



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FAQ Autocontrole

Van toepassing vanaf:

	Naam – functie / dienst	Datum	Handtekening
Opgesteld door:	Chloé Rousselle Jacques Inghelram	26/04/21	Get
Nagezien door:	Katrien Beullens Directeur	05/05/21	Get
Goedgekeurd door:	Jean-François Heymans Directeur-generaal	10/05/2021	Get

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

Dit document heeft als doel de vragen die de operatoren, auditoren... hebben gesteld in verband met de wetgeving inzake « autocontrole »¹, de toepassing en de gevolgen ervan alsook van de op die vragen gegeven antwoorden, mee te delen.

Als de vragen betrekking hadden op meerdere onderwerpen die samenhangen met autocontrole, werden de antwoorden onderverdeeld in verschillende hoofdstukken:

- Autocontrole
- Interlaboratoriumtesten
- Activiteiten
- Gidsen
- OCI
- Audit

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 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. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne
- Verordening (EG) nr. 767/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 13 juli 2009 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeders
- Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad van 21 oktober 2009 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 1774/2002
- Uitvoeringsverordening (EU) nr. 931/2011 van de Commissie van 19 september 2011 inzake de traceerbaarheidsvoorschriften die bij Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn vastgesteld

¹Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

- 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 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
 - Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
 - Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne (KB H1)
 - Koninklijk besluit van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong (KB H2)
 - Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
 - Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen
 - Procedure voor een flexibele scope inzake accreditatie met betrekking tot gidsen autocontrole in de sector van de voedingsindustrie en de toeleveringsbedrijven ervan (BELAC 2-403)
 - Procedure voor de erkenning van certificerings- en keuringsinstellingen in het kader van het KB autocontrole (2010/276/PCCB)
- Technische specificatie voor non-conformiteiten tijdens audits (2013/643/PCCB)
- De door het FAVV goedgekeurde gidsen

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** door het FAVV goedgekeurde gids
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
 - voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.

- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Interlaboratoriumtest:** ringtest
- **Verificatie van de meettoestellen:** bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrole systeem
- **BELAC:** het Belgisch Accreditatiesysteem
- **BRC:** British Retail Consortium
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controlepunt
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP:** Goede Hygiënische Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard Analysis and Critical Control Point
- **IFS:** International Food Standard
- **KB:** koninklijk besluit
- **MB:** ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **OCI:** certificatie-instelling
- **PAP:** plaats – activiteit - product
- **PVA:** punt van aandacht
- **LCE:** lokale controle-eenheden
- **VEN :** vestigingseenheid nummer
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Al wie belang heeft of betrokken is bij de autocontrole.
De personeelsleden van het FAVV.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document		
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 1 – 2007	Correctie van vragen		01-10-2009
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 2 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		01-03-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 3 – 2007	Nieuwe vragen		10-06-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 4 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		23-08-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 5 – 2007	Nieuwe vragen		15-10-2010
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 6 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		20-02-2011
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 7 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		25-03-2011
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 8 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		05-02-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 9 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		22-03-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 10 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		19-04-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 11 – 2007	Nieuwe vragen		05-07-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 12 – 2007	Nieuwe vragen		30-07-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 13 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		09-10-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 14 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		27-12-2012
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 15 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		18-03-2013
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 16 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		10-05-2013
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 17 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		12-05-2014
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 18 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		15-10-2014
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 19 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		24-02-2015
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 20 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		29-02-2016
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 21 – 2007	Correctie van vragen		31-01-2017
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 22 – 2007	Wijziging normen en schrappen van vragen		23-07-2018
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 23 – 2007	Nieuwe vragen en correctie van vragen		04-11-2019
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 24 – 2007	Schrappen van vragen		07-02-2020
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 25 – 2007	Nieuwe vraag		20-05-2020
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 26 – 2007	Nieuwe vraag		23-07-2020
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 27 – 2007	Nieuwe vraag		28-08-2020
PB 07 – FAQ INTERNET – REV 28 – 2007	Correctie		10-05-2021

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

V. AUTOCONTROLE

1.

- **Vraag**

Hoe bekom je een gevalideerd autocontrolesysteem?

- **Antwoord**

- De invoering van een autocontrolesysteem in de bedrijven van de voedingsmiddelensector is verplicht. De validatie van dit systeem is daarentegen niet verplicht.

- Wanneer een bedrijf, dat actief is in een sector die reeds beschikt over een door het FAVV gevalideerde gids, (lijst met gevalideerde gidsen beschikbaar op de website: <http://www.afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/>, onder "door het FAVV goedgekeurde gidsen") een autocontrolesysteem wil laten valideren, kan het hiervoor beroep doen op een certificeringsorganisme dat erkend is door het FAVV.

Daarvoor moet het bedrijf zijn aanvraag rechtstreeks bij het gekozen certificeringsorganisme indienen (coördinaten beschikbaar op de website: <http://www.afsca.be/autocontrole-nl/oci/>, onder "lijst van de erkende keurings- en certificeringsinstellingen").

Het bedrijf kan eveneens beslissen om niet met een certificeringsorganisme te werken en rechtstreeks beroep te doen op het FAVV. Daarvoor zal het bedrijf de aanvraag indienen bij de LCE waartoe het behoort (coördinaten beschikbaar op de website: <http://www.afsca.be/LCE/>, onder "provinciale controle-eenheden").

