



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**GENERIEKE LEIDRAAD VOOR DE VALIDATIE VAN  
AUTOCONTROLESYSTEMEN  
IN DE TRANSFORMATIESECTOR  
VAN PRODUCTEN VAN DE BIJENTEELT**

**Van toepassing vanaf:**

**15-01-2010**

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Goedgekeurd door:	Gecontroleerd door: Secretariaat
Renaud Poizat Vincent Helbo	Voorzitter Stuurgroep Autocontrole Pascal Houbaert	Christelle Peeters
	Getekend P. Houabert Datum: 13-01-2010	
	De directeur-generaal Herman Diricks	
Getekend V. Helbo Datum: 11-01-2010	Getekend H. Diricks Datum: 15-01-2010	Getekend C. Peeters Datum: 15-01-2010

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGBIED

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

Voor de levensmiddelen dient dit ACS bovendien gebaseerd te zijn op de principes van HACCP.

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

De validatie van het autocontrolesysteem van zeer kleine bedrijven die producten van de bijenteelt verwerken (enkel honing, pollen en koninginnengelei) gebeurt aan de hand van de auditprocedure **PB 00 - P 03**. Zoals beschreven in de procedure worden de vaststellingen naar aanleiding van de verificatie toegelicht in een verslag. De vastgestelde tekortkomingen worden gequoteerd in de checklist (**PB 03 – CL 20**) en toegelicht in een verslag (modelverslag **PB 00 – F07**).

De doelstelling van deze specifieke leidraad die uitsluitend bestemd is voor de zeer kleine bedrijven van de sector transformatie van producten van de bijenteelt (enkel honing, pollen en koninginnengelei) is de auditor te voorzien van een controlemiddel en de bijhorende toelichting omtrent alle aspecten die voorkomen in de generieke checklist.

Behoort tot de transformatie van producten van de bijenteelt en wordt beoogd door deze leidraad :

- menging van honing, koninginnengelei, pollen afkomstig van verschillende imkers,
- het beheer van de gemeenschappelijke slinger- en honinglokalen.

De andere activiteiten en producten behoren niet tot het toepassingsgebied van deze leidraad.

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 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. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
- Verordening (EG) nr. 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. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong en houdende wijziging van Richtlijn 91/414/EG van de Raad
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 1881/2006 van de Commissie van 19 december 2006 tot vaststelling van de maximumgehalten aan bepaalde verontreinigingen in levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 470/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 6 mei 2009 tot vaststelling van communautaire procedures voor het vaststellen van grenswaarden voor residuen van farmacologisch werkzame stoffen in levensmiddelen van dierlijke oorsprong, tot intrekking van Verordening (EEG) nr. 2377/90 van de Raad en tot wijziging van Richtlijn 2001/82/EG van het Europees Parlement en de Raad en van Verordening (EG) nr. 726/2004 van het Europees Parlement en de Raad
- 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 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten
- Koninklijk besluit van 8 januari 1992 betreffende de voedingswaarde etikettering van voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende mineralen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen.
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen
- Koninklijk besluit van 14 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 12 maart 2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling en tot wijziging van het koninklijk besluit van 20 juli 2001 houdende algemeen reglement op de bescherming van de bevolking, van de werknemers en het leefmilieu tegen het gevaar van de ioniserende stralingen
- Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden
- Het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk van 19 maart 2004 besluit betreffende honing
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne (KB H1)
- Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (KB H2)
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

- Ministerieel besluit van 28 februari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten
- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 7 maart 2007 betreffende de bestrijding van de besmettelijke ziekten van de bijen

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids:** Gids van goede bijenteeltpraktijken.
- **Zeer kleine onderneming (ZKO's):** de bedrijven die ten hoogste 2 voltijdequivalenten tewerkstellen (personeel + zelfstandige eigenaar).
- **Correctieve acties:** maatregel om een waargenomen afwijking weg te nemen.
- **Corrigerende maatregel:** maatregel om de oorzaak van een waargenomen afwijking weg te nemen.
- **Terugroepen (recall):** door een operator ondernomen actie om een product dat reeds bij de consument is of hem ter beschikking wordt gesteld opnieuw onder zijn controle te krijgen.
- **Uit de handel nemen:** door een operator ondernomen actie om een product opnieuw onder zijn controle te krijgen voordat het zich bij de consument bevindt of hem ter beschikking wordt gesteld.
- **Retourzendingen:** terugzending van een product naar een operator door een klant van hem.
- **Justering:** handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik. Vaak wordt de term kalibratie verkeerdelijk gebruikt in plaats van justering. In het kader van de validatie van autocontrolesystemen, kan de justering vervangen worden door een wijziging van de gemeten waarde ter compensatie van een systematische fout.
- **Verificatie:** bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan.

#### 2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem

- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **B:** bijlage
- **BS:** Belgische Staatsblad
- **CCP:** kritisch controle punt
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FEFO:** first expired – first out
- **FIFO:** first in – first out
- **GGO:** genetisch gemodificeerde organismen
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **OCI:** inspectie- en certificeringsinstelling
- **VO:** verordening
- **ZKO:** zeer kleine onderneming

### 3. Bestemmingen

Auditoren die audits uitvoeren in bedrijven van de transformatie van producten van de bijenteelt (enkel honing, pollen en koninginnengelei).

### 4. Verloop van de audit

Om de audit in de beste omstandigheden te laten verlopen, overloopt de auditor de in de checklist vermelde voorwaarden, inzake de documentatie en de implementering, in de volgorde die hem het best geschikt lijkt op grond van de structuur en de werkwijze van het bedrijf waar de audit plaatsvindt.

Bij afloop van de audit moeten alle vragen van de auditchecklist, behalve de gearceerde vakjes, beantwoord zijn.

### 5. Verantwoordelijkheid

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

#### IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 03 – LD 20 – REV 0 – 2009	Eerste versie van het document	Goedkeuring	15-01-2010

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

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

*ZKO's die van de versoepelingen kunnen genieten moeten geen eigen gevarenanalyse uitvoeren en geen formele HACCP-procedure toepassen. Het volstaat dat zij het HACCP-systeem (gevaren, CCP's, kritische grenzen, monitoringprocedures, corrigerende maatregelen) toepassen zoals beschreven in de door het Agentschap goedgekeurde gids die voor hun sector is bestemd.*

*De « Gids van goede bijenteeltpraktijken » bevat geen enkel CCP voor de ZKO's; als gevolg daarvan zijn de belangrijkste elementen over HACCP niet bedoeld voor ZKO's.*

### 1. Algemene eisen

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
VO 852/2004  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** er moet een autocontrolesysteem worden ingesteld dat alle activiteiten van de vestigingseenheid dekt die verband houden met de voedselketen. Dat systeem moet de identificatie, de beoordeling en de beheersing van de gevaren die samenhangen met de veiligheid van de voedselketen, garanderen.  
Het autocontrolesysteem moet gestaafd zijn met bewijskrachtige documenten. Alle documenten die verband houden met de autocontrole (procedures, instructies,...) zijn opgenomen in een veiligheidshandboek (andere benamingen zijn mogelijk: HACCP-handboek, kwaliteitshandboek,...) waarmee de informatie snel en vlot kan worden opgevraagd. De gids mag een deel van het handboek uitmaken. De vorm van het handboek is vrij te kiezen (papier, elektronisch).  
Er mag een beroep worden gedaan op externe competenties om het systeem te ontwikkelen en het systeem te onderhouden.

### 2. Inzet van de directie

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

Niet van toepassing



### 3. Bedrijfsorganisatie

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** het bedrijf moet aantonen dat de verantwoordelijkheden binnen de structuur worden omschreven en medegedeeld. Er moet een schriftelijk document beschikbaar zijn aan de hand waarvan kan worden bepaald wie bevoegd is en voor welke taken (deze verplichting geldt voor de personeelsleden die verantwoordelijkheid dragen op het vlak van de veiligheid van de voedselketen - dit is niet van toepassing in bedrijven die werken met slechts één werknemer).  
Er moet voor elke verantwoordelijke ook een plaatsvervanger worden aangesteld (deze verplichting is niet van toepassing indien het bedrijf aantoont dat hun beleidsmethode toelaat correct te functioneren zonder plaatsvervangers aan te duiden).  
De operator die alleen of met medewerkers in het slingerlokaal werkt of die controle uitoefent op de in het slingerlokaal uitgevoerde activiteiten draagt de verantwoordelijkheid inzake autocontrole voor de activiteiten die in het slingerlokaal plaatsvinden.  
Wanneer een imker zijn slingerlokaal ter beschikking stelt van een andere operator, is laatstgenoemde verantwoordelijk voor de autocontrole.

