categorie 1, 2 of 3) afhankelijk van het type product. Indien non conforme producten kunnen worden teruggegeven aan de fabrikant, moeten deze in afwachting van de ophaling ervan duidelijk worden geïdentificeerd en gepast opgeslagen.

15. Aankoop

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.2.1
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003 – VO 852/2004, B II, H IX punt 1
- **Interpretatie:**

D: deel 3 punt 3.6.2.1 van de gids

I: Is er bij de ontvangst controle op de houdbaarheidsdatum, de temperatuur van te koelen en diepvriesproducten, staat van de verpakking, organoleptische parameters zoals geur en kleur, hygiëne vervoermiddel, ... en wordt hiervan een registratie bijgehouden indien non-conformiteiten worden vastgesteld? Vleeswinkels die niet van de versoepelingen kunnen genieten moeten van elke ingangscntrole een registratie bijhouden.

16. Bewaking prestaties leverancier

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.2.1
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: het ingaand register volstaat als lijst van de leveranciers.

I: stemt dit overeen met de producten die worden aangetroffen in het bedrijf?

Vraag 2:

D: deel 3 punt 3.6.2.1 van de gids

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

17. Traceerbaarheid

- **Criterium in de gids:** deel 5 punt 5.2
- **Wetgeving :** KB 14.11.2003 art 2, 13° en H III en VII – KB 10.11.2005 art 6, 16, §3, 1° en art 25, §1, 3° en 4° - MB 24.10.2005 art 6 – VO 1760/2000 art 11-15 - VO 1825/2000 art. 2, art. 4, art. 5, art. 5ter, art. 5quater

- **Interpretatie:**

De vorm van het register (ingaaend of uitgaand) is niet bepaald, hiervoor kan een chronologische classificatie van leveringsbonnen of begeleidende handelsdocumenten¹ worden gebruikt, een geschreven of geïnformatiseerd register of een ander gelijkwaardig systeem.

De documenten die betrekking hebben op traceerbaarheid (registers, begeleidende handelsdocumenten²) moeten gedurende 6 maand (na datum minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum) worden bewaard (uitzondering: rundvlees 2 jaar). Voor bederfbare producten zonder houdbaarheidsdatum is dit gewoon 6 maand.

Voor vleeswinkels zonder versoepeling moeten de documenten 2 jaar (na datum minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum) worden bewaard.

Vraag1:

D: deel 5 punt 5.2 van de gids en het ingaand register.

I: Wordt dit register goed bijgehouden?

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

- de aard,
- de identificatie (b.v. lotnummer, houdbaarheidsdatum, Sanitel nummer,...) en de hoeveelheid van het product,
- de ontvangstdatum,
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product levert

Bijkomende vermeldingen in het ingaand register voor rundvlees:

- het referentienummer van het rund (Sanitelnummer) of het lotnummer³ (bv. bij aankoop van versneden vlees)
- voor vers rundvlees waaraan nog delen van de wervelkolom vastzitten:
 - het aantal rundkarkassen of delen daarvan, waarvan de wervelkolom moet worden verwijderd

¹ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

² Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

³ Zie punt I.17.3.

- het aantal rundkarkassen of delen daarvan, waarbij de wervelkolom niet moet worden verwijderd

Vraag 2:

D: deel 5 punt 5.2 van de gids en het uitgaand register. Het uitgaand register is enkel vereist indien wordt geleverd aan andere levensmiddelenbedrijven (bv. winkels, horeca, collectiviteiten).

I: Wordt dit register goed bijgehouden?

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

- de aard,
- de identificatie (b.v. lotnummer, houdbaarheidsdatum, Sanitel nummer,...) en de hoeveelheid van het product,
- de leveringsdatum,
- de identificatie van de vestigingseenheid die het product afneemt
- het serienummer vermeld op het begeleidend handelsdocument⁴

Vraag 3:

D: deel 5 punt 5.2 van de gids

I: Voor producten die enkel geleverd worden aan de eindverbruiker is er geen interne traceerbaarheid vereist. In het kader van de identificatie van de producten moeten de onderstaande voorwaarden echter wel worden gerespecteerd:

- o voor producten met verlengde houdbaarheid zoals vers vlees dat werd vacuüm getrokken of verpakt onder gecontroleerde atmosfeer, moet op de verpakking een referentie naar het ingaand register worden vermeld of een verpakkingsdatum (of een gelijkwaardig systeem) zodat de herkomst van deze producten kan worden achterhaald,
- o voor ingevroren producten moet de datum van invriezen op de verpakking worden vermeld,
- o voor rundvlees dat werd vacuüm getrokken, verpakt onder gewijzigde atmosfeer of ingevroren, moet het referentienummer van het rund (Sanitelnummer) of het lotnummer⁵ (bv. bij vlees dat versneden werd aangekocht) op de verpakking worden vermeld of moet men over een gelijkwaardig systeem beschikken waardoor de herkomst van het rundvlees zonder twijfel kan achterhaald worden (weeknummer, referentie naar ingaand register, ...),

Voor producten geleverd aan andere bedrijven dient er een verband te zijn tussen het ingaand en uitgaand register. De graad van interne traceerbaarheid mag door de exploitant zelf worden bepaald. Voor samengestelde producten die worden geleverd aan andere bedrijven, moeten in het kader van de interne traceerbaarheid tenminste productfiches worden opgemaakt, waarop alle ingrediënten vermeld worden.

Lotvorming rundvlees:

- voor versneden vlees, moeten alle deelstukken die samen een lot vormen afkomstig zijn van dieren die:
 - geboren zijn in hetzelfde land,

⁴ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

⁵ Zie punt I.17.3.

- gehouden zijn in het(de)zelfde land(en),
- geslacht zijn in maximum 3 verschillende slachthuizen,
- uitgesneden zijn in maximum 3 verschillende uitsnijderijen,
- voor gehakt vlees, moet het tot het lot behorende vlees afkomstig zijn van dieren geslacht in hetzelfde land,
- voor afsnijdsels (snijlingen) moet het tot het lot behorende vlees afkomstig zijn van dieren geslacht in hetzelfde land.

Vraag 4:

D: deel 5 punt 5.2 van de gids

I: Worden de begeleidende handelsdocumenten⁶ opgemaakt, zijn ze voorzien van de nodige gegevens en wordt er een exemplaar bijgehouden gedurende ten minste 6 maanden (na datum minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum)? Voor bedrijven die niet van de versoepeling kunnen genieten is dit 2 jaar (na datum minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum).

Tijdens het vervoer van het verkooppunt van productie naar het bevoorrade verkooppunt dient het vlees te worden vergezeld van een begeleidend handelsdocument⁷ dat ten minste melding maakt van:

- de naam of handelsnaam van het verkooppunt van verzending,
- de naam of handelsnaam van het bevoorrade verkooppunt,
- de leveringsdatum,
- de aard, de identificatie (voor rundvlees moet het Sanitelnummer of lotnummer vermeld worden⁸) en het gewicht
- een serienummer

Het Sanitelnummer of lotnummer⁹ van rundvlees dient te worden vermeld op het begeleidend handelsdocument¹⁰ en op het etiket. De overige vermeldingen voor de traceerbaarheid van rundvlees (zie vraag 5 hieronder) moeten enkel vermeld worden op het etiket.

Vraag 5:

D: deel 5 punt 5.2.5 van de gids

I: Bij de verkoop van rundvlees moeten volgende gegevens zichtbaar geafficheerd worden in de vleeswinkel of vermeld worden op de verpakking van voorverpakt rundvlees en dit ter informatie van de klanten.

De exploitant dient er voor te zorgen dat de gebruiker op elk moment het verband kan zien tussen het vlees bestemd voor verkoop en de medegedeelde informatie.

Voor vers voorverpakt versneden rundvlees:

- referentienummer van het rund (Sanitelnummer) of het lotnummer¹¹ (bv. bij aankoop van versneden vlees) voor een groep dieren^o,
- “geslacht in: (land) (erkenningnummer van het slachthuis)” of indien het gaat over een lot¹² van voorverpakt uitgesneden vlees “Groep dieren geslacht in: (land) (erkenningnummer van het betrokken slachthuis (slachthuizen)“^o,

⁶ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

⁷ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

⁸ Zie punt I.17.3.

⁹ Zie punt I.17.3.

¹⁰ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

¹¹ Zie punt I.17.3.

¹² Zie punt I.17.3.