Het bedrijf dat beroep doet op een certificeringsorganisme voor de validatie van zijn autocontrolesysteem, kan een certificaat vragen wanneer de audit een positief resultaat heeft (het FAVV valideert, evenals de certificeringsorganismen, de autocontrolesystemen maar levert geen certificaten af).

Bovendien kan een bedrijf dat voldoet aan de privé-lastenboeken, als een beroep wordt gedaan op een certificeringsorganisme voor de validatie van een autocontrolesysteem, dit organisme verzoeken een gecombineerde audit uit te voeren waarbij eveneens de naleving van de privé-lastenboeken wordt gecontroleerd.

In tegenstelling tot de certificeringsorganismen, voert het FAVV geen controles uit op de naleving van de privé-lastenboeken en dus ook geen gecombineerde audits.

- Als een bedrijf, dat actief is in een sector die nog niet over een door het FAVV gevalideerde gids beschikt, (lijst met gevalideerde gidsen beschikbaar op de website: http://www.afsca.be/sp/auto/autocontrole_nl.asp, onder "door het FAVV goedgekeurde gidsen") een autocontrolesysteem wil laten valideren, moet het hiervoor beroep doen op het FAVV. Daarvoor

moet het bedrijf de aanvraag indienen bij de LCE waartoe het behoort (coördinaten beschikbaar op de website: http://www.afsca.be/home/contact/contact_nl.asp, onder "provinciale controle-eenheden").

2.

- **Vraag**

Als een operator beroep doet op zelfstandigen om bepaalde activiteiten (uitbeneders, reinigingsteams...) te realiseren, heeft die audit dan ook betrekking op deze zelfstandigen?

- **Antwoord**

Deze mensen worden beschouwd als toeleveranciers en zij vallen onder de verantwoordelijkheid van het bedrijf, zij dienen de betrokken gids te volgen en ze moeten ook geëvalueerd worden als eigen personeel. Het in rekening brengen van deze mensen voor de heffingen wordt beschreven in de FAQ financiering.

3.

- **Vraag**

Wat is het verschil tussen het kritische controlepunt (CCP) en het punt van aandacht (PVA)?

- **Antwoord**

Een kritisch controlepunt (CCP) is een punt, stap of procedure waarvan het beheer essentieel is voor het garanderen van de veiligheid van de voedselketen. Voor een CCP is een permanente specifieke controle noodzakelijk en deze controle moet worden aangetoond door registraties.

Een punt van aandacht (PVA) is een punt, stap of procedure die van belang is voor de veiligheid van de voedselketen, maar een beperkter risico inhoudt. Voor een punt van aandacht is geen permanente controle vereist. Het is voldoende om algemene beheersmaatregelen in te voeren, zoals de goede hygiënepraktijken, alsook een regelmatige controle op de toepassing hiervan.

4.

- **Vraag**

Hoe worden CCP's geïdentificeerd (CCP)?

- **Antwoord**

Er zijn verschillende methoden voor de bepaling van de kritische controlepunten; ofwel aan de hand van de beslissingsboom ofwel aan de hand van de risicomatrix. Het Wetenschappelijk Comité van het FAVV

geeft, in haar adviezen omtrent de sectorale gidsen, de voorkeur aan de methode van de risicomatrix bij de bepaling van de kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's).

5.

- **Vraag**

Bedrijven die een erkenning aanvragen, moeten die dan tegelijk een validatie van het ACS aanvragen?

- **Antwoord**

Nee, het is het bedrijf zelf dat beslist of het al of niet wil overgaan tot de validatie van het ACS. Ieder bedrijf moet wel een ACS hebben, maar een validatie is geen verplichting. Let op: het eerste bezoek voor de aanvraag van de erkenning moet steeds door het FAVV gebeuren (in het kader van de voorlopige erkenning), het tweede (in het kader van de definitieve erkenning) kan ook door een OCI.

6.

- **Vraag**

Moet een lijst van goedgekeurde leveranciers aanwezig zijn?

- **Antwoord**

Ja, want de operatoren moeten hun leveranciers beoordelen en binnen die context is een lijst van de te evalueren leveranciers vereist. Let op: bij de evaluatie van leveranciers zijn enkel zij betrokken die rechtstreeks aan de inrichtingen leveren. Elk stadium van de voedselketen is verantwoordelijk voor de evaluatie van zijn eigen leveranciers.

7.

- **Vraag**

Welke elementen moeten in acht worden genomen bij de beoordeling van de leveranciers?

- **Antwoord**

Het betreft relevante elementen in het kader van de autocontrole (veiligheid van de voedselketen, traceerbaarheid, reglementaire kwaliteit...). Het gaat bijv. om (niet exhaustieve lijst) : de naleving van de eisen van de koper m.b.t. de specificatie van de producten, de temperatuur van de geleverde producten, de staat van de verpakkingen, ter beschikking stellen van analyseverslagen en/of certificaten van overeenstemming, aanwezigheid van traceringsgegevens, netheid van vervoermiddelen, registratie van de leverancier bij het Agentschap (zie Foodweb)...

8.

- **Vraag**

Wie is verantwoordelijk voor de naleving van de wetgeving inzake « autocontrole » als een uitgeruste structuur wordt verhuurd aan een operator die deze in samenhang met zijn activiteiten gebruikt, bijv. een door een brouwerijeigenaar aan een operator verhuurd café?