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

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** het autocontrolesysteem (HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem inbegrepen) moet geregeld opnieuw worden bekeken (minimum jaarlijks) door de directie. Die herzieningen moeten worden geregistreerd. Bij de herzieningen moet onder meer aandacht worden besteed aan de volgende elementen: resultaten van voorgaande herzieningen, resultaten van nazichten, resultaten van interne en externe audits, resultaten van inspecties, klachten, recalls en uit de markt nemen van producten, veranderingen die van invloed kunnen zijn op de veiligheid van de voedselketen.

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

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

## 5. Beheer van middelen, personen en informatie

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

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

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

- **Interpretatie:** het bedrijf moet ervoor zorgen dat de personeelsleden zich voldoende bewust zijn van het belang van hun inbreng voor de veiligheid van de voedselketen. Men moet er zeker van zijn dat de berichten in verband met veiligheid van voedselketen en autocontrolesysteem (met inbegrip van traceerbaarheidssysteem) worden begrepen. Alle personeelsleden moeten weten aan welke verantwoordelijke zij moeten rapporteren als zij een probleem in verband met de veiligheid van de voedselketen of het autocontrolesysteem (traceerbaarheidssysteem inbegrepen) vaststellen.

Om te kunnen oordelen over de naleving van dit voorschrift baseert de auditor zich, onder andere, op de overeenstemming tussen de instructies en procedures binnen het bedrijf en de handelingen en kennis van de personeelsleden.

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

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

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

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** het bedrijf moet kunnen aantonen dat alle documenten zijn goedgekeurd voordat ze van kracht worden (deze verplichting is niet van toepassing indien het bedrijf aantoont dat het omwille van hun beleidsmethode niet nodig is de documenten voorafgaand goed te keuren alvorens deze van kracht worden). De documenten moeten waar nodig worden herzien en bijgewerkt. Zij moeten gemakkelijk beschikbaar, geïdentificeerd (b.v. nummer versie) en leesbaar zijn. Het gebruik van vervallen documenten moet worden vermeden. De uitbestede activiteiten (b.v. ongediertebestrijding) die van invloed zijn op de veiligheid van de voedselketen moeten ook gedocumenteerd zijn.

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003

I.6.3. Worden de registraties in goede omstandigheden en gedurende de vereiste termijnen bewaard (6 maand na verstrijken van de houdbaarheidsdatum)?

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** de registraties moeten toegankelijk zijn, in goede omstandigheden en gedurende de bij reglementering opgelegde termijnen worden bewaard (gedurende 6 maand na verstrijken van de houdbaarheidsdatum van het product).

## 7. Specificaties

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 03-01-1975  
VO 852/2004
- **Interpretatie:** de reglementaire eisen moeten in aanmerking worden genomen. Er kan hierbij rekening worden gehouden met:
  - de fysische, chemische, (micro)biologische kenmerken (GGO inbegrepen – de operator moet enkel rekening houden met de aanwezigheid hiervan wanneer hij weet dat producten afkomstig zijn uit kasten gevestigd in de nabijheid van velden waarop GGO wordt geteeld - de imkers moeten op z'n minst aan de persoon bij wie hij zijn bijenkasten plaatst vragen of hij GGO planten kweekt of of er bij zijn weten in de buurt GGO teelten staan),
  - de duur en de omstandigheden van de bewaring,
  - de samenstelling,
  - de productiemethoden,
  - de reglementaire kwaliteit,....

Het vochtgehalte van de honing mag niet hoger zijn dan 20%. Dit moet worden gecontroleerd en, in voorkomend geval, moeten de honingramen worden ontvochtigd, ofwel via een passage van een warme luchtstroom (max. 50°C), ofwel via een passage van een droge luchtstroom.

De specificaties die van invloed zijn op de veiligheid van de voedselketen moeten absoluut in acht worden genomen.

Er moeten controles worden uitgevoerd en die moeten gedocumenteerd zijn.

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
KB 03-01-1975
- **Interpretatie:** de reglementaire eisen moeten in aanmerking worden genomen. Er kan hierbij rekening worden gehouden met:

- de fysische, chemische en (micro)biologische kenmerken (GGO en allergenen inbegrepen – de operator moet enkel rekening houden met de aanwezigheid hiervan wanneer hij weet dat producten afkomstig zijn uit kasten gevestigd in de nabijheid van velden waarop GGO wordt geteeld - de imkers moeten op z'n minst aan de persoon bij wie hij zijn bijenkasten plaatst vragen of hij GGO planten kweekt of of er bij zijn weten in de buurt GGO teelten staan),
- de duur en de voorwaarden van de bewaring,
- de samenstellingen,
- de productie- en distributiemethoden,
- de verpakking en de onmiddellijke verpakking,
- de etikettering (GGO en allergenen inbegrepen – de operator moet enkel rekening houden met de aanwezigheid hiervan wanneer hij weet dat producten afkomstig zijn uit kasten gevestigd in de nabijheid van velden waarop GGO wordt geteeld),
- de reglementaire kwaliteit,....

Om de levensduur te bepalen mag het bedrijf steunen op historische gegevens van de inrichting, beschikbare sectorinformatie, wetenschappelijke gegevens, resultaten van houdbaarheidstesten, de reglementaire normen,.... De procedure voor het vaststellen van de levensduur moet gedocumenteerd zijn.

De specificaties die nodig zijn voor de veiligheid van de voedselketen moeten in acht worden genomen. Er moeten controles worden uitgevoerd om zich daarvan te vergewissen en die moeten gedocumenteerd zijn.

## 8. Procedures

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

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

## 9. Interne audit en interne controle

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
MB 24-10-2005

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

Deze audits moeten, onder andere, controles omvatten op:

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

De audits moeten het mogelijk maken:

- vast te stellen welke aanpassingen in het systeem moeten worden aangebracht om het adequaat te houden,
- uit te maken welke middelen eventueel noodzakelijk zijn,
- een planning van latere audits op te maken, desgevallend, op basis van de resultaten van vorige audits,
- aan te tonen dat rekening werd gehouden met de resultaten van vorige audits,...

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

De resultaten van de audits moeten geregistreerd worden. Volgende zaken dienen zeker geregistreerd te worden: het onderwerp van de audit, de identiteit van de auditors en eventueel van de geauditeerde personen en de vastgestelde problemen.

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

- I.10. Beheerst het bedrijf de non-conformiteiten (identificatie en controle, corrigerende maatregelen en correctieve acties, blokkering/terugroepen, ...)?

- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:**
  - a) het bedrijf moet procedures en instructies uitwerken en toepassen die het mogelijk maken non-conformiteiten op te sporen die de veiligheid van de voedselketen in gevaar brengen.

Een evaluatie moet plaatsvinden ter bepaling van de oorsprong van het verlies van de controle en de gevolgen daarvan voor de veiligheid van de voedselketen, om ze te kunnen verhelpen.

De non-conformiteiten die niet rechtstreeks betrekking hebben op de producten (voorbeeld : non-conformiteiten op het vlak van de infrastructuur) moeten eveneens deel uitmaken van een geschikte beheersing,

- b) het bedrijf moet, conform de gedocumenteerde procedures, adequate correctieve acties en corrigerende maatregelen ondernemen wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld. Die acties moeten het mogelijk maken de oorzaak van de non-conformiteiten aan te wijzen en het systeem opnieuw onder controle te krijgen en de maatregelen moeten het mogelijk maken te beletten dat de non-conformiteiten zich opnieuw voordoen,
- c) het bedrijf moet garanderen dat non-conforme producten niet toevallig kunnen worden gebruikt of vrijgegeven. Dat impliceert dat deze producten worden gemerkt en geblokkeerd. het bedrijf moet erop toezien dat geen enkel product met een afwijking wordt vrijgegeven voordat het werd beoordeeld. Het mag pas worden vrijgegeven nadat kan worden aangetoond dat de gevaren met betrekking tot de veiligheid van de voedselketen van een aanvaardbaar niveau zijn of dat de niet-naleving van de regelgeving werd verholpen. Het bewijs daarvan kan worden geleverd door middel van analyses of enige andere soort van relevant nazicht.  
Als het bewijs niet kan worden geleverd, moeten de betreffende producten beschouwd worden als afval,
- d) de non-conformiteiten en de desbetreffende evaluatie, de corrigerende maatregelen en correctieve acties, alles wat wordt ondernomen om de producten die een non-conformiteit vertonen vrij te geven, moeten worden geregistreerd.