- "Uitgesneden in: (land) ((erkeningsnummer van de uitsnijderij) (indien van toepassing))" of indien het gaat over een lot¹³ van voorverpakt uitgesneden vlees "Partij vlees uitgesneden in: (land) ((erkeningsnummer(s) van de betrokken uitsnijderij(en) (indien van toepassing))"^o,
- land van geboorte^{*#o},
- land van vetmesting^{*#o},
- land van slachting^{*o}.

* Indien het land van geboorte, vetmesting en slachting hetzelfde is, mag men deze drie gegevens door "Oorsprong: (naam van het land)" vervangen,

^o rundvlees dat wordt ingevoerd in de EG en waarvoor de informatie niet beschikbaar is, wordt voorzien van een etiket met de vermelding "Oorsprong: Niet-EG" en "Geslacht in: (naam van het Derde Land)",

[#] voor vlees afkomstig van dieren levend ingevoerd in de EG waarvoor geen informatie beschikbaar is over het land van geboorte en/of vetmesting, kunnen deze gegevens worden vervangen door "Levend in de EG ingevoerd" of "Levend ingevoerd uit (naam van het derde land)".

Voor vers niet voorverpakt versneden rundvlees:

- referentienummer van het rund (Sanitelnummer) of het lotnummer¹⁴,
- het/de land(en) van geboorte^{£&},
- het/de land(en) waar de dieren waarvan het vlees afkomstig is zijn gehouden^{£&},
- het/de land(en) van slachting^{£\$&},
- het/de land(en) waar het vlees is versneden,

[£] Vlees dat afkomstig is van dieren die in verschillende landen zijn geboren en/of gehouden en/of geslacht, wordt bij de uitstalling met het oog op verkoop duidelijk van elkaar gescheiden,

^{\$} Voor het niet-voorverpakte uitgesneden vlees dat met het oog op verkoop samen wordt uitgesteld, registreert de exploitant elke dag onder verwijzing naar de datum van die dag de erkeningsnummers van de slachthuizen waar de dieren zijn geslacht, en van de uitsnijderijen waar de karkassen zijn uitgesneden. Hij deelt deze gegevens mee aan de verbruiker die hem daarom verzoekt.

[&] Indien het land van geboorte, vetmesting en slachting hetzelfde is, mag dit worden vervangen door "Oorsprong: (naam van land)".

Voor gehakt rundvlees (alleen van toepassing als de hoeveelheid rundvlees > 50%):

- het officiële nummer van het dier of het lotnummer^{15#},
- "Geproduceerd in (naam van het land waar dit vlees werd gehakt)"^{*#},

* Indien het land of de landen van oorsprong verschillen van het land van productie van het gehakt vlees, dient dit als volgt te worden vermeld: "Oorsprong: naam van het land (de landen) (geboorte^{\$}, vetmesting^{\$} en slachting)"[#],

[#] rundvlees dat wordt ingevoerd in de EG en waarvoor de informatie niet beschikbaar is, wordt voorzien van een etiket met de vermelding "Oorsprong: Niet-EG" en "Geslacht in: (naam van het Derde Land)",

^{\$} voor vlees afkomstig van dieren die levend zijn ingevoerd in de EG waarvoor geen informatie beschikbaar is over waar het dier is geboren en gehouden, mag dit worden vervangen door "Levend in de EG ingevoerd" of "Levend ingevoerd uit: (naam derde land)".

¹³ Zie punt I.17.3.

¹⁴ Zie punt I.17.3.

¹⁷ Zie punt I.17.3.

Nota: de naam van het land dient (de namen van de landen dienen) volledig vermeld te worden op de etiketten.

18. Klachtenbehandeling

- **Criterium in de gids:** niet opgenomen in de gids
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003, H IV, art 8 § 2
- **Interpretatie:**

D: Indien er reeds klachten zijn binnengekomen, werden deze bijgehouden (bv. in een klachtenregister)?

I: Indien er reeds klachten zijn binnengekomen, werden deze gestructureerd behandeld?

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

- **Criterium in de gids:** deel 5 punt 5.1
- **Wetgeving:** KB 14.11.2003, art 8
- **Interpretatie:**

D: deel 5 punt 5.1 van de gids

I: Recall: Indien er in het verleden reeds reden geweest is tot terugroepen van producten, heeft men dit dan gedaan? Als systeem voor recall volstaat het bekend maken van het gevaar door middel van affichage in de winkel voor producten die aan de eindconsument werden verkocht. Indien de LM echter aan andere bedrijven werden geleverd, moeten deze bedrijven elk afzonderlijk verwittigd worden.

Retour: Indien niet conforme producten kunnen worden teruggegeven aan de leverancier of indien men zelf niet conforme producten terugkrijgt van afnemers, dienen deze producten correct te worden opgeslagen en gemarkeerd in afwachting van de ophaling ervan (zie vraag 13).

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.1.4 en deel 8
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2, d
- **Interpretatie:**

D: deel 3 punt 3.6.1.4 en deel 8, bijlage 8

I: De thermometers (diepvries, koelruimte, koeltoonbank, dieptekoeler, losse thermometers, ...) en andere meettoestellen gebruikt voor de monitoring van CCP's en de veiligheid van producten, moeten regelmatig geverifieerd en minimum éénmaal per jaar gekalibreerd (= gejusteerd) worden. Gebeurt dit?

21. Productanalyse

- **Criterium in de gids:** niet opgenomen in de gids
- **Wetgeving:** VO 2073/2005, art 3
- **Interpretatie:**

D: omzendbrief « microbiologische analyses in vleeswinkels »

I: Het volstaat dat één monster wordt genomen per jaar van één door de slager vervaardigd product (gehakt vlees of vleesbereiding op basis van gehakt vlees) voor analyse bepaling van Salmonella, *E. coli* en aëroob kiemgetal. Voor de microbiologische criteria en de te nemen maatregelen bij ontoereikende resultaten: zie de omzendbrief « microbiologische analyses in vleeswinkels » op de website van het FAVV (Beroepssectoren > Levensmiddelen > Hygiënewetgeving > Microbiologische criteria voor levensmiddelen).

22. Meldingsplicht

- **Criterium in de gids:** deel 5 punt 5.1
- **Wetgeving:** KB14.11.2003, H IV – MB 22.01.2004
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: deel 5 punt 5.1

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

Vraag 2:

D: Indien er in het verleden reeds een melding is geweest, heeft men hier dan een schriftelijk bewijs van bijgehouden?

I: Indien er in het verleden reeds reden geweest is tot melding aan het FAVV, heeft men dit dan correct gedaan?

23. Toelatingen / Erkenningen

- **Criterium in de gids:** deel 3 punten 3.2.1.2 en 3.7.2
- **Wetgeving:** KB 16.01.2006 – KB 14.11.2003 H III art 4 – KB 10.11.2005 art 16, art 24 (laatste paragraaf) en 25
- **Interpretatie:**

Vraag1:

D: deel 3 punten 3.2.1.2 en 3.7.2 van de gids en een toelating van het FAVV of een aanvraag tot toelating aan het FAVV.

Vleeswinkels die meer dan marginaal, lokaal en beperkt (30%, 80 km, 800 kg) leveren aan andere bedrijven, moeten over een erkenning beschikken voor de bedrijfsruimte(n) die gebruikt worden voor deze activiteit. Het erkend gedeelte moet

afgescheiden zijn van het gedeelte dat voor detailhandel wordt gebruikt. Het erkend gedeelte valt niet onder het toepassingsgebied van deze leidraad.

Vraag 2:

D: deel 3 punten 3.2.1.2 en 3.7.2 van de gids

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

Indien GRM wordt verwijderd, moet dit vermeld zijn op de toelating.

24. Etikettering

- **Criterium in de gids:** deel 5 punt 5.2.6
- **Wetgeving:** KB 13.09.1999 – KB 14.11.2003 art 2, 14° en 15° en art 5 – KB 10.11.2005 art 12 – VO 1760/2000 art 11-15 – VO 853/2004 B II, S I – KB 5.12.1990 art 8 en 9 – VO 2073/2005, art 6 en art 8, 2, b
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: deel 5 punt 5.2.6

I: Zijn de voorverpakte producten voorzien van de nodige vermeldingen?