- **Antwoord**

De naleving van de wetgeving inzake « autocontrole » valt onder de verantwoordelijkheid van de operator - huurder. Hij moet een ACS uitwerken en toepassen en niet de eigenaar van de locatie.

Als de infrastructuur en/of de uitrusting het niet mogelijk maken aan de voorschriften van de wetgeving inzake « autocontrole » te voldoen, is de operator - huurder, waar nodig, verantwoordelijk voor het opschorten van zijn activiteiten tot wanneer de toestand is rechtgezet.

Dit is eveneens van toepassing bij tijdelijke activiteiten, zoals bijv. het huren van een feestzaal bij een traiteur waar deze instaat voor de maaltijden. In een dergelijk geval is niet de eigenaar van de feestzaal verantwoordelijk voor de naleving van de wetgeving i.v.m. « autocontrole », maar wel de traiteur die de maaltijden voorziet.

Uitzondering: als een operator met de erkenning/toelating van een andere operator werkt, is het de houder van de erkenning/toelating die verantwoordelijk is voor het voldoen aan de eisen voor de erkenning/toelating.

9.

- **Vraag**

Ontvangen de operatoren een attest bij hun « registratie » bij het FAVV?

- **Antwoord**

Indien de activiteit van de operator een toelating of erkenning vereist, informeert het FAVV het bedrijf via een brief dat er hem een toelating of erkenning wordt verleend. Bij een eenvoudige registratie wordt eveneens een brief die de registratie bevestigt, verzonden naar de operator. In de B2C sector wordt bovendien een attest van toelating of registratie verzonden dat uitgehangen moet worden.

Tijdens de audit controleert de auditor de aanwezigheid van de brief voor de toelating of de erkenning in de inrichting. In het geval van een registratie is de aanwezigheid van de activiteit in de database van het FAVV voldoende.

In de horeca en de detailhandel controleert de auditor ook of het attest voor de toelating of de registratie wordt uitgehangen.

10.

- **Vraag**

Waar kan het ondernemingsnummer van een operator worden teruggevonden?

- **Antwoord**

De ondernemingsnummers zijn beschikbaar op de website van het Agentschap (Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie > Foodweb).

De ondernemingsnummers zijn ook beschikbaar op de website van de Kruispuntbank der Ondernemingen

(<http://kbopub.economie.fgov.be/kbopub/zoeknummerform.html?lang=nl>).

Een opzoeking via naam, benaming of een gecombineerde opzoeking met de postcode en/of het soort bedrijf dient te worden gedaan. De op deze manier verkregen inlichtingen worden aangeboden in de vorm van een tabel waarvan de eerste kolom het ondernemingsnummer bevat. Bovendien worden volgens de klassieke manier de ondernemingsnummers voorgesteld als de BTW - nummers voorafgegaan door een "0".

11.

- **Vraag**

Waar kunnen vestigingsnummers worden teruggevonden?

- **Antwoord**

De vestigingsnummers zijn beschikbaar op de website van het Agentschap (Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie > Foodweb).

De vestigingsnummers zijn ook beschikbaar op de website van de Kruispuntbank der Ondernemingen

(<http://kbopub.economie.fgov.be/kbopub/zoeknummerform.html?lang=nl>).

Doe vervolgens een opzoeking via naam, benaming of eventueel een gecombineerde opzoeking met postcode en/of soort onderneming. De op deze manier verkregen inlichtingen worden aangeboden in de vorm van een tabel waarvan de laatste kolom het "aantal vestigingseenheden" herneemt. Als u op het aantal klikt, verschijnt er een nieuwe tabel waarin de vestigingsnummers worden weergegeven.

12.

- **Vraag**

Wat zijn de minimumvoorschriften op het vlak van verificatie en justering van meettoestellen?

- **Antwoord**

In het kader van de autocontrole, is het belangrijk dat meettoestellen goed werken. Het FAVV vereist geen ijking, maar wel een verificatie van de goede werking en wanneer nodig een justering (handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik) van meettoestellen die van belang zijn voor de veiligheid van de voedselketen. De frequentie van deze verificatie of justering wordt niet opgelegd, behalve indien hiervoor specifieke regelgeving is of indien er bijzondere omstandigheden bestaan. Het is dus aan de operator om de nodige procedures op te stellen die toelaten om het gewenste resultaat te behalen.

Voorbeeld 1: de goede werking van een pH-meter wordt nagezien aan de hand van een gegarandeerde standaard pH-oplossing, waarvan de waarde dicht bij de pH ligt die door de operator moet worden gemeten (zie gebruiksaanwijzing van de pH-meter). Indien de gemeten waarde niet overeenstemt met de gegarandeerde pH van de standaardoplossing, is een justering nodig (zie gebruiksaanwijzing) zodat de pH-meter een goede meting weergeeft.

Voorbeeld 2: de goede werking van een thermometer wordt geverifieerd door kokend water en smeltend ijs. Als de thermometer systematisch meer dan 3 °C aanduidt dan wat men verwacht, kan gezien de fout systematisch voorkomt, de thermometer worden gebruikt rekening houdende met de vastgestelde afwijking (indien de fout niet systematisch voorkomt, moet de thermometer worden vervangen of hersteld).

13.

- **Vraag**

Wanneer kan een operator genieten van een bonus?

- **Antwoord**

De bonus is van toepassing op het jaar dat volgt op dat van de eerste validatie van het autocontrolesysteem. Deze validatie moet betrekking hebben op alle activiteiten van een bepaalde VEN.