## 11. Aankoop

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

- **Interpretatie:** het bedrijf moet procedures toepassen om te garanderen dat de inkomende producten (verpakkingen, technologische hulpstoffen,... inbegrepen) voldoen aan de door het bedrijf vastgelegde specificaties en aan de reglementaire eisen. Inkomende producten moeten steekproefgewijs worden gecontroleerd.

Zie ook punt I.8.

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

- **Interpretatie:** het bedrijf moet een globaal zicht hebben op zijn leveranciers, bijvoorbeeld in de vorm van een lijst van leveranciers, en op alle op hen betrekking hebbende relevante informatie. De prestaties van de leveranciers moeten geregeld worden beoordeeld (een tweejaarlijkse beoordeling is een minimum) op de naleving van de vastgelegde eisen. Adequate communicatie tussen het bedrijf en zijn leveranciers moet verzekerd zijn. De operator gaat na of zijn Belgische leveranciers hernomen worden in Bood on Web op de website van het Agentschap (> Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie > Traceerbaarheid).

## 12. Traceerbaarheid

Het traceerbaarheidssysteem moet het mogelijk maken de productiepartijen te identificeren en verbanden met de grondstoffen vast te stellen. Het moet het mogelijk maken de historiek van de producten binnen het bedrijf en de verdere bestemming ervan te kennen.

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

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

- de eindproducten en de grondstoffen (onmiddellijke verpakkingen, technologische hulpstoffen,... inbegrepen),
- de flows,
- de reworks,
- de retourproducten,
- het afval,
- de plaats van het bedrijf binnen de voedselketen en de werkwijze ervan,
- de bepaling en de identificatie van partijen,
- het databeheer.

Het traceerbaarheidssysteem moet toelaten om op vraag van het FAVV per vestigingseenheid, de hoofdtraceringsgegevens zoals de herkomst, de bestemming, de aard en de datum, zeer snel voor te leggen (1 tot enkele uren i.f.v. de periode waarover gegevens gevraagd worden) en de detailgegevens (identificatie en hoeveelheid) binnen 4 tot 24 uur eveneens i.f.v. de periode. De documenten die verband houden met de traceerbaarheid moeten worden bewaard gedurende 6 maand na het verstrijken van de houdbaarheidsdatum van het product.

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

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



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

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
VO 1935/2004  
VO 178/2002  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:** het ingestelde systeem moet het mogelijk maken de inkomende producten (aard, hoeveelheid, ontvangstdatum, uniek identificatienummer) en de onmiddellijke leverancier ervan (vestigingsplaats van oorsprong van het product) te identificeren. De bedrijven moeten de gegevens na ontvangst in het ingaand register inbrengen voor de transformatie of verkoop van de betrokken producten en ten laatste 7 dagen na hun ontvangst (voorbeeld : in geval van een menging van honing van verschillende oorsprong, moet de registratie altijd voor de menging gebeuren).

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
VO 1935/2004  
VO 178/2002
- **Interpretatie:** het ingestelde systeem moet het mogelijk maken de uitgaande producten (aard, hoeveelheid, leveringsdatum, uniek identificatienummer) en de onmiddellijke bestemming (vestigingsplaats van bestemming van product) te identificeren. De bedrijven moeten de gegevens direct na verzending in het uitgaand register inbrengen.

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het is de operator die beslist tot welk niveau hij het verband legt tussen IN en OUT. Nochtans moet ten minste de samenstelling van de producten die het bedrijf verlaten, bekend zijn. In geval van menging van honing moet de aard van de mengingen echter geregistreerd zijn.

### 13. Klachtenbehandeling

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** adequate communicatie tussen het bedrijf en zijn klanten en/of consumenten over de veiligheid van de voedselketen moet worden verzekerd. Het gaat hier over het beheer van klachten die moeten worden geregistreerd en beoordeeld om uit te maken of zij verband houden met de veiligheid van de voedselketen. Als dat zo is, moeten ook de ondernomen acties geregistreerd worden. Retourzendingen die verband houden met ontevredenheid van de klant moeten als klachten worden behandeld. Bij het klachtenbeheer moet ook aandacht worden besteed aan de klachten die het bedrijf heeft ten aanzien van zijn leveranciers in verband met de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit die valt onder de bevoegdheid van het FAVV. Groepen die meerdere vestigingen hebben, kunnen de klachten op gecentraliseerde wijze beheren als de gegevens in elke vestiging toegankelijk zijn en als kan worden uitgemaakt welke van de vestigingen bij een welbepaalde klacht is betrokken.

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

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003
- **Interpretatie:** het bedrijf moet beschikken over een geschreven procedure voor het uit de handel nemen en terugroepen van producten en deze procedure moet correct worden toegepast. Als niet-conforme producten die eventueel gevaarlijk kunnen zijn voor de veiligheid van de voedselketen het bedrijf hebben verlaten, moet een procedure voor het uit de handel nemen worden opgestart en moeten alle betrokken partijen op de hoogte worden gebracht. Als de producten zich reeds bij de consumenten bevinden, moet een recall worden opgezet. Het ingestelde traceerbaarheidssysteem moet het mogelijk maken de procedures voor terugroepen en uit de handel nemen in gang te zetten binnen de uren na vaststelling van een incident (zie I.12). Het bedrijf kiest een traceerbaarheidssysteem dat ertoe leidt dat het terugroepen en het uit de handel nemen de omvang heeft die het best bij zijn activiteit past.

Als een product in beslag werd genomen wegens onmiddellijk gevaar voor de veiligheid van de voedselketen, moeten de andere in gelijkaardige omstandigheden vervaardigde producten die een gelijkaardig risico kunnen vertonen, worden geëvalueerd m.b.t. de veiligheid van de voedselketen. Er moeten eventueel acties worden ondernomen.

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

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

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

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

- **Interpretatie:** retourzendingen moeten worden geïdentificeerd en onder toezicht blijven. Zij worden vervolgens, al naargelang van de resultaten van een evaluatie, beschouwd als conform voor consumptie en opnieuw in de handel gebracht, of als afval. Retourproducten die zich niet meer in de originele verpakking bevinden en uit de kleinhandel afkomstige retourproducten die niet bij omgevingstemperatuur mogen worden bewaard, mogen niet meer worden gebruikt in de menselijke voeding.

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

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

- **Reglementering:** KB 14-11-2003  
VO 852/2004
- **Interpretatie:** het bedrijf moet kunnen aantonen dat de meettoestellen die van invloed zijn op de prestaties van het autocontrolesysteem en de veiligheid van de voedselketen correct werken (voorbeeld : de thermometer van de uitrusting voor het drogen van de pollen). Die uitrusting moet geïdentificeerd zijn en gejusteerd of geverifieerd worden met een vastgelegde frequentie (minimum jaarlijks) en volgens een degelijke procedure. Er moet rekening worden gehouden met de vereiste juistheidsgraad en er moet vooraf waar nodig een bereik worden vastgelegd voor het meettoestel.

Wanneer bij controles blijkt dat de uitrusting niet meer conform is, moet het bedrijf passende acties ondernemen met betrekking tot alle daarbij betrokken producten.

De justering en de verificatie alsook de eventuele non-conformiteiten moeten worden geregistreerd.

## 16. Productanalyse

- I.16.1. Beschikt het bedrijf over een geschikte procedure om de productanalyses ter bevestiging van de veiligheid van de voedselketen en de goede werking van het autocontrolesysteem uit te voeren en wordt die op degelijke wijze toegepast?

Niet van toepassing

- I.16.2. Beschikt het bedrijf over een geschikte procedure om analyses uit te voeren op proceshygiëncriteria en wordt die op degelijke wijze toegepast?

Niet van toepassing

## 17. Meldingsplicht

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

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

## 18. Erkenningen en toelatingen

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

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

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

Niet van toepassing

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

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

## 19. Etikettering

I.19.1. Wordt de etikettering van producten in het bedrijf behoorlijk beheerd?