Vraag 2:

D: deel 5 punt 5.2.6

I: Gegevens nodig op het etiket:

- Algemene etiketteringregels voor levensmiddelen voorverpakt voor de eindverbruiker:
 1. de verkoopsbenaming
 2. de lijst met ingrediënten (allergenen vermelden)
 3. de hoeveelheid van bepaalde ingrediënten of categorieën van ingrediënten
 4. de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum (bij uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijke voedingsmiddelen)
 5. de bijzondere bewaar- en gebruiksvorschriften
 6. de naam of handelsnaam en het adres van de fabrikant of de verpakker, of van de in de EG gevestigde verkoper
 7. een gebruiksaanwijzing indien nodig
 8. de netto-hoeveelheid

Een afwijking hierop is toegestaan voor producten die om praktische redenen - voor op piekmomenten - verpakt zijn, maar die dus evengoed in een groter recipiënt in bulk zouden kunnen worden aangeboden en waarbij op het moment van verkoop, alle informatie die in principe op het etiket zou moeten staan door de exploitant aan de koper kan worden meegedeeld. Bijvoorbeeld lasagne in aluminium bakjes met plasticfolie toegedekt, pizza in folie, kleine potjes salades, enz... Wel moet steeds de uiterste consumptiedatum worden vermeld. **Deze afwijking geldt niet voor producten verkocht in zelfbediening of voor producten in consumentenverpakkingen geleverd aan andere bedrijven.**

- Specifieke etiketteringsregels voor voorverpakte diepvriesproducten bestemd voor de eindverbruiker
 - a) de verkoopbenaming wordt aangevuld met:

- "diepvries" in het Nederlands;
 - "surgelé" in het Frans;
 - "Tiefgefroren" of "Tiefkühlkost" of "Tiefgekühlt" of "gefrostatet" in het Duits.
- b) behalve de datum van minimale houdbaarheid, de periode gedurende dewelke de diepvriesproducten bij de eindverbruiker thuis bewaard kunnen worden en op welke temperatuur en/of in welke installatie de producten moeten worden bewaard;
- c) "na ontdooiing niet opnieuw invriezen".
- Specifieke etiketteringsregels voor gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten van alle diersoorten (behalve pluimvee) (waarvoor criteria voor Salmonella zijn opgenomen in VO 2073/2005) verpakt voor de eindverbruiker en bestemd om na verhitting te worden gegeten.

“Goed verhitten tot in de kern voor consumptie” moet duidelijk op de verpakking van deze producten zijn aangebracht ter informatie van de consument. Dit geldt niet voor producten die niet zijn voorverpakt. Indien reeds etiketten gedrukt werden met gelijkaardige vermeldingen, mogen deze verder worden gebruikt zolang de voorraad strekt.

- Specifieke etiketteringsregels voor voorverpakt rundvlees (zie vraag 17, punt 5).
- Tussenverpakkingen in de opslagruimte:
 - producten die enkel werden afgedekt met een folie (om hygiënische redenen) moeten geen vermeldingen dragen
 - voor producten die door de exploitant zelf werden vacuüm getrokken of verpakt onder gecontroleerde atmosfeer (waardoor de houdbaarheid wordt verlengd), moet op de verpakking een referentie naar het ingaand register of een verpakkingsdatum worden vermeld zodat de herkomst van deze producten kan worden achterhaald
 - voor zelf ingevroren producten moet de datum van invriezen op de verpakking worden vermeld
 - voor rundvlees dat werd vacuüm getrokken, verpakt onder gewijzigde atmosfeer of ingevroren, moet het referentienummer van het rund (Sanitelnummer) of het lotnummer¹⁶ (bv. bij vlees dat versneden werd aangekocht) op de verpakking worden vermeld of moet men over een gelijkwaardig systeem beschikken waardoor de herkomst van het rundvlees zonder twijfel kan achterhaald worden (weeknummer, referentie naar ingaand register, ...),
- Verpakkingen bestemd voor andere verkooppunten (horeca, rusthuizen, scholen, winkels, ...) bestemd voor verdere versnijding, bereiding of verwerking:

¹⁶ Zie punt III.1.

- alle gegevens die normaal op het etiket van een consumentenverpakking moeten staan, moeten beschikbaar zijn voor het bedrijf dat de producten ontvangt (en vanaf het moment dat dit bedrijf de producten ontvangt)
- ten minste de verkoopsbenaming, de naam en het adres van de fabrikant en de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum moeten op elk individueel voorverpakt product worden vermeld. Indien individueel voorverpakte producten in een tweede grotere verpakking worden geplaatst, volstaat het dat de gegevens op deze tweede verpakking worden vermeld. De overige gegevens mogen op een andere manier worden overgemaakt aan de bestemming (productfiche, begeleidend handelsdocument¹⁷, leveringsbon of elektronisch), op voorwaarde dat er een duidelijke link is met het verpakte product.
- Behalve rundvlees, moet vers vlees dat wordt vervoerd zonder volledig omhullende onmiddellijke verpakking (bv. hangend, op dragers, in recipiënten, ...), geen etiket dragen. Het volstaat dat de nodige gegevens voorkomen op het begeleidend handelsdocument¹⁸. Een houdbaarheidsdatum is in dit geval niet nodig.
- Het Sanitelnummer of lotnummer¹⁹ van rundvlees dient te worden vermeld op het begeleidend handelsdocument²⁰ en op het etiket. De overige vermeldingen voor de traceerbaarheid van rundvlees (zie vraag 17.5) moeten enkel vermeld worden op het etiket.

¹⁷ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

¹⁸ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

¹⁹ Zie punt III.1.

²⁰ Aflevering van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen verkooppunten (KB 10.11.2005)

VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE HYGIËNEPRAKTIJKEN

2. Omgeving bedrijf

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.5
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2
- **Interpretatie:**

D: deel 3 punt 3.5 van de gids

I: De onmiddellijke omgeving van het bedrijf moet proper worden gehouden en mag geen bron van ongedierte of andere vormen van contaminatie inhouden.

4. Lay out en product flow

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.5
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2 – KB 10.11.2005 art 5, §1, 1° en art 24
- **Interpretatie:**

D: deel 3 punt 3.5 van de gids

I: De indeling, het ontwerp, de constructie en de afmetingen van lokalen en de uitrusting van lokalen moeten zodanig zijn dat goede hygiënische praktijken mogelijk worden gemaakt en dat elke contaminatie van voedingsmiddelen tussen en tijdens processtappen wordt voorkomen.

Het verkooplokaal moet rechtstreeks verbonden zijn met de werkplaats. Onder een rechtstreekse verbinding wordt verstaan dat men de bedrijfslokalen niet moet verlaten om van de werkplaats naar het verkooplokaal te gaan (dus direct of via een sas, maar niet via de privé-woning of langs buiten). Voor bestaande vleeswinkels die deze rechtstreekse verbinding niet hadden voor 3 december 2005 is dit echter niet vereist, op voorwaarde dat alle noodzakelijke maatregelen worden genomen om contaminatie van de LM te vermijden. Dit geldt ook als de vleeswinkel wordt overgenomen door een andere uitbater.

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

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.5.1 en 3.5.3
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I en H II – KB 10.11.2005 art 5, 14 en 24
- **Interpretatie:**

Alle vragen:

D: deel 3 punt 3.5.1 en 3.5.3 van de gids

Vraag 1:

I: De lokalen en voorzieningen moeten geschikt zijn voor het bedoeld gebruik, moeten gemakkelijk te reinigen, te ontsmetten en te onderhouden zijn en mogen de werkzaamheden niet belemmeren.

Vraag 2:

I: Afvoerputjes in slagerijen waar GRM wordt verwijderd moeten voorzien zijn van zeven of sifons met openingen van maximaal 6 mm of soortgelijke systemen die vaste deeltjes van 6 mm of meer in het afvalwater tegenhouden.

Vraag 3 - 8

I: voldoende duidelijk

6. Uitrusting – Oppervlakken in contact met levensmiddelen

- **Criterium in de gids:** deel 3 punten 3.3, 3.4 en 3.5.1.3
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, H II en H V - KB 10.11.2005 art 5, §1, 2, 3, §2, art 14, art 24, §2, 2 – KB 22.12.2005 BI, HI, 1,2
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: deel 3 punten 3.3, 3.4 en 3.5.1.3 van de gids

I: De apparatuur en gereedschappen moeten geschikt zijn voor het bedoeld gebruik en zodanig worden gebruikt dat het risico voor contaminatie van het product tot een minimum wordt beperkt.

Vraag 2:

D: deel 3 punt 3.4 van de gids

I: houten hakblokken mogen nog worden gebruikt om ergonomische redenen op voorwaarde dat deze goed worden onderhouden en het vlees er niet onnodig blijft op liggen.

Vraag 3:

D: deel 3 punten 3.3, 3.4 en 3.5.1.3 van de gids

I: voldoende duidelijk

Vraag 4:

D: deel 3 punt 3.5.1.3 van de gids

I: Het aantal wasbakken moet aangepast zijn aan de omvang van de activiteiten.

Wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van:

- drinkbaar stromend water
- kranen die niet met de hand kunnen bediend worden,
- vloeibare zeep,
- middelen voor het drogen van de handen (bv. papier voor eenmalig gebruik). In ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden gehanteerd mogen geen handdrogers met luchtstroming worden geïnstalleerd.

Bestaande handwasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt tot deze aan vervanging toe zijn.

Als het vereiste aantal wasbakken wordt beschouwd:

- in het verkooplokaal:
 - één wasbak voor het reinigen van de handen voorzien van warm en koud stromend drinkbaar water (of gemengde temperatuur). Het ontbreken van een wasbak voor het wassen van de handen wordt aanvaard, indien in de werkruimte een wasbak voor het wassen van de handen is voorzien aan de toegangsdeur tot het verkooplokaal.
- in de werkplaats:
 - één wasbak voor het reinigen van de handen voorzien van warm en koud stromend drinkbaar water (of gemengde temperatuur).
 - één wasbak voor het reinigen van de levensmiddelen voorzien van stromend drinkbaar water
 - één wasbak voor het reinigen van het gereedschap voorzien van warm en koud stromend drinkbaar water (of gemengde temperatuur)
 - indien de productie dit toelaat kan men zich beperken tot één wasbak voor de handen, de levensmiddelen en de uitrusting. Een wasbak die voor verschillende doeleinden wordt gebruikt, moet tussen de verschillende verrichtingen worden gereinigd en indien nodig ontsmet. Het plaatsen van een verwijderbare bak voor het reinigen van levensmiddelen in de wasbak voor het gereedschap is ook een optie.

Vraag 5:

D: deel 3 punt 3.5.1.3 van de gids

I: Passende controlemiddelen: thermometers in gekoelde uitrusting, steamers, ovens, automatische temperatuurregistratie bij diepvries vanaf 10m³, ...

7. Onderhoud

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.3
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H V, 1, b
- **Interpretatie:**

D: deel 3 punt 3.3 van de gids

I: De uitrusting moet goed worden onderhouden en de werking ervan moet regelmatig worden nagezien. De gebruiksaanwijzing van de fabrikant moet worden gevolgd.

8. Accommodatie voor personeel

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.1.2, 3.5.1.3
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I – KB 22.12.2005, B I, H I, 1 en 2 en H V, 2
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: deel 3 punt 3.1.2, 3.5.1.3

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

Vraag 2:

D: deel 3 punt 3.1.2, 3.5.1.3

I: Er moet worden gezorgd voor adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.

Vraag 3:

D: deel 3 punt 3.5.1.3

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

9. Temperatuursbeheersing

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.1
- **Wetgeving:** KB 4.02.1980 – KB 5.12.1990 – KB 10.11.2005 art 9 – VO 852/2004, B II, H IX, 5° – VO 37/2005 art 2 en 3
- **Interpretatie:**

D: deel 3 punt 3.6.1 van de gids

I: Worden de temperatuursvoorwaarden ten allen tijde gerespecteerd? Wordt de temperatuur van de koel – en diepvriescellen tenminste dagelijks gecontroleerd? Wordt de temperatuur van voedingsmiddelen die warm worden verkocht gecontroleerd? De gecontroleerde temperatuur moet enkel worden geregistreerd in geval van non-conformiteiten. In bedrijven die niet van de versoepeling kunnen genieten dienen de gecontroleerde temperaturen ten minste dagelijks te worden geregistreerd.

De vervoermiddelen en de opslagruimten voor diepvriesproducten moeten tijdens het gebruik ervan van adequate temperatuurregistratieapparatuur voorzien zijn om vaak en met geregelde tussenpozen de luchttemperatuur te meten waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld. In afwijking daarvan, mag het meten van de temperatuur van de lucht in de lokalen van minder dan tien kubieke meter bestemd voor de opslag van de diepvriesproducten, gebeuren met een gemakkelijk zichtbare thermometer. De temperatuurregistratie moet door de exploitant van het levensmiddelenbedrijf worden gedateerd en gedurende minstens één jaar worden bewaard, rekening houdend met de aard en de houdbaarheid van de diepvriesproducten.

Maximale inwendige temperaturen:

- a. gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild: 7 °C
- b. gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen: 4 °C

- c. gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild: 4 °C
 - d. diepgevroren vlees: - 18 °C
 - e. vleesproducten: + 7 °C, tenzij
 - de exploitant van een erkende inrichting een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt, in dit geval wordt deze aanvaard
 - het gaat om gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn
 - het gaat om vleesconserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin.
- In beide laatste gevallen wordt de omgevingstemperatuur aanvaard
- f. gehakt vlees en vleesbereidingen:
 - onder gekoelde vorm: + 4 °C
 - onder diepgevroren vorm: - 18 °C
 - g. andere behandelde producten van dierlijke oorsprong: temperatuur aangegeven door de exploitant van de inrichting van herkomst
 - h. indien de exploitant van een erkende inrichting een lagere temperatuur op de verpakking vermeldt, moet deze gerespecteerd worden

Levensmiddelen die warm worden verhandeld: ≥ 65 °C

Tolerantie FAVV

1. Gekoelde en diepgevroren LM:
 - $\leq T$ °C: OK
 - $> T$ °C maar $\leq (T+3)$ °C: schriftelijke waarschuwing
 - $> (T+3)$ °C:
 - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
 - proces verbaal en vernietiging
2. Warme LM
 - ≥ 55 °C: OK
 - < 55 °C maar > 52 °C: schriftelijke waarschuwing
 - ≤ 52 °C:
 - verzoek om vrijwillig uit de rekken te nemen of inbeslagname
 - proces verbaal en vernietiging

Bij herhaaldelijke overtredingen kan ipv het geven van een schriftelijke waarschuwing, onmiddellijk worden overgegaan tot proces verbaal.

10. Scheiding en kruiscontaminatie

- **Criterium in de gids:** deel 2 punt 2.3, deel 3 punt 3.2.3,
- **Wetgeving:** KB 10.11.2005 art 5, §1, 2, art 14, 2, 6, art 17 – VO 852/2004 B II, H II
- **Interpretatie:**

D: deel 2 punt 2.3 en deel 3 punt 3.2.3 van de gids

I: Worden de procedures beschreven in de gids gevolgd?

Er moet een aparte koelruimte zijn voor het bewaren van vlees (vers vlees, vleesbereidingen, gehakt vlees, vleesproducten, andere behandelde producten van dierlijke oorsprong). Voor vleeswinkels waar het echter niet mogelijk is om twee koelruimtes te installeren, bijvoorbeeld wegens plaatsgebrek, wordt het toegestaan

dat zij alle levensmiddelen in eenzelfde koelcel bewaren maar dan moeten alle nodige maatregelen worden genomen om kruiscontaminatie te vermijden. Dit betekent onder meer aparte rekken, passende recipiënten, zoveel mogelijk verpakken van levensmiddelen (onmogelijk voor karkassen, kwartieren of grote deelstukken), ...

Er moeten aparte uitstalkasten of toonbanken of passende scheidingswanden in de toonbanken voorzien zijn zodat geen contact mogelijk is tussen het vers vlees, de verwerkte vleesproducten en de andere levensmiddelen en kruiscontaminatie wordt vermeden.

Producten die niet verpakt zijn:

- Vleesproducten en kaas kunnen bijvoorbeeld in dezelfde toonbank worden uitgesteld mits het plaatsen van een scheidingswand.
- Vers vlees en verse visserijproducten kunnen niet in dezelfde toonbank worden opgeslagen aangezien er steeds gevaar is voor contaminatie via vloeistoffen en via manipulatie door het personeel.
- Groenten en fruit moeten eveneens in andere toonbanken worden uitgesteld dan de levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Producten die voorverpakt zijn: hier moet rekening worden gehouden met de omvang van het bedrijf en de graad van voorverpakking.

11. Voorraadbeheer (rotatie)

- **criterium in de gids:** deel 3 punt 3.2.1, 3.2.2 en 3.6.2.2.
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 4, 3°
- **Interpretatie:**

Vragen 1 en 2:

D: deel 3 punt 3.2.1, 3.2.2 en 3.6.2.2. van de gids

I: Er moet een doeltreffend "FIFO"-systeem gehanteerd worden. Houdbaarheidsstermijnen moeten regelmatig worden geverifieerd.

Gehakt vlees en vleesbereidingen die gehakt vlees bevatten, mogen niet langer dan 48 u. na productie te koop worden gesteld.