In de daaropvolgende jaren wordt het verlaagde tarief verkregen als gedurende het gehele voorgaande jaar alle activiteiten gedekt werden door een gevalideerd autocontrolesysteem.

Zie ook FAQ financiering.

14.

- **Vraag**

Wanneer moet een nieuwe activiteit worden geauditeerd om te kunnen blijven genieten van de bonus?

- **Antwoord**

De nieuwe activiteit moet binnen de 12 maanden na de start van het uitoefenen van de activiteit worden gevalideerd om de bonus te behouden.

In het geval dat de activiteit niet binnen de 12 maanden geauditeerd wordt, verliest de VEN minimum zijn recht op de bonus voor het jaar na de start en voor het volgende jaar.

15.

- **Vraag**

Wordt de inspectiefrequentie in een bedrijf verminderd als het over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt?

- **Antwoord**

Een basisfrequentie voor de inspecties wordt bepaald in functie van de activiteit van de sector. Op het niveau van een bedrijf, kan deze frequentie stijgen (alleen voor de activiteiten van de verwerking van de levensmiddelen van dierlijke oorsprong), verminderen of gelijk blijven in functie van de vaststellingen van de vorige jaren. Beïnvloeden de frequentie van de inspecties: de aanwezigheid van een gevalideerd autocontrolesysteem, de resultaten van de vorige inspecties, de ontvangen PV's en waarschuwingen. Een gevalideerd autocontrolesysteem wordt in rekening genomen om de frequentie van de inspecties te bepalen vanaf de tweede maand die de maand volgt waarin de validatie van de autocontrole in de database van het Agentschap werd geregistreerd.

Zie inspectiefrequenties in het Businessplan 2015-2017 op de website van het FAVV (<http://www.favv.be/businessplan-nl/2015-2017/inspecties/>).

De georiënteerde inspecties die volgen uit een klacht, een vraag van een magistraat of een overheid, de opvolging van een non-conformiteit... worden niet bij de verminderingen van frequentie betrokken.

16.

- **Vraag**

Moeten bloemenhandelaars een autocontrolesysteem opzetten?

- **Antwoord**

Bloemenwinkels die alleen aan consumenten planten verkopen en die niet bestemd zijn om in de volle grond te worden geplant (snijbloemen, sierplanten in pot voor binnenshuis) vallen niet onder de « autocontroleregelgeving » en moeten trouwens niet bij het Agentschap

worden geregistreerd. Het feit dat zij samen met de verkochte planten ook meststoffen aan de consument verstrekken, verandert daar niets aan.

Daarentegen kunnen operatoren die bestrijdingsmiddelen, meststoffen, voor de uitplant in volle grond bestemde planten, plantgoed en zaaizaad verkopen niet als gewone bloemenhandelaars worden beschouwd. Zij vallen onder de « autocontroleregelgeving » en moeten bij het Agentschap bekend zijn.

17.

- **Vraag**

Een vestigingseenheid heeft als activiteiten “A” en “B”. Moet die inrichting beschikken over een voor die twee activiteiten gevalideerd autocontrolesysteem om aanspraak te kunnen maken op een verlaging van de inspectiefrequentie voor haar activiteiten?

- **Antwoord**

Een verlaging van de inspectiefrequentie wordt voor een activiteit toegestaan als die onder een gevalideerd autocontrolesysteem valt. De status van de andere activiteiten op het vlak van de autocontrole heeft hierop geen invloed. In dit geval geldt dat wanneer het autocontrolesysteem gevalideerd is voor de activiteit “A” maar niet voor de activiteit “B”, de operator kan aanspraak maken op een verlaging van het aantal inspecties voor de activiteit “A” en niet voor de activiteit “B”. Er dient evenwel aangestipt dat die inrichting geen aanspraak kan maken op de bonus als haar autocontrolesysteem wel de activiteit “A” omvat maar niet de activiteit “B”.

Let op! Als een gids wordt gebruikt, moeten alle activiteiten die binnen de scope van de gids vallen en die in de vestigingseenheid worden beoefend, worden geauditeerd wanneer het autocontrolesysteem wordt gevalideerd. De auditors mogen niet slechts een deel van de activiteiten die onder de gids vallen, auditen.

18.

- **Vraag**

Na hoeveel tijd wordt met de validatie/certificering van het autocontrolesysteem van een onderneming rekening gehouden om de frequentie van de inspecties door het FAVV in die onderneming vast te leggen?

- **Antwoord**

Volgens de regelgeving en het businessplan van het Agentschap hangt de inspectiefrequentie af van:

- de validatie/certificering van het autocontrolesysteem van de onderneming;
- de resultaten van de eerder in de onderneming uitgevoerde inspecties;

- de repressieve of administratieve maatregelen die eerder jegens de onderneming werden getroffen (PV, waarschuwing).

De frequentie van de controles door het FAVV hangt dus onder meer af van het feit of in de onderneming een gevalideerd autocontrolesysteem bestaat. Er wordt met die validatie/certificering rekening gehouden bij het vaststellen van de inspectiefrequentie één maand nadat de validatie/certificering door de certificeringsinstelling werd ingegeven in de databank van het FAVV. De eventuele verlaging van de inspectiefrequentie geldt voor de activiteit(en) die met gunstig gevolg werd(en) geaudit. Het is dus niet absoluut noodzakelijk dat alle activiteiten van de onderneming onder een gevalideerd autocontrolesysteem vallen opdat eventueel minder vaak inspecties zouden worden uitgevoerd.