- **Reglementering:** KB 9-02-1990  
KB 8-01-1992  
KB 13-09-1999  
KB 12-03-2002  
KB 19-03-2009  
VO 1830/2003  
VO 1935/2004  
VO 853/2004
- **Interpretatie:** de reglementaire eisen inzake etikettering moeten worden nageleefd (met inbegrip van wetgevingen op partijnummers, de voedingswaarde etikettering, GGO,...) en het autocontrolesysteem moet op degelijke wijze rekening houden met de etikettering van producten.  
Identificatie van de partij is van essentieel belang voor het volgen van de producten en draagt bij tot een efficiënte voorraadrotatie. Alle onmiddellijke verpakkingen van levensmiddelen moeten voorzien zijn van een merk aan de hand waarvan de producent en de partij geïdentificeerd kunnen worden.  
De etikettering moet een houdbaarheidsdatum vermelden. Deze datum moet overeenstemmen met de levensduur van het product:
  - honing: 24 maanden na het inpotten,
  - gedroogde pollen: 12 maanden na het oogsten,
  - diepgevroren pollen: 18 maanden na het oogsten,
  - verse koninginnengelei : 6 maanden na het oogsten,
  - diepgevroren koninginnengelei : 18 maanden na het oogsten.
 De specifieke voorschriften inzake de etikettering van honing moeten worden nageleefd.  
Op het etiket van voorverpakte voedingsmiddelen moeten, duidelijke instructies voorkomen om de operatoren in de hele voedselketen in staat te stellen het product veilig te hanteren, aan te bieden, op te slaan, te bereiden en te gebruiken.

I.19.2. Indien de honing aan de eindconsument wordt afgeleverd, is deze eindconsument dan op de hoogte dat honing niet geschikt is voor baby's jonger dan 1 jaar?

- **Interpretatie:** de operator moet de eindconsument informeren dat honing een voedingsmiddel is dat niet geschikt is voor baby's jonger dan 1 jaar. Deze informatie moet op het etiket worden vermeld, of op een affiche in het verkooplokaal worden uitgehangen.



## VI. SLEUTELELEMENT II: GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN

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

*ZKO's die van de versoepelingen kunnen genieten moeten geen eigen gevarenanalyse uitvoeren en geen formele HACCP-procedure toepassen. Het volstaat dat zij het HACCP-systeem (gevaren, CCP's, kritische grenzen, monitoringprocedures, corrigerende maatregelen) toepassen zoals beschreven in de door het Agentschap goedgekeurde gids die voor hun sector is bestemd.*

*De « Gids van goede bijenteeltpraktijken » bevat geen enkel CCP voor de ZKO's ; als gevolg daarvan zijn de belangrijkste elementen over HACCP niet bedoeld voor ZKO's.*

### 1. Omgeving bedrijf

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** de bedrijfsomgeving mag geen invloed hebben op de productie van veilige producten, bijvoorbeeld als gevolg van omgevingsvervuiling, overstromingsgevaar,.... Indien nodig moeten maatregelen worden getroffen om zich tegen verontreiniging te beschermen.  
De zones rond de bedrijfsruimte die aan het bedrijf toebehoren moeten goed worden onderhouden om verontreiniging te voorkomen. Dit omvat, onder meer, algemene netheid, beplantingen, wateraftappunten,...

### 2. Lay out en productflow

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** het ontwerp van het bedrijf moet aangepast zijn aan het bedoelde gebruik. De schikking van de ruimten moet de verontreiniging van producten voorkomen.

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

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

- **Reglementering:** KB 22-12-2005 (KB H1)

VO 852/2004

- **Interpretatie:**

- a) bedrijfsruimten waar producten worden gehanteerd, gefabriceerd, behandeld, verpakt, opgeslagen: goed onderhouden, goed gereinigd en/of ontsmet, voldoende werkruimte hebben opdat verontreiniging wordt vermeden of tot een minimum wordt beperkt, voldoende werkruimte bieden om de goede hygiënepraktijken toe te passen,
- b) vloeren: goed onderhouden, makkelijk te reinigen en indien nodig te ontsmetten, ondoordringbaar en niet-absorberend,
- c) muuroppervlakken: goed onderhouden, makkelijk te reinigen en indien nodig te ontsmetten, ondoordringbaar en niet-absorberend en, in de ruimten waar niet-verpakte producten worden behandeld, glad tot op werkhoogte,
- d) plafonds: geen vuilophoping en condens, schimmelvorming en loskomende deeltjes vermijden,
- e) ramen en openingen: ophoping van vuil vermijden, kunnen hermetisch worden gesloten. Indien open ramen zouden leiden tot verontreiniging, moet ervoor gezorgd worden dat deze niet kunnen worden geopend of moeten horren worden voorzien (de aanwezigheid van een bijenuitlaat/drijver wordt aanvaard),
- f) deuren: makkelijk te reinigen en indien nodig te ontsmetten, niet-absorberend en glad, in goede staat, kunnen hermetisch worden gesloten,
- g) wasbakken voor het reinigen van de handen: al naargelang van de activiteit van het bedrijf voldoende aantal, koud en warm stromend drinkbaar water (of mengeling van warm en koud water), niet handbediende kranen (bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt tot deze aan vervanging toe zijn), zeep, hygiënisch droogmiddel (geen luchtblazers in ruimten waar zich onverpakte of onbeschermde levensmiddelen bevinden),
- h) wasbakken voor het reinigen van uitrustingen: gescheiden van wasbakken voor het reinigen van de handen, makkelijk schoon te maken, koud en warm stromend drinkbaar water (of een mengeling van warm en koud water) – de wasbak kan zich eventueel buiten het slinger- en honinglokaal bevinden, maar wel in de nabijheid hiervan,

- i) ventilatie: voldoende, geen bron van verontreiniging,
- j) verlichting: voldoende, afgeschermd in ruimten waar zich onverpakte of onbeschermd levensmiddelen bevinden,
- k) afvoer afvalwater: voldoende, geen bron van verontreiniging,
- l) opslagruimten: voldoen, waar nodig, met temperatuurcontrole en gecontroleerde vochtigheid,
- m) reinigings- en -ontsmettingsmiddelen: hermetisch verpakt, opslag in kast of ruimte gescheiden van hantering of opslag levensmiddelen.

#### 4. Uitrusting

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

- **Reglementering:** VO 852/2004  
VO 1935/2004  
VO 37/2005  
MB 28-01-1993  
KB 22-12-2005 (KB H1)
- **Interpretatie:**
  - a) oppervlakken in contact met levensmiddelen: goed onderhouden, makkelijk te reinigen en te ontsmetten in voorkomend geval, niet absorberend, corrosiebestendig en glad,
  - b) de oppervlakken van de uitrusting die in contact komen met voedingsmiddelen moeten geschikt zijn voor dit soort van contact (voor nieuwe uitrustingen moet een verklaring van overeenstemming beschikbaar zijn (zie verordening 1935/2004)),
  - c) gereedschap – uitrusting - apparatuur (in contact met levensmiddelen): goed geconstrueerd, geïnstalleerd en onderhouden, makkelijk te reinigen,
  - d) uitrusting om producten op een vereiste temperatuur te brengen/te houden: zo opgevat dat die temperatuur zo snel als nodig kan worden bereikt/zo efficiënt als nodig kan worden aangehouden om de veiligheid van de voedselketen te garanderen. Bovendien moeten deze toestellen zo zijn ontworpen dat de temperaturen kunnen worden bewaakt en afgesteld en, waar nodig, dat de vochtigheid, de luchtcirculatie en enige andere voor het garanderen van de veiligheid van de voedselketen nuttige parameter, kunnen worden bewaakt en afgesteld,
  - e) koelruimten: uitgerust met zelfregistrerende thermometers die niet rechtstreeks in een koude luchtstroom mogen worden geplaatst,
  - f) de opslagruimten van diepvriesproducten: de opslagruimten van diepvriesproducten moeten tijdens het gebruik ervan van adequate automatische temperatuurregistratieapparatuur zijn

voorzien om vaak en met geregelde tussenpozen de luchttemperatuur te meten waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld.

## 5. Onderhoud

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** er moet een onderhoudsprogramma met planning beschikbaar zijn voor alle installaties (uitrusting en gebouw) die van invloed zijn op de voedselveiligheid, zoals bijvoorbeeld de airco, de koelinrichtingen, ....  
De uitvoering van technisch onderhoud (intern uitgevoerd of uitgevoerd door onderaannemers) dat een invloed heeft op de voedselveiligheid moet geregistreerd en gedocumenteerd worden.  
De onderhoudsteams (zowel intern als extern) moeten de in het bedrijf geldende hygiënenormen kennen en toepassen. De productveiligheid mag tijdens de onderhoudsbeurten niet in het gedrang komen. Het onderhoud wordt bij voorkeur uitgevoerd buiten de werktijden van het bedrijf.  
Het hele bedrijf moet eerst gecontroleerd worden voordat de auditor kan uitmaken of aan deze eis is voldaan.