Van deze regel kan worden afgeweken voor:

- voorverpakte producten afkomstig van erkende inrichtingen. Hier moeten de voorschriften van de fabrikant worden gevolgd. Indien door de fabrikant geen informatie met betrekking tot de houdbaarheid na opening van de verpakking wordt verstrekt, kunnen deze producten niet langer dan 48 u. na opening te koop worden gesteld,
- producten die **onmiddellijk** na productie door de exploitant (slager) worden voorverpakt voor de consument en als dusdanig worden verkocht. Hier dient de exploitant aan de hand van testen te bewijzen dat zijn producten aan de van toepassing zijnde voedselveiligheidscriteria van VO 2073/2005 zullen voldoen, tot op de uiterste consumptiedatum vermeld op de verpakking.

12. Reiniging en ontsmetting

- **criterium in de gids:** deel 3 punt 3.5.1.3. en 3.6.2.3

- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H II, II, V en IX – KB 22.05.2003

- **Interpretatie:**

Vragen 1 – 5:

D: deel 3 punt 3.5.1.3. en 3.6.2.3 van de gids

I: De infrastructuur en uitrusting moeten gereinigd worden volgens een reinigings- en ontsmettingsplan waarin volgende zaken opgenomen zijn: wat wordt met welke frequentie schoongemaakt, met welk product en hoe. De reinigings- en ontsmettingsmiddelen en het reinigingsmateriaal moeten bewaard worden in een aparte ruimte of speciale kast. Ze moeten geschikt en toegelaten (B-nummer) zijn voor het gebruik in de voedingssector (een uitzondering hierop wordt toegestaan voor bleekwater dat geen toelatingsnummer heeft voor gebruik in de voedingssector). Het kuismateriaal (borstels, aftrekkers, dweilen en dergelijke) moeten regelmatig gereinigd en ontsmet worden. Plaatsen waar het gebruikte water wegvloeit dienen regelmatig te worden gereinigd.

13. Waterkwaliteitsbeheer

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 B II, H VII – KB 14.01.2002
- **Interpretatie:**

Vragen 1-3:

D: deel 3 punt 3.6.4 van de gids

I: Er moet steeds met drinkbaar water gewerkt worden. De enige uitzondering hierop is water voor de productie van stoom, voor brandbestrijding of voor het koelen van machines. Indien ander water dan leidingwater wordt gebruikt, moet het water geanalyseerd worden op basis van het debiet en beantwoorden aan de criteria beschreven in het KB 14.01.2002. Voor wat de analyses op het gebruikte water betreft, wordt verwezen naar de nota van het FAVV betreffende de controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector (Beroepssectoren > Autocontrole > Andere documenten).

14. Afvalbeheer

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.3, deel 5 punt 5.2.7
- **Wetgeving:** VO 1774/2002 – VO 852/2004, B II, H VI – KB 10.11.2005
- **Interpretatie:** de ophaling en traceerbaarheid van niet voor humane consumptie bestemde dierlijke bijproducten is een gemengde bevoegdheid van de gewesten, het FAVV, de FOD Volksgezondheid en het Federaal Agentschap voor Geneesmiddelen en Gezondheidsproducten. Indien non conformiteiten worden vastgesteld die niet tot de bevoegdheid van het FAVV behoren, moet de bevoegde overheidsdienst verwittigd worden.

Vraag 1:

D: deel 3 punt 3.6.3 van de gids

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

Vraag 2:

D: deel 3 punt 3.6.3 van de gids

I: Wanneer niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten op het einde van de werkdag niet zijn opgehaald, worden zij, tot wanneer ze door een erkend of geregistreerd ophaler worden opgehaald, bewaard bij een temperatuur van maximaal 10 °C. Indien het dierlijk afval in de koelcel of diepvries voor levensmiddelen wordt bewaard, dient men passende voorzorgsmaatregelen te nemen om kruiscontaminatie te vermijden. Dit betekent dat de afvalrecipiënt proper moet zijn en op voldoende afstand van de levensmiddelen moet bewaard worden. Na elke ophaling moet de recipiënt worden gereinigd en ontsmet.

De afvalrecipiënten moeten lekvrij zijn, hermetisch sluiten en ontoegankelijk zijn voor onbevoegden. Naargelang het materiaal moet één van volgende vermeldingen er duidelijk op aangebracht zijn:

- voor materiaal van categorie 3, de woorden "Categorie 3 - Niet voor menselijke consumptie",
- voor materiaal van categorie 1, de woorden "Categorie 1 - Uitsluitend geschikt voor verwijdering".

De recipiënten die voor dierlijke bijproducten bestemd zijn moeten duidelijk identificeerbaar zijn naargelang de risicocategorie van de dierlijke bijproducten die zij bevatten. Dit door middel van een specifieke kleur:

- ofwel moet de recipiënt zelf een bepaalde kleur hebben,
- ofwel moet het etiket waarop de risicocategorie vermeld wordt van een bepaalde kleur zijn,
- ofwel moet de recipiënt voorzien zijn van een zelfklevende band van een bepaalde kleur.

De recipiënten moeten uitsluitend voor die risicocategorie bestemd zijn.

In de slagerijen waar materiaal van categorie 1 wordt voortgebracht, moeten alle in het verkooppunt voortgebrachte dierlijke bijproducten, zoals beenderen, vet en afval van het opmaken samen met het gespecificeerd risicomateriaal worden verzameld en opgeslagen in dezelfde recipiënten bestemd voor materiaal van categorie 1. Alle aldus verzamelde dierlijke bijproducten moeten als categorie 1-materiaal worden behandeld.

Vraag 3:

D: deel 3 punt 3.6.3, deel 5 punt 5.2.7 van de gids

I: De niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten moet worden opgehaald door een daartoe erkend of geregistreerd ophaler. De ophaalfrequentie van deze dierlijke bijproducten moet minimum éénmaal om de twee weken bedragen.

Vraag 4 :

D: deel 5 punt 5.2.7 van de gids

I: Tijdens het vervoer moeten niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten worden vergezeld van een handelsdocument. De ingevulde handelsdocumenten en de facturen van het intermediair bedrijf of het gebruiks-, verwerkings- of verwijderingsbedrijf waarmee wordt bevestigd dat de dierlijke bijproducten wel degelijk de bestemming hebben gekregen die eraan was toegewezen, moeten altijd gedurende 2 jaar worden bewaard (geen versoepeling).

15. Bestrijding van ongedierte

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.2.4
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H I, 2, c en H IX, 4°
- **Interpretatie:**

Vraag 1 en 2:

D: deel 3 punt 3.6.2.4 van de gids

I: Wordt dit toegepast zoals beschreven in de gids? Enkel blindengeleide honden zijn toegelaten en dit enkel in het verkooplokaal. De scheikundige bestrijdingsmiddelen moeten apart worden opgeslagen. Indien vensters geopend worden, moeten deze voorzien zijn van horren.

Vraag 3:

D: deel 3 punt 3.6.2.4 van de gids

I: Er moet een ongediertebestrijdingsplan aanwezig zijn waarop de plaatsen en de frequentie van controle van alle lokazen (inclusief insectenvangers) zijn vermeld. Wanneer de lokazen worden vervangen, moet dit op het plan worden bijgehouden. Wanneer voor de ongediertebestrijding een externe firma wordt ingeschakeld, moet een schriftelijk bewijs bijgehouden worden van haar verrichtingen. Wanneer lampen zijn geïnstalleerd voor de bestrijding van ongedierte, dient het tijdstip te worden bepaald waarop deze lampen moeten worden vervangen.

18. Vervoer

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.5
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H IV – KB 10.11.2005 art 11
- **Interpretatie:**

Vragen 1-3:

D: deel 3 punt 3.6.5

I: Alle vervoermiddelen voor levensmiddelen en verpakkingsmiddelen zijn geschikt voor het gebruik, zijn goed onderhouden en proper. Personenwagens mogen gebruikt worden op voorwaarde dat de levensmiddelen in geschikte recipiënten worden geplaatst en de temperatuursvoorwaarden gerespecteerd zijn. De vereiste temperatuur van het product moet tijdens het vervoer kunnen behouden worden, de exploitant beslist welke voorzieningen hiervoor nodig zijn.