19.

- **Vraag**

Moeten tuincentra een autocontrolesysteem opzetten?

- **Antwoord**

Tuincentra die bestrijdingsmiddelen, meststoffen, voor de uitplant in volle grond bestemde planten, plantgoed en zaaizaad verkopen, vallen onder de « autocontroleregelgeving » en moeten bij het Agentschap bekend zijn.

20.

- **Vraag**

Moeten tuin- en parkaannemers een autocontrolesysteem opzetten?

- **Antwoord**

Tuin- en parkaannemers die zich alleen bezighouden met het onderhouden van parken en siertuinen vallen niet onder de « autocontroleregelgeving » en moeten niet bekend zijn bij het Agentschap, zelfs als in het kader van deze onderhoudsactiviteiten zij zelf meststoffen, pesticiden, sierplanten waarvoor geen plantenpaspoort vereist is, gebruiken.

Tuin- en parkaannemers die zich alleen bezighouden met het onderhouden van parken en siertuinen vallen echter wel onder de « autocontroleregelgeving » en moeten bekend zijn bij het Agentschap, indien zij in het kader van deze onderhoudsactiviteiten sierplanten waarvoor een erkenning plantenpaspoort vereist is, gebruiken (PL99: Tuinaannemer - AC123: Aanleg/onderhoud tuinen, parken - PR113: Sierplanten waarvoor een erkenning plantenpaspoort vereist is).

Als die aannemers bovendien meststoffen of bestrijdingsmiddelen aan anderen verkopen, of zelf voor de uitplant in volle grond bestemde planten... telen en/of aan anderen verkopen, vallen die activiteiten ook

onder de « autocontroleregelgeving » en moeten zij bij het Agentschap bekend zijn.

21.

- **Vraag**

Kunnen andere gegevens in plaats van het lotnummer gebruikt worden om de traceerbaarheid van de producten te garanderen?

- **Antwoord**

Verschillende gegevens moeten geregistreerd worden in het kader van de traceerbaarheid van de producten (ontvangst- of leveringsdatum, geleverde of ontvangen hoeveelheden, adres van de inrichting die levert of producten ontvangt...). Eén van deze gegevens is de identificatie van producten. Dit kan gebeuren via het lotnummer, maar eveneens via andere pertinente middelen, zoals de uiterste verbruiksdatum.

22.

- **Vraag**

Moet het watergebruik worden opgenomen in de HACCP-studie?

- **Antwoord**

Het watergebruik moet worden opgenomen in de HACCP-studie ongeacht of het gaat om leidingwater, putwater, gerecycleerd water...

23.

- **Vraag**

Mag een operator gidsen/documenten gebruiken die in een andere taal dan het Nederlands, Frans of Duits zijn opgesteld om zijn autocontrolesysteem uit te werken?

- **Antwoord**

Ja. De operatoren mogen alle documenten gebruiken die ze als relevant beschouwen om hun autocontrolesysteem uit te werken. Echter de Nederlandse, Franse of Duitse documenten (in overeenstemming met de wetten van 18 juli 1966 op het gebruik van de talen in bestuurszaken) moeten ter beschikking zijn zodat de controleurs/inspecteurs van het FAVV de goede werking van het autocontrolesysteem en de relevantie kunnen nagaan.

24.

- **Vraag**

Kan een operator in het kader van het opstarten van de autocontrole gebruik maken van procedures/instructies/formulieren opgesteld in een andere taal dan het Nederlands, Frans of Duits?

- **Antwoord**

Ja. Dit kan zelfs zeer nuttig blijken als de operator beroep doet op allochtoon personeel dat de nationale talen niet machtig is. Echter leesbare Nederlandse, Franse of Duitse documenten (in overeenstemming met de wetten van 18 juli 1966 op het gebruik van de talen in bestuurszaken) moeten ter beschikking zijn zodat de controleurs/inspecteurs van het FAVV de goede werking van het autocontrolesysteem kunnen nagaan. Dit kan bijv. gebeuren door tweetalige documenten.

25.

- **Vraag**

Welke specifieke traceerbaarheidsgegevens moeten beschikbaar zijn voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong?

- **Antwoord**

Naast de algemene voorschriften in verband met traceerbaarheid legt de regelgeving (Verordening (EU) nr. 931/2011) specifieke voorschriften vast voor al dan niet verwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Die moeten door de operatoren worden nageleefd.

De operatoren moeten over de volgende gegevens beschikken en die verstrekken aan de andere operatoren aan wie zij de levensmiddelen van dierlijke oorsprong leveren:

- een nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen;
- het volume of de hoeveelheid van de levensmiddelen;
- de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden;
- de naam en het adres van de verzender (eigenaar), indien verschillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden;
- de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden;
- de naam en het adres van de ontvanger (eigenaar), indien verschillend van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden;
- een referentie ter identificatie van de partij of zending, naargelang het geval;
- de verzenddatum.

De operator voor wie de levensmiddelen van dierlijke oorsprong bestemd zijn, moet die informatie uiterlijk op het tijdstip waarop hij ze ontvangt in

zijn bezit hebben. Deze informatie moet ook onverwijld door alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan het FAVV ter beschikking worden gesteld, ook tijdens het vervoer.

Deze verplichting is niet van toepassing op levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten.