## 6. Accommodatie voor personeel

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

- **Reglementering:** VO 852/2004  
KB 22-12-2005 (KB H1)  
KB 14-11-2004  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
  - a) toiletten: voldoende, schoon, geen rechtstreekse verbinding met ruimten waar voedsel gehanteerd wordt (men neemt aan dat er geen rechtstreekse verbinding is als een gang, een trap of een sluis aanwezig is), voldoende verluchting, wasbak in de toiletruimte of in de onmiddellijke omgeving, een duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar bericht dat na toiletbezoek de handen moeten worden gewassen,
  - b) wasbak voor het reinigen van de handen: voldoende, schoon, niet handbediende kranen (bestaande wasbakken die niet voorzien zijn van niet-handbediende kranen mogen verder worden gebruikt tot deze aan vervanging toe zijn), warm en koud

- stromend drinkbaar water (of een mengeling van warm en koud water), zeep en hygiënisch droogmiddel,
- c) kleedruimtes of kasten: voldoende, schoon, aanwezig indien met personeel gewerkt wordt (als de personeelsleden ter plaatse wonen, hoeft er geen aparte kast of ruimte te zijn). Scheiding van stadskledij, schone werkkledij en vuile werkkledij.

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

II.7.1. Beheerst het bedrijf de risico's voor fysische, chemische of (micro)biologische verontreiniging op afdoende wijze (procedures + registraties)?

- **Reglementering:** KB 22-12-2005 (KB H1), B I  
VO 852/2004, B II  
VO 396/2005  
VO 470/2009  
VO 1881/2006  
KB 07-03-2007, art. 13
- **Interpretatie:**
  - a) de door het bedrijf toegepaste procedures moeten het bedrijf in staat stellen de risico's voor contaminatie te beheersen. De auditor moet alle procedures waarover de operator beschikt, nakijken en de processen controleren om uit te maken of het bedrijf aan deze eis voldoet,
  - b) in principe moet de toegang tot ruimten die worden gebruikt om producten te hanteren, te vervaardigen, te behandelen, te verpakken of op te slaan onmogelijk en verboden zijn voor bedrijfsvreemde personen. Als ter wille van de bedrijfsvoering bezoekers moeten worden toegelaten tot deze ruimten, mogen die de veiligheid van de voedselketen niet in gevaar brengen. Zij moeten de hygiënevoorschriften naleven en beschermkledij dragen,
  - c) de operator moet geen producten behandelen waarvan hij weet of vermoedt dat deze door residuen van bestrijdingsmiddelen, residuen van geneesmiddelen, milieuverontreinigingen zijn verontreinigd. Deze producten moeten als afval worden beschouwd en mogen niet aan de bijen worden gegeven,
  - d) de operator mag in geen enkel geval bijen producten geven waarvan hij weet dat deze afkomstig zijn van met vuilbroed besmette kolonies,
  - e) het bedrijf moet beschikken over een procedure voor glasbreuk. Het moet geregeld controles opzetten en die moeten worden geregistreerd. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle elementen in glas die een bron van verontreiniging kunnen zijn. Harde plastic wordt gelijkgesteld met glas,

- f) waar nodig moet het bedrijf beschikken over een procedure voor het beheer van niet voor levensmiddelen geschikte smeermiddelen. Het moet geregeld controles opzetten en die moeten worden geregistreerd. Er moet een lijst worden opgemaakt van alle vormen van gebruik van niet voor levensmiddelen geschikte smeermiddelen,
- g) als vreemde stoffen in metaal een kritisch punt zijn dat alleen met behulp van een detector kan worden beheerst, moet het bedrijf zijn uitgerust met een metaaldetector die geregeld moet worden gecontroleerd,
- h) het is verplicht de honing te zeven voor de conditionering. De filters moeten volledig worden gecontroleerd,
- i) er mogen geen onzuiverheden aanwezig zijn in de geconditioneerde honing of koninginnengelei,
- j) de conditionering van de producten gebeurt steeds in afwezigheid van de bijen.

II.7.2. Is de temperatuurbheersing in het bedrijf toereikend (procedures, registraties, normen, koelen, ontdooien,...)?

- **Reglementering:** VO 852/2004  
VO 37/2005,  
MB 28-01-1993  
KB 5-12-1990
- **Interpretatie:** de door het bedrijf uitgewerkte procedures moeten het mogelijk maken de temperaturen (opslagtemperaturen). Dit zijn de correcte opslagtemperaturen :
  - honing : < 22°C,
  - honing met vochtgehalte > 19% : < 11°C,
  - diepgevroren pollen : < -18°C,
  - gedroogde pollen : < 15°C,
  - verse koninginnengelei : < 5°C,
  - diepgevroren koninginnengelei : < -18°C.

De controle en beheersing van de temperatuur moeten kunnen worden aangetoond aan de hand van registraties (enkel de registratie van de non-conformiteit en de correctieve acties en de corrigerende maatregelen).

De wettelijke verplichtingen inzake temperatuur moeten in alle stadia van de productie worden nagekomen.

II.7.3. Wordt de koude keten gerespecteerd?

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** de koudeketen mag niet worden verbroken. Gedurende korte tijd mag evenwel van temperatuurbheersing worden afgezien wanneer dit nodig is in verband met de hantering, bij de bereiding, het

vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen, voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid.

II.7.4. Voldoet de beheersing van de hittebehandelingen die worden toegepast bij de droging van de pollen (procedures, registraties, normen, parameters,...)?

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** de temperatuur - tijd moet worden gerespecteerd. De parameters moeten worden gecontroleerd. Het drogen van de pollen moet gebeuren binnen de 24 uren na het oogsten. Een registratie van de behandelingen en de resultaten is noodzakelijk.

## 8. Scheiding en kruiscontaminatie

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** de procedures die het bedrijf toepast, moeten het in staat stellen kruiscontaminatie te vermijden, onder meer bij gebruik van verpakking of onmiddellijke verpakking, handen wassen, lay-out,... De procedures moeten op dit vlak ook rekening houden met de beheersing van allergenen en GGO's.  
De plaatsen waar er een risico voor kruiscontaminatie is, moeten geïdentificeerd zijn.  
Het bewerken van honing, pollen en koninginnengelei moet afzonderlijk in tijd en/of ruimte gebeuren (met uitzondering van de bereiding van een menging honing-pollen).

## 9. Verpakkingen en onmiddellijke verpakkingen

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

- **Reglementering:** VO 852/2004  
VO 1935/2004  
KB 11-05-1992
- **Interpretatie:** de reglementaire voorschriften in verband met verpakking en onmiddellijke verpakking (verpakkingsgas inbegrepen) moeten worden nagekomen en het autocontrolesysteem moet op degelijke wijze rekening houden met activiteiten in verband met verpakking en onmiddellijke verpakking.

De verpakkingen moeten geschikt zijn om in contact te komen met de voedingsmiddelen (een verklaring van overeenstemming moet beschikbaar zijn (zie verordening 1935/2004)).

De onmiddellijke verpakkingen (verpakkingsgassen inbegrepen) en verpakkingsmaterialen moeten de producten afdoende beschermen om het risico op verontreiniging te beperken en mogen geen enkel risico inhouden voor de veiligheid en de gezondheid van voedingsmiddelen in de vastgelegde opslag- en gebruiksvoorwaarden. Zij moeten een behoorlijke etikettering mogelijk maken.

Herbruikbare onmiddellijke verpakkingen en verpakkingen zijn voldoende stevig en kunnen makkelijk worden gereinigd en, indien nodig, ontsmet.

De verrichtingen van onmiddellijke verpakking en verpakking moeten zo gescheiden zijn dat verontreiniging van producten wordt voorkomen. Indien nodig, en vooral wanneer het gaat om blikken en glazen recipiënten, moet ervoor worden gezorgd dat het recipiënt intact en schoon is.

De onmiddellijke verpakking en verpakking moeten op een zodanige wijze worden opgeslagen dat zij niet kunnen worden verontreinigd en/of worden beschadigd.

## 10. Voorraadbeheer

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:**
  - a) levensmiddelenbedrijven die verwerkte producten fabriceren, hanteren en verpakken moeten, indien dit nodig is om kruisverontreiniging te voorkomen, beschikken over voldoende grote adequate ruimten om enerzijds grondstoffen en anderzijds verwerkte producten gescheiden te kunnen opslaan en moeten waar nodig over een voldoende grote ruimte voor gekoelde opslag beschikken,
  - b) de grondstoffen en alle ingrediënten die in een levensmiddelenbedrijf worden opgeslagen, moeten worden bewaard in adequate omstandigheden die het mogelijk maken bederf te vermijden en ze tegen alle vormen van verontreiniging te beschermen,
  - c) er moet een efficiënte voorraadrotatie worden toegepast. De in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat producten waarvan de vervaldatum het dichtst nabij is, eerst uit de voorraad worden gehaald (FEFO-beginsel) en, indien er geen vervaldatum is, dat de producten die het eerst werden opgeslagen, het eerst uit de opslag worden gehaald (FIFO-beginsel). Deze eis geldt ook voor materiaal voor onmiddellijke verpakking en voor verpakking.