19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.1
- **Wetgeving:** KB 17.03.1971 – KB 22.12.2005, B I, H V, 1 – VO 852/2004, B II, H VIII en H IX, 3°

- **Interpretatie:**

Vragen 1-6

D: deel 3 punt 3.1 van de gids

I: Er wordt van het personeel een goede persoonlijke hygiëne geëist (geschikte en schone werkkledij dragen, geen juwelen aan de handen, ...) . Handen dienen gewassen te worden bij de aanvang van de werkzaamheden, na elk toiletbezoek of na elke activiteit waarbij de handen kunnen besmet of vervuild zijn. Wanneer handschoenen worden gebruikt, moeten ze worden vervangen na elke activiteit die deze kan vervuilen of besmetten ofwel moeten ze zo vaak als de handen worden gewassen.

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

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

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

20. Opleiding

- **Criterium in de gids:** deel 3 punt 3.1.6 en 3.7.2
- **Wetgeving:** VO 852/2004, B II, H XII – MB 11.02.1948
- **Interpretatie:**

Vraag 1:

D: deel 3 punt 3.1.6 van de gids en registratie van de gevolgde opleidingen

I: Hebben alle personen werkzaam in de vleeswinkel een opleiding over voedingshygiëne gevolgd? Dit kan onder de vorm van een opleiding georganiseerd door een onderwijsinstelling of uitleg gegeven door de exploitant aan zijn personeel. Van elke opleiding moet een registratie met vermelding van datum en onderwerp worden bijgehouden.

Vraag 2:

D: deel 3 punt 3.7.2

I: Niemand kan het beroep van beenhouwer en/of spekslager uitoefenen zonder ertoe gemachtigd te zijn door de bevoegde minister (Middenstand), m.a.w. zonder een vergunning beenhouwer-spekslager (M.B. van 11 februari 1948 betreffende de bijzondere voorwaarden voor het verlenen van vergunningen aan de kleinhandelaars in vleeswaren, aan de beenhouwers en aan de spekslagers). Dergelijke vergunning moet aanwezig zijn in de slagerij. Dit is niet vereist voor detailhandelszaken wild en gevogelte.

VII. SLEUTELELEMENT III: GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

Bedrijven die van de versoepelingen kunnen genieten moeten geen eigen risico-analyse uitvoeren en geen formele HACCP-procedure toepassen. Het volstaat dat zij het HACCP-systeem (gevaren, CCP's, kritische grenzen, monitoringsprocedures, corrigerende acties) toepassen zoals beschreven in deel 4 van de gids. De monitoring van de CCP's moet enkel worden geregistreerd in geval van non-conformiteiten.

Bepaalde aspecten kunnen echter niet volledig vastgelegd worden in een gids omwille van een te grote variatie aan producten en productieprocessen (bv. productomschrijving en productieproces van bepaalde vleesproducten). In dergelijke gevallen dient de exploitant dit zelf nog uit te werken en te documenteren. De exploitant kan de aanpassingen direct aanbrengen in zijn gids of op aparte documenten.

2. Omschrijving van het product

- **criterium in de gids:** deel 4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003 art 3
- **Interpretatie:**

D: deel 4 van de gids

I: Voor vers vlees en gehakt vlees volstaan de productomschrijvingen en productstroomschema's uit deel 4 van de gids. Voor zelf gemaakte samengestelde producten zoals vleesbereidingen, kant-en-klaar gerechten (bv. gehaktballen in tomatensaus, vol-au-vent, vleessalade...) en vleesproducten (charcuterie) moeten bijkomend productfiches worden opgemaakt waarop tenminste alle ingrediënten, de bewaarvoorschriften en de houdbaarheid worden vermeld. Dit is niet nodig voor vleesbereidingen waarvan de ingrediënten duidelijk op het zicht kunnen worden afgeleid (bv. brochette: vers vlees, groenten, fruit, kaas...) maar wel als er sauzen, kruiden, eieren, pekels, additieven, marinades, ... werden toegevoegd.

3. Identificatie beoogd gebruik

- **criterium in de gids:** deel 3 punt 3.6.1.1. en deel 4 punt 4.3.1.
- **Wetgeving:** KB 10.11.2005 art 12 – KB 5.12.1990 art 8 – VO 2073/2005 art 6 en 8
- **Interpretatie:**

D: deel 3 punt 3.6.1.1. en deel 4 punt 4.3.1. van de gids

I: voorverpakte diepvriesproducten moeten op het etiket de vermelding "na ontdooien niet opnieuw invriezen" dragen. Bij verkoop van ontdooide producten moet de consument ervan op de hoogte worden gebracht dat het gaat om een ontdooid product en dat dit niet opnieuw mag ingevroren worden. Indien het gebruik van ontdooide grondstoffen deel uitmaakt van het productieproces hoeft de consument hier niet van op de hoogte te worden gebracht, op voorwaarde dat het opnieuw invriezen van het eindproduct geen enkel gevaar oplevert.

~~Gehakt vlees van pluimvee en vleesbereidingen die gehakt vlees van pluimvee bevatten moeten op de verpakking de vermelding "Goed verhitten tot in de kern voor~~

~~consumptie” dragen. Indien reeds etiketten gedrukt werden met gelijkaardige vermeldingen, mogen deze verder worden gebruikt zolang de voorraad strekt.~~

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

- **Criterium in de gids:** deel 2 en deel 4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie:**

Vragen 1 en 2 :

D: deel 2 en deel 4 van de gids

I: Voor de fabricage van vleesproducten (charcuterie) moeten de productstroomschema's en tabellen uit de gids indien nodig aangepast worden aan de eigen situatie.

7. Identificatie van kritische controlepunten (zie principe 2)

- **Criterium in de gids:** deel 4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.03.2003, art 3
- **Interpretatie:**

D: deel 4 van de gids

I: Worden de CCP's gehanteerd zoals beschreven in de gids? Indien men andere CCP's hanteert, moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie. Voor de fabricage van vleesproducten (charcuterie) moeten de tabellen uit de gids indien nodig aangepast worden aan de eigen situatie.

8. Vaststelling van kritische grenzen (zie principe 3)

- **Criterium in de gids:** deel 4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie:**

Vragen 1 en 2:

D: deel 4 van de gids

I: Worden de kritische grenzen gehanteerd zoals beschreven in de gids? Indien men andere kritische grenzen hanteert, moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie. Deze kritische grenzen moeten uiteraard wel overeenkomen met wettelijke normen of internationaal erkende procedures (b.v. pasteurisatie, sterilisatie, ...). Voor de fabricage van vleesproducten (charcuterie) moeten de tabellen uit de gids indien nodig aangepast worden aan de eigen situatie.

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

- **Criterium in de gids:** deel 4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie:**

D: deel 4 van de gids

I: Worden de CCP's bewaakt zoals beschreven in de gids? Indien men andere monitoringsschema's hanteert, moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie. Voor de fabricage van vleesproducten (charcuterie) moeten de tabellen uit de gids indien nodig aangepast worden aan de eigen situatie.

Let op!

Ondernemingen die in aanmerking komen voor versoepelingen

- Voor gezouten vleesproducten:
 1. meten van de pH voor de monitoring van het CCP in verband met het toezicht op de versheid van de pekel is niet verplicht als de pekel niet meerdere keren wordt gebruikt (recyclage),
 2. meten van de temperatuur van de pekel voor de monitoring van het pekelen is een CCP waarvoor de kritische drempelwaarde is vastgesteld op 7 °C
 3. meten van de temperatuur voor de monitoring van het drogen is een CCP waarvoor de kritische drempelwaarde is vastgesteld op 15°C
- Voor gegiste vleesproducten:

het meten van de pH is niet nodig voor de monitoring van het CCP in verband met het rijpen.

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (zie principe 5)

- **Criterium in de gids:** deel 4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3
- **Interpretatie:**

D: deel 4 van de gids

I: Worden de corrigerende maatregelen toegepast zoals beschreven in de gids? Indien men andere corrigerende maatregelen hanteert, moet de documentatie worden aangepast aan de eigen situatie. Voor de fabricage van vleesproducten (charcuterie) moeten de tabellen uit de gids indien nodig aangepast worden aan de eigen situatie.

11. Vastlegging van verificatieprocedures (zie principe 6)

- **Criterium in de gids:** deel 4
- **Wetgeving:** VO 852/2004 art 5 – KB 14.11.2003, art 3

- **Interpretatie:**

D: deel 4 van de gids

I: Wordt het autocontrolesysteem regelmatig geverifieerd en indien is gebleken dat het systeem ontoereikend was, werd dit dan aangepast?