Bij audits van autocontrolesystemen moet worden nagegaan of deze voorschriften worden nageleefd.

26.

• Vraag

Welke specifieke gegevens moeten beschikbaar zijn voor bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong?

• Antwoord

De regelgeving (Verordening (EG) nr. 853/2004) schrijft voor dat specifieke informatie beschikbaar moet zijn over bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

De volgende gegevens moeten beschikbaar zijn en worden verstrekt aan de operator voor wie de bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong bestemd zijn:

- de productiedatum (een precieze dag), namelijk:
 - de datum van het slachten voor karkassen, halve karkassen en voor- en achtervoeten;
 - de datum van het doden voor vrij wild;
 - de datum van het oogsten of vangen voor visserijproducten;
 - de datum van het verwerken, uitsnijden, hakken of bereiden, naargelang het geval, voor andere levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
- de datum van invriezing (een precieze dag), als deze verschillend is van de productiedatum.

De operator voor wie de bevroren levensmiddelen van dierlijke oorsprong bestemd zijn, moet uiterlijk op het tijdstip waarop hij ze ontvangt in het bezit zijn van die gegevens.

Wanneer een levensmiddel wordt gemaakt van een partij grondstoffen met verschillende productie- en invriesdata, moet de oudste productie- en/of invriesdatum worden verstrekt.

Dit voorschrift geldt tot het stadium waarin een levensmiddel een conforme etikettering krijgt voor overdracht aan de consument of wordt gebruikt voor een bijkomende verwerking (het levensmiddel moet dan worden verhit en/of gerookt en/of gezouten en/of gerijpt en/of gedroogd en/of gemarineerd en/of geëxtraheerd en/of geëxtrudeerd).

Dit voorschrift geldt niet voor levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten. Het geldt evenmin wanneer producenten rechtstreeks leveren aan de consument of wanneer detailhandelaars leveren aan de

consument of plaatselijk en in beperkte mate aan andere operatoren (niet meer dan 30 % van de omzet en over een afstand van niet meer dan 80 km).

Bij audits van autocontrolesystemen moet worden nagegaan of die voorschriften worden nageleefd.

27.

- **Vraag**

Bij de controle van een CCP werd alleen genoteerd dat de controle werd uitgevoerd. Volstaat dat?

- **Antwoord**

Neen. Men moet kunnen uitmaken wie de controle heeft verricht, wanneer de controle werd verricht, wat werd gecontroleerd, wat het resultaat van de controle was, welke acties worden ondernomen bij een non-conformiteit. Let op: in geval van versoepelingen heeft de registratie van deze gegevens alleen betrekking op de non-conformiteiten.

28.

- **Vraag**

Mag men aan het Agentschap een audit ter validatie van het autocontrolesysteem vragen voor om het even welke activiteit?

- **Antwoord**

Het Agentschap voert per definitie op verzoek audits ter validatie van autocontrolesystemen uit voor alle activiteiten waarvoor het een controlebevoegdheid heeft ongeacht of die activiteiten onder een goedgekeurde gids vallen of dat nog geen gids werd goedgekeurd. Als een gids beschikbaar is, voert het Agentschap de audit uit op basis van die gids of zonder gids al naargelang de operator zijn auditcontrolesysteem wel of niet op basis van die gids heeft ontwikkeld en ingesteld.

Er zijn echter enkele activiteiten (zie tabel hierna) waarvoor het Agentschap een audit irrelevant acht omdat zij bijzondere kenmerken vertonen. De autocontrolesystemen voor die activiteiten worden dus niet door het Agentschap geaudit en anderzijds, wanneer ze verschuldigd is, is de heffing voor operatoren die dergelijke activiteiten beoefenen niet afhankelijk van het bestaan van een validatie voor die specifieke activiteiten.

Code	Plaatsen	Code	Activiteiten	Code	Producten
PL43	Fabrikant	AC39	Vervaardiging	PR150	Diergeneeskundige producten
PL47	Groothandelaar	AC97	Groothandel	PR150	Diergeneeskundige producten
PL29	Detailhandelaar	AC93	Detailhandel	PR150	Diergeneeskundige producten
PL68	Put en take-visbedrijf	AC58	Recreatieveel vissen	PR115	Aquacultuurvissen
PL93	Apotheek	AC95	Detailhandel als bijkomstige activiteit	PR57	Voorverpakte levensmiddelen met een houdbaarheid bij omgevingstemperatuur van tenminste drie maanden en direct bereide dranken op basis van poeder
PL11	Dierenartsenpraktijk	AC8	Veterinaire activiteiten	PR126	Product niet gespecificeerd
PL3	Douaneagentschap	AC6	Activiteiten van douaneagentschap	PR126	Product niet gespecificeerd
PL64	Beroepsorganisatie	AC110	Activiteiten van de beroepsorganisatie in de sector toelevering aan de landbouw	PR126	Product niet gespecificeerd
PL64	Beroepsorganisatie	AC111	Activiteiten van de beroepsorganisatie in de sector primaire productie	PR126	Product niet gespecificeerd
PL64	Beroepsorganisatie	AC112	Activiteiten van de beroepsorganisatie in de sector verwerking	PR126	Product niet gespecificeerd
PL64	Beroepsorganisatie	AC113	Activiteiten van de beroepsorganisatie in de sector distributie	PR126	Product niet gespecificeerd
PL64	Beroepsorganisatie	AC114	Activiteiten van de beroepsorganisatie in de sector HORECA	PR126	Product niet gespecificeerd
PL64	Beroepsorganisatie	AC115	Activiteiten van de beroepsorganisatie in de sector dienstensector	PR126	Product niet gespecificeerd
PL64	Beroepsorganisatie	AC116	Activiteiten van de beroepsorganisatie in de overige sectoren	PR126	Product niet gespecificeerd
PL66	Inspectieorganisme	AC47	Inspectie	PR126	Product niet gespecificeerd
PL71	Punt van binnenkomst/GIP	AC47	Inspectie	PR126	Product niet gespecificeerd