- d) de in het bedrijf toegepaste procedures moeten garanderen dat vervallen producten (uiterste verbruiksdatum verstreken) worden verwijderd en dat toevallig gebruik ervan niet mogelijk is,
- e) er moet bijzondere aandacht worden besteed aan door klanten geretourneerde producten, deze moeten dezelfde controle ondergaan als de inkomende goederen,
- f) bij invriezen in het bedrijf moeten de datum waarop de producten werden ingevroren gekend en geregistreerd zijn.

## 11. Algemene orde, reiniging en ontsmetting

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

- **Interpretatie:** de algemene orde in het bedrijf moet het mogelijk maken goede hygiënepraktijken toe te passen en met name verontreiniging te voorkomen.

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** er moeten een plan en procedures voorhanden zijn voor de reiniging en, waar nodig, de ontsmetting van lokalen en materiaal (apparatuur, gereedschap, werktafels,...). Zij moeten bepalen wie, wat, wanneer, hoe, met welke frequentie en met welk product reinigt en, waar nodig, ontsmet. De procedures moeten worden toegepast en resulteren in netheid van de infrastructuur en de uitrusting zodat de veiligheid van de voedselketen kan worden gegarandeerd. De lokalen moeten gereinigd worden na elke slingerperiode. Op het einde van de jaarlijkse oogstperiode en wanneer een incident dit rechtvaardigt, moet een ontsmetting worden uitgevoerd. Anders wordt geen ontsmetting opgelegd. Er moet worden gezorgd voor adequate voorzieningen voor het reinigen, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, inert, gemakkelijk te reinigen en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben. De detergents en ontsmettingsmiddelen moeten in overeenstemming met de voorschriften van de producent worden gebruikt. De bedrijfsruimten mogen alleen worden gereinigd als er geen onverpakte producten in voorkomen.

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

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

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

- **Reglementering:** KB 22-12-2005 (KB H1)  
KB 22-05-2003
- **Interpretatie:** ontsmettingsmiddelen en dergelijke moeten door de FOD volksgezondheid toegelaten zijn en zo worden gebruikt dat ze geen effect hebben op de apparatuur, het materiaal, de grondstoffen en de levensmiddelen.

## 12. Waterkwaliteitsbeheer

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

- **Reglementering:** VO 852/2004  
KB 14-01-2002  
VO 853/2004
- **Interpretatie:**
  - a) het water dat gebruikt wordt, moet voldoen aan de reglementaire voorschriften. Bedrijven moeten rekening houden met het document « nota betreffende de waterkwaliteit in de voedingssector » van het Agentschap (zie website van het FAVV),
  - b) als de resultaten van eventuele wateranalyses ongunstig zijn, moet het bedrijf corrigerende maatregelen en correctieve acties ondernemen.

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie :** wanneer niet-drinkbaar water wordt gebruikt voor toegelaten doeleinden (bijvoorbeeld brandbestrijding,...), moet het worden getransporteerd via aparte leidingen die gemakkelijk kunnen worden geïdentificeerd. De leidingen voor niet-drinkbaar water mogen niet verbonden zijn met de drinkwaterleidingen en water uit die leidingen mag niet in het drinkwatersysteem terecht kunnen komen.

## 13. Afvalbeheer

## II.13. Voldoet het afvalbeheer?

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** afval moet zo snel mogelijk worden verwijderd uit ruimten met levensmiddelen om een ophoping ervan te vermijden.  
Het afval moet worden gedeponereerd in afsluitbare containers tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de auditors kunnen aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen de veiligheid van de voedselketen kunnen garanderen. Die moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn. Zij moeten identificeerbaar zijn.  
De nodige voorzieningen moeten worden getroffen voor de opslag en verwijdering van afval. Afvalopslagplaatsen moeten zo worden ontworpen en beheerd dat zij schoon en vrij van dieren en schadelijke organismen worden gehouden.  
Al het afval moet hygiënisch worden afgevoerd overeenkomstig de wetgeving dienaangaande en mag, rechtstreeks noch onrechtstreeks, een bron zijn van verontreiniging.

## 14. Bestrijding van ongedierte

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:**
  - a) de ruimten moeten zo zijn ontworpen en worden onderhouden dat de toegang van ongedierte en het creëren van mogelijke schuilplaatsen wordt vermeden. Openingen langs waar ongedierte kan binnenkomen, moeten worden dichtgemaakt. De installatie van een bijenuitlaat/drijver is aanvaard,
  - b) een ongediertebestrijdingsplan moet aanwezig zijn. De doeltreffendheid van het bestrijdingsplan moet worden gecontroleerd zowel wat de bestrijding van insecten als wat de bestrijding van knaagdieren betreft (checken op uitwerpselen van ongedierte, openingen in afsluitingen of deuren, lokaas,...). De bestrijding van schadelijke organismen mag geen risico voor verontreiniging van de producten opleveren. Alle op dat vlak ondernomen acties moeten worden geregistreerd.  
Het feit dat voor de ongediertebestrijding een beroep wordt gedaan op een extern bedrijf betekent niet dat de bedrijfsleiders dienaangaande geen verantwoordelijkheid dragen,
  - c) in de ruimten waar de producten worden gehanteerd, gefabriceerd, behandeld, verpakt, opgeslagen mogen geen huisdieren worden toegelaten.

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

- **Reglementering:** VO 852/2004  
KB 25-05-2003
- **Interpretatie:** biociden moeten door de FOD Volksgezondheid toegelaten zijn.  
Biociden moeten worden opgeslagen in ruimten of kisten die kunnen worden afgesloten. Zij moeten in overeenstemming met de voorschriften van de producent worden gebruikt. De voor deze producten gebruikte containers moeten geïdentificeerd zijn.

**15. Vervoer**

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

- **Reglementering:** VO 852/2004  
KB 22-12-2005 (KB H1)
- **Interpretatie:**
  - a) de audit van een bedrijf geldt niet voor door derden uitgevoerde transporten, maar de auditor gaat na of de contracten die afgesloten zijn tussen de operator en de transportbedrijven of of aan de onderaannemers opgelegde eisen volstaan om de veiligheid van de voedselketen te garanderen,
  - b) de producten moeten tijdens het vervoer adequaat worden beschermd. Het type van het vervoermiddel en de container hangt af van de aard van de producten en de omstandigheden waarin zij moeten worden vervoerd.  
Ruimten in voertuigen en/of containers mogen niet voor het vervoer van andere goederen dan levensmiddelen worden gebruikt indien dat tot verontreiniging kan leiden.  
Levensmiddelen in bulk moeten staat worden vervoerd in ruimten en/of containers/tanks die uitsluitend voor het vervoer van levensmiddelen worden gebruikt.  
In vervoermiddelen en/of recipiënten die terzelfder tijd worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen tegelijk, moeten de producten, indien nodig, afdoende van elkaar gescheiden zijn.  
Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden om de levensmiddelen tegen verontreiniging te beschermen.  
Levensmiddelen in vervoermiddelen en/of recipiënten moeten zo worden geplaatst en beschermd dat het risico van verontreiniging tot een minimum wordt beperkt.

Ruimten in voertuigen en/of containers die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen moeten, indien nodig, zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij goed kunnen worden schoongemaakt en/of ontsmet,

- c) het plan en de procedures voor reinigen en ontsmetten van het bedrijf moeten rekening houden, indien nodig, met de reiniging en de ontsmetting van ruimten in voertuigen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen.  
Vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van andere producten dan levensmiddelen of voor het vervoer van verschillende levensmiddelen, moeten tussen de verschillende vrachten afdoende worden schoongemaakt en waar nodig ontsmet om verontreiniging te vermijden,
- d) indien nodig moeten vervoermiddelen en/of recipiënten die worden gebruikt voor het vervoer van levensmiddelen, die levensmiddelen op de vereiste temperatuur kunnen houden en de mogelijkheid bieden om de temperatuur te bewaken.  
De bij wet vastgelegde maximumtemperaturen moeten tijdens het vervoer in acht worden genomen.