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

- **Criterium in de gids:** deel 4

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

- **Interpretatie:**

Vragen 1 en 2:

D: deel 4 van de gids

I: Wordt het autocontrolesysteem toegepast zoals beschreven in de gids? Indien de exploitant het autocontrolesysteem uit de gids gewijzigd heeft, moet hij dit in zijn gids aanpassen of op bijkomende documenten bijhouden. Worden de non-conformiteiten en corrigerende maatregelen geregistreerd? Bedrijven die niet van de versoepelingen kunnen genieten moeten van elke monitoring van de CCP's een registratie bijhouden.

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

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

1. Sleutelement I: Beheerssysteem voedselveiligheid

Major non-conformiteiten (NC – A)		
Ref.		Melding*
I.1.1.	Het bedrijf beschikt niet over een beheerssysteem voor de voedselveiligheid	
I.1.2.	Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem, maar dit wordt niet gebruikt	
I.9.1.	Er is geen enkele grondstoffenspecificatie	
I.9.2.	Er is geen enkele eindproductenspecificatie	
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, worden verkocht of gebruikt	X
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om de verkoop of het gebruik ervan te voorkomen	
I.13.	Niet gekeurd vlees is aanwezig in de vleeswinkel (vb. vrij wild (behalve wanneer de operator beschikt over een erkenning voor wild en als de officiële dierenarts werd geroepen), vlees afkomstig van thuisvlachten, ...)	X
I.15.	Geen temperatuurcontrole bij de ontvangst van de gekoelde producten (vb. gebrek aan een werkende mobiele thermometer)	
I.15.	De ontvangen levensmiddelen zijn niet identificeerbaar	
I.17.1.	De registratie van de binnenkomende levensmiddelen gebeurt niet of niet volledig	
I.17.1.	De traceerbaarheid van rundvlees is niet volledig, zodat de herkomst van het vlees niet kan worden aangetoond	X
I.17.2.	In geval van levering aan andere bedrijven, is er geen of onvolledige registratie van de uitgaande producten	
I.17.3.	De levensmiddelen in voorraad zijn niet of niet voldoende identificeerbaar	
I.17.3.	Geen etiketten op de specerijen in voorraad	

* Indien "X" voorkomt in deze kolom, betekent dit dat het controle- of certificatie-organisme de non-conformiteit moet melden aan het FAVV.

Wanneer de audit is uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, is er geen melding, het personeelslid neemt onmiddellijk de maatregelen die noodzakelijk zijn opdat het gevaar voor de veiligheid van de voedselketen zou verdwijnen.

I.17.3.	Diepgevroren producten zonder invriesdatum of minimale houdbaarheidsdatum	
I.17.3.	Na het uitsnijden kan de traceerbaarheid van het rundvlees niet meer worden gegarandeerd	
I.17.4.	Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen	
I.20.	Geen controle van de gebruikte thermometers (vb. geen mobiele thermometer, geen kennis van de nazichtsprocedure,...)	
I.20.	Geen controle van de pH-meter gebruikt bij het beheer van de CCP's	
I.20.	Geen controle van pekometer gebruikt bij het beheer van de CCP's	
I.20.	Geen controle van het instrument voor het meten van de vochtigheid gebruikt bij het beheer van de CCP's	
I.21.	De gevraagde analyses worden niet uitgevoerd	
I.21.	Geen adequate maatregelen genomen bij ontoereikende resultaten	
I.22.1.	Het personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen	
I.22.2.	Niet voldaan aan de meldingsplicht bij ontoereikende resultaten voor salmonella analyses hoewel het product de directe controle van de exploitant heeft verlaten	X
I.23.1.	De toelating van het FAVV of de aanvraag tot toelating kan niet worden voorgelegd	X
I.23.1.	Het GRM wordt verwijderd in de slagerij zonder toelating van het FAVV voor deze activiteit	X
I.23.2.	Het bedrijf voert activiteiten uit waarvoor een erkenning nodig is en beschikt niet over deze erkenning	X
I.24.1.	Voorverpakte levensmiddelen zonder etiket worden in de handel gebracht	
I.24.2.	Gehakt vlees van gevogelte en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees van gevogelte worden verkocht in de vleeswinkels, maar etiketten met de vermelding: « Goed verhitten tot in de kern voor consumptie » ontbreken	
I.24.2.	De wettelijk verplichte vermeldingen op de voorverpakte levensmiddelen zijn niet volledig en dit kan een gevaar betekenen voor de volksgezondheid (naam van het product, in voorkomend geval de uiterste verbruiksdatum, in voorkomend geval de allergenen, in voorkomend geval de opslagvoorwaarden)	

Minor non-conformiteiten (NC – B)	
Ref.	
I.1.	Het beheerssysteem voor de voedselveiligheid voldoet niet op het vlak van de documentatie
I.9.1.	Voor bepaalde producten ontbreken of voldoen de grondstoffenspecificaties niet
I.9.2.	Voor bepaalde producten ontbreken of voldoen de eindproductenspecificaties niet
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen (datum van minimale houdbaarheid overschreden) die uit microbiologisch oogpunt niet zeer bederfelijk zijn, worden verkocht of gebruikt (behalve wanneer de operator kan aantonen dat er geen gevaar is voor de consument)
I.13.	Vervallen voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt niet zeer bederfelijk zijn, zijn aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd worden om de verkoop of gebruik ervan te voorkomen
I.15.	Bepaalde ontvangen producten (behalve rundvlees) bevatten geen lotnummers (noch op het product, noch op het begeleidend document)
I.15.	De temperatuurcontrole bij de ontvangst van gekoelde producten is niet systematisch
I.17.1.	De traceerbaarheid van het verpakkingsmateriaal en van het verpakkingsmateriaal voor éénmalig gebruik wordt niet gegarandeerd
I.17.2.	Het registratiesysteem voor de uitgaande producten bestemd voor andere operatoren maakt het niet mogelijk een volledige traceerbaarheid te garanderen
I.17.4.	Bij levering aan andere bedrijven: wordt niet al de gevraagde informatie weergegeven op het begeleidend handelsdocument ²¹
I.17.4.	De informatie vermeld op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen, is soms onvoldoende
I.18.	Er is geen register voor de klachten
I.20.	Er is geen registratie van het nazicht van de gebruikte thermometers
I.20.	Er is geen registratie van het nazicht van de pH-meter gebruikt bij het beheer van de CCP's
I.20.	Er is geen registratie van het nazicht van pekelmeter gebruikt bij het beheer van de CCP's
I.20.	Er is geen registratie van het nazicht van het instrument voor het meten van de vochtigheid gebruikt bij het beheer van de CCP's
I.24.2.	De vermeldingen die wettelijk dienen weergegeven te worden op de voorverpakte levensmiddelen zijn niet volledig, maar dat houdt geen gevaar in voor de volksgezondheid

²¹ Het afleveren van begeleidende handelsdocumenten is verplicht bij handel tussen vleeswinkels (KB 10.11.2005)

2. Sleutelement II: Goede fabricage praktijken, goede hygiënepraktijken

Major non-conformiteiten (NC – A)		
Ref.		Melding*
II.4.	Activiteiten worden uitgevoerd zonder voldoende afscheiding van buitenaf (bijvoorbeeld: productie buiten)	
II.5.1.	De infrastructuur is in erbarmelijke staat en is niet of niet meer geschikt voor het beoogde gebruik	X
II.5.2.	Er is een absorberende bodem	
II.5.3.	De muren van de werkruimte zijn niet afwasbaar	
II.5.5.	Er is een gebroken venster in de werkruimte en geen enkele corrigerende actie werd genomen	
II.5.5.	Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan krijgen tot de lokalen	
II.5.7.	Verlichtingssystemen die niet beschermd zijn tegen glasbreuk in de lokalen waar niet verpakte producten liggen	
II.6.1.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid	X
II.6.1.	De thermometer is niet duidelijk zichtbaar aanwezig voor de consumenten in de diepvriesruimten en koelvoorzieningen in de winkel	
II.8.3.	De toiletten geven rechtstreeks toegang tot lokalen waar voedingsmiddelen worden bewerkt	
II.8.3.	Er is geen wasbak in de nabijheid van de toiletten	
II.9.	De temperatuursvoorschriften worden niet gerespecteerd voor verschillende soorten producten	X
II.9.	Voedingsmiddelen die dienen gekoeld te worden, worden niet in een koeltoonbank te koop aangeboden	
II.9.	Voedingsmiddelen die warm moeten worden verkocht, worden niet te koop aangeboden in een uitrusting waarmee het mogelijk hun temperatuur aan te houden	
II.9.	Geen regelmatige temperatuurcontrole bij gekoelde en diepgevroren producten	
II.9.	Geen mobiele thermometer	
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	
II.10.	Het risico op kruiscontaminatie met de allergenen wordt niet beheerst	
II.10.	Er is een niet-beheerst risico op kruiscontaminaties voor de voorraden of verkooptoonbanken (rauwe/gebakken producten, vlees van pluimvee/vlees van als huisdieren	

* Indien "X" voorkomt in deze kolom, betekent dit dat het controle- of certificatie-organisme de non-conformiteit moet melden aan het FAVV.