Code	Plaatsen	Code	Activiteiten	Code	Producten
PL66	Inspectieorganisme	AC48	Vóór-oogstcontrole	PR166	Planten
PL65	Certificeringsorganisme	AC10	Certificering	PR126	Product niet gespecificeerd
PL54	Laboratorium	AC9	Analyse en onderzoek	PR126	Product niet gespecificeerd
PL54	Laboratorium	AC50	Binnenbrengen, invoeren, vervoeren of gebruik voor wetenschappelijke doeleinden	PR107	Schadelijke organismen (plantaardige sector)
PL44	Provinciale federatie	AC7	Activiteiten van de federatie	PR126	Product niet gespecificeerd
PL74	Dienstverlener	AC63	Dienstverlener- sector "verwerking"	PR126	Product niet gespecificeerd
PL74	Dienstverlener	AC62	Dienstverlener- sector "horeca"	PR126	Product niet gespecificeerd
PL74	Dienstverlener	AC61	Dienstverlener- sector "distributie - detailhandel"	PR126	Product niet gespecificeerd
PL53	Plantentuin, groene zone, bos	AC36	Exploitatie van plantentuinen, groene zones	PR126	Product niet gespecificeerd
PL47	Groothandelaar	AC97	Groothandel	PR34	Hout en/of schors
PL36	Houtbewerkingsbedrijf	AC101	Behandelen, zagen en/of produceren	PR36	Hout niet-ISPM 15
PL40	Intermediair bedrijf	AC105	Tijdelijke opslag met het oog op verder vervoer naar een technisch bedrijf	PR92	Dierlijke bijproducten
PL16	Quarantaine centrum	AC54	In quarantaine houden	PR106	Ingevoerde vogels, andere dan pluimvee
PL29	Detailhandelaar	AC95	Detailhandel als bijkomstige activiteit	PR94	Verpakkingsmateriaal voor contact met levensmiddelen
PL43	Fabrikant	AC32	Vervaardiging	PR200	Materiaal voor contact met levensmiddelen (geen verpakkingmateriaal)
PL47	Groothandelaar	AC97	Groothandel	PR200	Materiaal voor contact met levensmiddelen (geen verpakkingmateriaal)
PL29	Detailhandelaar	AC95	Detailhandel als bijkomstige activiteit	PR200	Materiaal voor contact met levensmiddelen (geen verpakkingmateriaal)
PL82	Trader	AC108	Handel zonder fysisch bezit van de producten	PR126	Product niet gespecificeerd
PL82	Trader	AC108	Handel zonder fysisch bezit van de producten	PR92	Dierlijke bijproducten
PL82	Trader	AC108	Handel zonder fysisch bezit van de producten	PR93	Afgeleide producten (van niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten)

Code	Plaatsen	Code	Activiteiten	Code	Producten
PL85	Categorie 1-verwerkingsbedrijf	AC104	Verwerken	PR89	Categorie 1-materiaal
PL99	Tuinaannemer	AC123	Aanleg/onderhoud tuinen, parken	PR113	Sierplanten waarvoor een erkenning "plantenpaspoort" vereist is

29.

- **Vraag**

Moet het autocontrolesysteem van een operator die uitvoert naar derde landen rekening houden met de specifieke vereisten van de derde landen die zijn producten ontvangen?

- **Antwoord**

Ja. De naleving van deze vereisten moet afgedekt worden door het autocontrolesysteem van het exporterend bedrijf.

30.

- **Vraag**

Mogen operatoren, in het kader van hun autocontrole, infraroodthermometers gebruiken om de temperatuur te controleren?

- **Antwoord**

Voor betrouwbare metingen bij infraroodthermometers moeten de gebruiksvoorwaarden strikt nageleefd worden en deze thermometers zijn eveneens minder nauwkeurig dan sondethermometers. Het gebruik van infraroodthermometers kan aanvaard worden in het kader van een screening van de temperatuur indien de gebruiksvoorwaarden worden nageleefd. Wanneer echter de genoteerde temperatuur in de buurt komt van de conformiteitsgrens, wordt een bijkomende controle opgelegd aan de hand van een sondethermometer om te bevestigen dat de gemeten temperatuur conform is.

31.

- **Vraag**

Hoe kan men nagaan of een thermometer goed werkt wanneer de temperatuur van frituurolie gecontroleerd wordt?

- **Antwoord**

De thermometers van de koelkasten en de vriezers kunnen worden gecontroleerd door middel van kokend water en smeltend ijs. Deze techniek is echter niet geschikt voor thermometers die de temperatuur van frituurolie meten aangezien de werking van deze thermometers (170-190 °C) te ver uiteen ligt van de waarde 0-100°C. Voor interne controle moet de operator de thermostaat van een friteuse op 180°C instellen en de temperatuur van de olie meten met de thermometer die gecontroleerd moet worden. Als de thermometer een temperatuur geeft tussen 177°C en 183°C is de controle gunstig. Anders laat de operator de goede

werking van de thermometers nazien door een leverancier/fabrikant/laboratorium.