## 16. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

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

- **Reglementering:** VO 852/2004  
KB 22-12-2005 (KB H1)  
KB 14-11-2004  
MB 24-10-2005
- **Interpretatie:**
  - a) eenieder die werkzaam is in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende en schone kleding te dragen (hoofddekseel inbegrepen daar waar niet-onmiddellijke verpakte producten aanwezig zijn),
  - b) personen die onverpakte levensmiddelen hanteren mogen geen horloge of juwelen dragen aan de handen of onderarm. Het dragen van andere zichtbare juwelen die een risico op verontreiniging van de producten inhouden, is evenmin toegelaten. De personeelsleden die hun trouwring niet kunnen uitdoen, moeten handschoenen dragen wanneer ze niet-verpakte voedingsmiddelen behandelen,
  - c) eenieder die werkzaam is in een zone waar levensmiddelen worden gehanteerd, moet zijn handen wassen zonodig ontsmetten, bij het begin van de werkzaamheden, na ieder toiletbezoek en na elke werkzaamheid die een mogelijke bron van verontreiniging kan zijn.

De personeelsleden moeten in kennis worden gesteld van de verplichtingen op het stuk van persoonlijke hygiëne die voor hen gelden, bijvoorbeeld door middel van affiches. Dit voorschrift is niet van toepassing in bedrijven die werken met slechts één werknemer,

- d) personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging van de levensmiddelen. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken en met levensmiddelen in aanraking kunnen komen, dienen zij hun ziekte of de symptomen en, indien mogelijk de oorzaken ervan, onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf. De personeelsleden moeten geïnformeerd worden over hun verplichtingen op dit vlak. Deze verplichting tot informering is niet van toepassing in bedrijven die werken met slechts één werknemer,
- e) huidwonden moeten steeds met een kleefpleister bedekt zijn en indien nodig met een handschoen worden beschermd,
- f) het is verboden in de lokalen te eten, te drinken (behalve water) of te roken. Het personeel moet van dit verbod in kennis worden gesteld, bijvoorbeeld door middel van affiches. Deze verplichting tot informering is niet van toepassing in bedrijven die werken met slechts één werknemer,
- g) in principe moet de toegang tot ruimten die worden gebruikt om producten te hanteren, te vervaardigen, te behandelen, te verpakken of op te slaan onmogelijk en verboden zijn voor bedrijfsvreemde personen.  
Als ter wille van de bedrijfsvoering bezoekers moeten worden toegelaten tot deze ruimten, mogen die de veiligheid van de voedselketen niet in gevaar brengen. Zij moeten de hygiënevoorschriften naleven en werkkledij dragen.

#### II.16.2. Is er een jaarlijks medisch attest?

- **Reglementering:** KB 22-12-2005 (KB H1)  
KB 17-03-1971
- **Interpretatie:** personeelsleden die met producten in aanraking komen moeten elk jaar een medisch onderzoek ondergaan waarbij wordt nagegaan of zij geschikt zijn om levensmiddelen te hanteren. Bovendien, moeten personeelsleden ook een medisch onderzoek ondergaan bij hun aanwerving alsook wanneer ze het werk hernemen na een periode van medische ongeschiktheid. De in aansluiting op de medische controle afgegeven medische geschiktheidattesten moeten beschikbaar zijn. Deze verplichting geldt eveneens voor tijdelijke

werknemers (uitzendkrachten, studenten en stagiairs inbegrepen) en voor door het bedrijf tewerkgestelde teams van zelfstandigen.

## 17. Opleiding

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

- **Reglementering:** VO 852/2004
- **Interpretatie:** exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt begeleid en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne naar gelang van zijn/haar beroepsactiviteit. Er moet hierbij bijvoorbeeld rekening worden gehouden met de volgende factoren:
  - de aard van de producten en, meer bepaald, de mogelijkheid dat zij de groei van bacteriën bevorderen,
  - de wijze waarop de producten worden gehanteerd en verpakt (risico's van verontreiniging inbegrepen),
  - de omvang en de aard van de latere behandeling of bereiding voorafgaand aan het eindgebruik,
  - de voorwaarden waarin het product wordt bewaard,
  - de levensduur van het product,...

De vorm van de opleiding ligt niet wettelijk vast (mogelijke voorbeelden "teach the teacher", uithangen affiches, werkinstructies,...).

Er moet worden voorzien in de basisopleiding en de permanente opleiding van het personeel dat betrokken is bij de veiligheid van de voedselketen en de autocontrole (HACCP-plan en traceerbaarheidssysteem inbegrepen). Het bedrijf moet erop toezien dat het personeel over de vereiste competenties beschikt.

Nieuwe personeelsleden moeten een basisopleiding in hygiëne krijgen zodra zij hun functie opnemen (uitzendkrachten, stagiairs en studenten inbegrepen).

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

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

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

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

*ZKO's die van de versoepelingen kunnen genieten moeten geen eigen gevarenanalyse uitvoeren en geen formele HACCP-procedure toepassen. Het volstaat dat zij het HACCP-systeem (gevaren, CCP's, kritische grenzen, monitoringprocedures, corrigerende maatregelen) toepassen zoals beschreven in de door het Agentschap goedgekeurde gids die voor hun sector is bestemd.*

*De « Gids van goede bijenteeltpraktijken » bevat geen enkel CCP voor de ZKO's; als gevolg daarvan zijn de belangrijkste elementen over HACCP niet bedoeld voor ZKO's.*



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

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

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

### 1. Sleutelement 1: beheerssysteem voedselveiligheid

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
I.1.	Het bedrijf beschikt niet over een voedselveiligheids-beheerssysteem (ACS)	
I.1.	Het bedrijf beschikt over een gedocumenteerd systeem (ACS) maar het wordt niet toegepast in de praktijk	
I.1.	Er bestaat in het bedrijf geen specifieke handleiding voor voedselveiligheid (noch in de vorm van geschreven documenten, noch in elektronische vorm)	
I.4.1.	Het bedrijf beschikt over een voedselveiligheidsbeheerssysteem maar het hoger management wordt <u>niet</u> betrokken bij de opstelling, ontwikkeling, het beheer en de verbetering van het systeem	
I.7.1.	Het beheer van het vochtgehalte van de honing wordt niet voldoende gegarandeerd	
I.10.1.	Vervallen verse koninginnengelei (overschreden houdbaarheidsdatum) wordt verkocht of gebruikt	
I.10.1.	Vervallen verse koninginnengelei (uiterste consumptiedatum overschreden), is aanwezig in het opslaglokaal samen met andere voedingsmiddelen zonder dat deze gemerkt of afgezonderd wordt om de verkoop of het gebruik ervan te voorkomen	
I.11.1.	De ontvangen levensmiddelen zijn niet identificeerbaar	
I.11.2.	Er wordt geen of onvoldoende ingangscntrole uitgevoerd	
I.12.1.	Er is geen of een zeer onvolledige registratie van ontvangen producten	
I.12.1.	De levensmiddelen in voorraad zijn niet of niet voldoende identificeerbaar	
I.12.2.		
I.12.2.	Er is geen of onvolledige registratie van de uitgaande	

<sup>1</sup> Indien in deze kolom "A1" staat, wil dit zeggen dat OCI's die een dergelijke vaststelling doen, dit dienen te melden aan het FAVV. Als de audit wordt uitgevoerd door een personeelslid van het FAVV vindt geen melding plaats. Het personeelslid treft onmiddellijk de maatregelen die nodig zijn om de veiligheid van de consumenten niet langer in gevaar te brengen.

	producten	
I.12.2.	Er is systematisch onvoldoende informatie aanwezig op de begeleidende handelsdocumenten die de producten bestemd voor andere operatoren vergezellen	
I.14.1.	Er bestaat geen enkele geschreven procedure voor het terugroepen van producten, noch voor de behandeling van teruggeroepen producten	
I.15.	De goede werking van de thermometers wordt niet jaarlijks gecontroleerd	
I.17.	Het personeel kan de meldingsprocedure niet vlug toepassen	
I.17.	Geen melding terwijl dit noodzakelijk was	A1
I.18.1.	Het bedrijf is niet bekend bij het Agentschap	A1
I.19.1.	De wettelijke verplichtingen in verband met de etikettering en de mededeling van gegevens worden niet nagekomen en dit kan een gevaar betekenen voor de volksgezondheid (naam van het product, in voorkomend geval de uiterste verbruiksdatum, in voorkomend geval de allergenen, in voorkomend geval de opslagvoorwaarden)	