Wanneer de audit is uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, is er geen melding, het personeelslid neemt onmiddellijk de maatregelen die noodzakelijk zijn opdat het gevaar voor de veiligheid van de voedselketen zou verdwijnen.

	gehouden hoefdieren, groenten & fruit/vlees, kaas/vlees,...)	
II.10.	Gebakken producten worden versneden na rauwe producten met dezelfde uitrusting en zonder dat deze werd gereinigd en ontsmet	
II.11.1. II.11.2.	Gekoelde producten zonder invriesdatum of minimum houdbaarheidsdatum	
II.11.2.	Aanwezigheid van vervallen voedingsmiddelen (uiterste consumptiedatum overschreden) die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn, zonder dat deze gemerkt of afgezonderd werden om het gebruik of de verkoop hiervan te voorkomen	
II.12.1.	De infrastructuur en/of de uitrustingen zijn niet proper	
II.12.1.	Geen reiniging van de grills na gebruik	
II.12.2.	Er wordt alleen gereinigd, nooit ontsmet (gebrek aan ontsmettingsmiddel)	
II.12.3.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt (behalve bleekwater)	
II.12.4.	Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en het schoonmaken en de ontsmetting voldoen niet	
II.12.4.	Het reinigings- en ontsmettingsplan voldoet maar is niet toegepast	
II.13.3.	Niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor niet-toegelaten doeleinden	X
II.13.3.	De gevraagde wateranalyses worden niet uitgevoerd	X
II.14.2. II.14.3. II.14.4.	De voorschriften ivm de opslag, verwijdering en traceerbaarheid van dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie, worden niet nageleefd (behalve afval van categorie I)	
II.14.2. II.14.3. II.14.4.	De voorschriften ivm de opslag, verwijdering en traceerbaarheid van dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie, worden niet nageleefd (behalve afval van categorie I)	X
II.15.1.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en de ongediertebestrijding voldoet niet (vb. geen val en ingangsmogelijkheden voor ongedierte)	
II.15.2.	Er zijn aanwijzingen dat knaagdieren of gevogelte aanwezig zijn in de lokalen	X
II.19.1.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënerichtlijnen en de hygiëne van het personeel is niet voldoende	
II.19.2.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende en er is een direct risico voor de veiligheid van de consument	X
II.19.2.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende maar er is geen direct risico voor de veiligheid van de consument	

II.19.5.	Er zijn geen medische attesten van het personeel	
II.19.6.	Er wordt gerookt in de lokalen (peuken, asbakken aanwezig,...)	
II.20.1.	Er was geen hygiëneopleiding voor het personeel	
II.20.1.	De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel	
II.20.1.	De recall procedure is niet gekend	

Minor non-conformiteiten (NC – B)	
Ref.	
II.4.	De levering van niet-verpakte producten gebeurt via een niet-geschikte weg (vb via een garage)
II.5.1. II.6.1.	Bepaalde kleine fouten m.b.t. de infrastructuur (vb. gebroken vensters) of de uitrusting. Hiervoor moet op termijn een oplossing worden gevonden.
II.5.7.	Er is een verlichtingssysteem zonder bescherming tegen glasbreuk in lokalen waar geen onverpakte producten worden bewaard
II.6.1.	De operator beschikt voor zijn nieuwe uitrusting niet over de conformiteitscertificaten om in contact te komen met de voedingsmiddelen
II.8.2.	Er is geen kleedkamer (kast of lokaal) voor de kledij van het personeel
II.8.3.	Het advies waarin het wassen van de handen wordt verplicht, na gebruik te hebben gemaakt van de toiletten, wordt in de toiletten niet uitgehangen
II.8.3.	Gebruik van een stoffen handdoek voor het drogen van de handen
II.11.1.	Het FEFO principe wordt niet gerespecteerd in geval van voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn,
II.12.4.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is onvoldoende gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende
II.12.4.	Het reinigings- en ontsmettingsplan stemt helemaal niet overeen met de werkelijke situatie
II.12.5.	Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal wordt niet apart bewaard
II.13.3.	De frequentie van de wateranalyses is onvoldoende
II.14.1.	Geen vuilbak aanwezig in bepaalde werkruimten
II.15.1. II.15.3.	Het ongediertebestrijdingsplan is niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd maar de ongediertebestrijding is voldoende
II.15.1. II.15.3.	Geen technische fiche voor de gebruikte pesticiden
II.15.1.	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar
II.15.3.	Het bestrijdingsplan tegen ongedierte wordt onvoldoende opgevolgd
II.15.3.	Er is geen plan voor de beschikbaarheid van lokaas

II.19.1.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënevoorschriften, maar de hygiëne van het personeel is voldoende
II.19.2.	Het personeel drinkt en eet in lokalen waar dit niet is toegelaten (behalve consumptie van water)
II.19.2.	Het personeel draagt juwelen aan de handen of de armen
II.19.2.	Het personeel draagt geen haarkapje
II.19.6.	Het rookverbod wordt niet uitgehangen voor het personeel
II.20.1.	Niet elke gevolgde opleiding wordt geregistreerd

3. Sleutelement III: Gevarenanalyse en kritieke controlepunten

Major non-conformiteiten (NC – A)		
Ref.		Melding*
III	Voor de bedrijven die van de versoepelingen ²² genieten: is er geen gids	
III	Voor de bedrijven met versoepelingen ²² : het in de gids beschreven autocontrolesysteem wordt niet toegepast	
III.6.1.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen ²² : geen lijst met gevaren	
III.6.2.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen ²² : er wordt geen gevarenanalyse uitgevoerd	
III.8.1.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen ²² : werden geen kritieke waarden bepaald (kritische limieten)	
III.8.2.	Voor de bedrijven zonder versoepelingen ²² : de grenswaarden (kritische limieten) stemmen niet overeen met de wetgeving	
III.8.2.	De grenswaarden (kritische limieten) zijn niet gevalideerd (voor bedrijven die in aanmerking komen voor versoepelingen en die de in de gids vermelde grenswaarden gebruiken, is geen validatie vereist)	
III.9.	De monitoring van de CCP's is onvoldoende of ontbreekt	
III.9.	Het document voor de registratie van de monitoring van CCP's is afwezig	
III.9.	Geen temperatuurcontrole van gekoelde producten	
III.9.	De methode waarop het personeel de temperatuur meet, is niet geschikt	
III.9.	Geen thermometer	X
III.9.	Geen pekelmeter terwijl dit nochtans nodig is voor de controle van een CCP's	
III.9.	Geen pH-meter terwijl dit nochtans nodig is voor de controle van een CCP's	

* Indien "X" voorkomt in deze kolom, betekent dit dat het controle- of certificatie-organisme de non-conformiteit moet melden aan het FAVV.

Wanneer de audit is uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV, is er geen melding, het personeelslid neemt onmiddellijk de maatregelen die noodzakelijk zijn opdat het gevaar voor de veiligheid van de voedselketen zou verdwijnen.

²² 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.9.	Geen instrument voor het meten van de vochtigheid terwijl dit nochtans nodig is voor de controle van een CCP's	
III.10.	Het registratiedocument van de correctieve acties is niet beschikbaar	
III.10.	Het personeel neemt geen adequate maatregelen in geval van slechte temperaturen	
III.10.	Er worden geen corrigerende maatregelen genomen in geval van non-conformiteiten	
III.12.1.	Er is geen documentatie (vb. registraties) bewaard	

Minor non-conformiteiten (NC – B)	
Ref.	
III.9.	De monitoring van de CCP's gebeurt niet steeds volgens de voorziene frequentie
III.9.	De registratie van de monitoring van de CCP's gebeurt niet steeds nauwgezet
III.9. III.10.	De verantwoordelijke van de controles wordt niet op de formulieren geïdentificeerd, maar de controles worden correct uitgevoerd
III.12.	Het HACCP systeem is niet voldoende gedocumenteerd (productbeschrijvingen en productfluxschema's zijn onvolledig of stemmen niet overeen met de werkelijke situatie,...)