Non-conformiteiten B		
Ref.		
I.3.	Het organigram van het bedrijf ontbreekt of is niet volledig (verantwoordelijkheden, taakbeschrijving, vervangers,..) (niet van toepassing in bedrijven die slechts over één werknemer beschikken)	
I.4.1	Het bedrijf beschikt over een voedselveiligheidsbeheerssysteem maar het hoger management is <u>weinig</u> betrokken bij de opstelling, de ontwikkeling, het beheer en de verbetering van dit systeem	
I.6.1.	De nuttige documenten zijn niet goed geordend en/of worden niet snel ter beschikking gesteld van inspectie- of overheidsorganismen	
I.6.3.	De documenten worden niet bewaard gedurende de hele wettelijk bepaalde periode	
I.7.1.	Specificaties voor grondstoffen of voor bepaalde grondstoffen ontbreken of zijn onvolledig	
I.7.2.	Specificaties voor eindproducten of voor bepaalde eindproducten ontbreken of zijn onvolledig	
I.8.1. I.8.2.	De documenten betreffende de wettelijke specificiteiten waaraan de grondstoffen en de eindproducten moeten voldoen zijn niet up to date en/of onvolledig t.o.v. van kracht zijnde wetgeving	
I.9.	De procedure voor de uitvoering van een interne audit voldoet niet (de planning wordt niet gerespecteerd, de audit is heel oppervlakkig,...)	
I.10.1.	Vervallen voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt niet zeer bederfelijk zijn (datum van minimale houdbaarheid overschreden), worden verkocht of gebruikt (behalve wanneer de operator kan aantonen dat er geen gevaar is voor de consument)	
I.10.1.	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.11.1.	Bepaalde ontvangen producten bevatten geen lotnummers (noch op het product, noch op het begeleidend document)
I.11.1.	De temperatuurcontrole bij de ontvangst van gekoelde producten is niet systematisch
I.12.1. I.12.2.	De traceerbaarheid van het verpakkingsmateriaal en van het verpakkingsmateriaal voor éénmalig gebruik wordt niet steeds gegarandeerd
I.12.2.	Het registratiesysteem voor de uitgaande producten maakt het niet mogelijk een volledige traceerbaarheid te garanderen
I.13.	Er is geen register voor de klachten
I.15.	Er is geen registratie van het nazicht van de gebruikte thermometers
I.19.1.	De voorschriften met betrekking tot de etikettering en het verstrekken van informatie aan de kopers zijn niet in orde, maar betekenen geen gevaar voor de volksgezondheid (b.v.: adresgegevens onvolledig).
I.19.2.	De operator informeert de eindconsument niet dat honing niet geschikt is voor baby's jonger dan 1 jaar (affiche, etiket)

## 2. Sleutelement 2: goede fabricage praktijken

Non-conformiteiten A		
Ref.		Melding <sup>1</sup>
II.2. II.5.	De toestand van de infrastructuur is erbarmelijk en is niet geschikt voor het voorziene gebruik	A1
II.3.	Er is een deur met een opening waarlangs ongedierte toegang kan krijgen tot de lokalen	
II.3.	Verlichtingssystemen die niet beschermd zijn tegen glasbreuk in de lokalen waar niet verpakte of onbeschermd producten liggen	
II.4.	De uitrusting is in zeer slechte staat en houdt een risico in voor de voedselveiligheid	A1
II.6.	De toiletten komen rechtstreeks uit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd worden	
II.6.	Er is geen wasbak in de nabijheid van de toiletten	
II.7.1.	Smeeroliën die niet « food-grade » zijn, worden gebruikt voor de werking van de uitrustingen en er is verontreiniging van de producten	A1
II.7.1.	De honing is niet gezeefd voor de conditionering	
II.7.1.	De volledige filter is onvoldoende gecontroleerd	
II.7.2.	Geen regelmatige temperatuurcontrole bij gekoelde en diepgevroren producten van de opslagruimtes	
II.7.2.	Geen mobiele thermometer	
II.7.2.	De voorwaarden voor het drogen van de pollen worden onvoldoende beheerst	

II.9.	De onmiddellijke verpakkingen zijn niet geschikt voor de levensmiddelensector	A1
II.10.	Er is geen invriesdatum op producten die in het bedrijf worden diepgevroren	
II.11.2.	De infrastructuur en uitrusting zijn vuil	
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of onvoldoende gedocumenteerd en het schoonmaken en de ontsmetting voldoen niet	
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan voldoet maar wordt niet toegepast	
II.11.2.	Er wordt alleen gereinigd, nooit ontsmet (b.v.: gebrek aan ontsmettingsmiddel)	
II.11.3.	Een niet toegelaten ontsmettingsmiddel wordt gebruikt	
II.12.	De operator gebruikt niet-drinkbaar water waar niet toegelaten	A1
II.12.	De vereiste analyses van water worden niet verwezenlijkt	
II.13.	Het afval stapelt zich in de lokalen op waar zich de levensmiddelen bevinden	
II.14.1.	Er zijn aanwijzingen dat knaagdieren of vogels aanwezig zijn in de lokalen	A1
II.14.1.	Er is geen ongediertebestrijdingsplan of er wordt geen ongediertebestrijdingsplan toegepast	
II.16.1.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënerichtlijnen en de hygiëne van het personeel is niet voldoende	
II.16.1.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende en er is een risico voor de veiligheid van de consument	A1
II.16.1.	De hygiëne van het personeel is niet voldoende maar er is geen risico voor de veiligheid van de consument	
II.16.1.	Er wordt gerookt in de lokalen waar dat bij wet verboden is (peuken, asbakken aanwezig,...)	
II.16.2.	Er zijn geen medische attesten van het personeel	
II.17.	Er was geen hygiëneopleiding voor het personeel	
II.17.	De regels inzake de non-conforme producten zijn niet gekend door het personeel dat hiervoor verantwoordelijkheid draagt	
II.17.	De recall procedure is niet gekend door het personeel dat hiervoor verantwoordelijkheid draagt	

Non-conformiteiten B	
Ref.	
II.4.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de uitrusting die op termijn moeten weggewerkt worden.
II.4.	De operator beschikt voor zijn nieuwe uitrusting niet over de conformiteitscertificaten om in contact te komen met de voedingsmiddelen
II.5.	Er zijn bepaalde kleine gebreken aan de infrastructuur (b.v.. kapotte

	tegels) die op termijn moeten weggewerkt worden.
II.6.	Het bericht dat de handen moeten gewassen worden na elk toiletbezoek, hangt niet uit in het toilet
II.6.	Er is geen kleedkamer (kast of lokaal) voor de kledij van het personeel
II.6.	Gebruik van een stoffen handdoek voor het drogen van de handen
II.7.1.	Chemische producten worden niet opgeslagen op daartoe bestemde plaatsen waar geen levensmiddelen voorkomen, maar de chemische stoffen vormen geen bron van verontreiniging voor de levensmiddelen
II.8.	De voorzorgsmaatregelen betreffende het binnengaan van het personeel in risicozones, worden niet systematisch opgevolgd door het personeel
II.9.	Er kan niet worden aangetoond dat de gebruikte verpakkingen geschikt zijn voor de voedingssector (geen verklaring van overeenstemming)
II.10.	Het FEFO principe wordt niet gerespecteerd in geval van voedingsmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn,
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan klopt niet volledig met de realiteit
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsplan is niet gedocumenteerd of is onvoldoende gedocumenteerd, maar de reiniging en de ontsmetting zijn voldoende
II.11.2.	Het reinigings- en ontsmettingsmateriaal wordt niet apart bewaard
II.12.	De drinkwateranalysefrequentie is niet toereikend (als de regelgeving voorziet in analyses)
II.13.	Geen vuilbak aanwezig in bepaalde werkruimten
II.14.1.	De bestrijding van ongedierte wordt gegarandeerd door een derde en geen enkel document hieromtrent is beschikbaar
II.14.1.	Er is geen plan van de plaatsing van de lokazen
II.14.1.	Het ongediertebestrijdingsplan wordt onvoldoende opgevolgd
II.14.1.	Het bestrijdingsplan tegen ongedierte wordt niet gedocumenteerd
II.14.2.	Geen technische fiche van de gebruikte pesticiden
II.16.1.	Het personeel is niet op de hoogte van de hygiënevoorschriften, maar de hygiëne van het personeel is voldoende
II.16.1.	Het personeel drinkt en eet in lokalen waar dit niet is toegelaten (behalve consumptie van water)
II.16.1.	Het personeel draagt juwelen (alle werknemers die voedingsmiddelen zonder onmiddellijke verpakking hanteren of voedingsmiddelen behandelen)
II.16.1.	Het personeel draagt geen haarkapje (alle werknemers die voedingsmiddelen zonder onmiddellijke verpakking hanteren)

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

Niet van toepassing