32.

- **Vraag**

Kan een bedrijf met activiteiten die hoofdzakelijk in Vlaanderen worden uitgevoerd, maar waarvan de vestigingseenheid zich in Wallonië (gemeente “zonder taalfaciliteiten”) bevindt, waar het tewerkgestelde personeel de Nederlandse taal beheerst, zijn autocontrolesysteem in het Nederlands documenteren in plaats van in het Frans in die vestigingseenheid in Wallonië?

- **Antwoord**

De documenten met betrekking tot het autocontrolesysteem moeten in de officiële taal opgesteld zijn van de gemeente waar het bedrijf is gevestigd. Begrijpelijke instructies voor het personeel moeten ook echter beschikbaar zijn om de correcte uitvoering van het autocontrolesysteem door het personeel mogelijk te maken.

33.

- **Vraag**

Moeten de fabrikanten en groothandelaars van verpakkingen, die bestemd zijn voor gebruik in de voedselketen, een autocontrolesysteem instellen en bestaat er een gids die deze activiteiten afdekt en die toelaat een audit uit te voeren?

- **Antwoord**

Een autocontrolesysteem instellen is ook een verplichting voor deze operatoren. Er bestaat geen gids voor de fabricage en groothandel van verpakkingen, maar deze activiteit kan zonder gids worden geaudit door het Agentschap. Als de groothandelsactiviteit van verpakkingen bestemd voor gebruik in de voedselketen echter bijkomstig is en wordt uitgeoefend door een operator met als hoofdactiviteit groothandel in levensmiddelen, is het mogelijk de gids G-039 te gebruiken.

34.

- **Vraag**

Mag de thermostaat van een frituurpan eerder op 175°C dan op 180°C worden gecontroleerd?

- **Antwoord**

De thermostaatcontrole van een frituurpan moet gebeuren op de hoogste temperatuur die in de inrichting gebruikt wordt om de levensmiddelen te

bakken. Als deze temperatuur 175°C bedraagt, dan wordt de controle op deze temperatuur uitgevoerd.

35.

- **Vraag**

Moet het bemonsteringsplan en de bemonstering in het kader van de autocontrole voldoen aan bepaalde voorwaarden?

- **Antwoord**

Onverminderd de toepassing van andere wettelijke en reglementaire bepalingen, moet het bemonsteringsplan representatief zijn, rekening houdende met de risico's, de matrix en de contaminant, maar ook met de productiehoeveelheid en dit zowel gelinkt aan het product alsook aan de activiteit van de operator. De bemonstering moet tevens representatief zijn voor de betrokken loten.

VI. INTERLABORATORIUMTESTEN

Dit hoofdstuk heeft betrekking op de analyses uitgevoerd in het kader van de autocontrole en meer in het bijzonder op de analyses met het oog op de garantie van de veiligheid van de voedselketen of de kwaliteit van de producten waarvoor het Agentschap bevoegd is.

1.

- **Vraag**

Waarom is het voor de bedrijfseigen laboratoria belangrijk om deel te nemen aan ringtests?

- **Antwoord**

De deelname aan de ringtests geeft het bedrijf een objectief idee over het prestatievermogen van het bedrijfseigen laboratorium en evalueert de betrouwbaarheid van intern uitgevoerde analyses. De interne laboratoria moeten aan dergelijke ringtests deelnemen indien ze analyses uitvoeren voor de autocontrole (de deelname aan ringtests is verplicht voor de geaccrediteerde en/of erkende laboratoria).

De bedrijfseigen laboratoria kunnen ook regelmatig gecertificeerd referentiemateriaal gebruiken om zodoende een interne kwaliteitscontrole uit te voeren. Dit wordt ook beschouwd als gelijkwaardig aan de deelname aan de ringtests.

Bij gebrek aan ringtests en gecertificeerd referentiemateriaal, is er ook de mogelijkheid om gelijktijdig analyses uit te voeren in het bedrijfslaboratorium en in een geaccrediteerd extern laboratorium en daarna de verkregen resultaten van de twee eenheden te vergelijken. Deelname aan ringtests en gebruik van gecertificeerd referentiemateriaal geven echter meer betrouwbaarheid omtrent de evaluatie van de resultaten en deze optie moet worden gekozen als het mogelijk is.

2.

- **Vraag**

Worden ringtesten georganiseerd?

- **Antwoord**

Met betrekking tot de ringtests is informatie beschikbaar op de website www.eptis.bam.de. Hier vindt u terug wie ringtests kan leveren.

Ook op de website van het FAVV (→ beroepssectoren → laboratoria → ringtests) is informatie hieromtrent beschikbaar.

Het FAVV organiseert geen ringtesten voor laboratoria van bedrijven.

3.

- **Vraag**

In welke mate dient een bedrijfslabo ook geauditeerd te worden?

- **Antwoord**

In de mate waarin het tussenkomt bij de invoering van het autocontrolesysteem, moet het bedrijfslabo bij iedere audit geauditeerd worden. De interne laboratoria dienen niet geaccrediteerd te zijn, maar moeten werken met gevalideerde methoden, met professionele laboranten en met gekalibreerde (= gejusteerde) toestellen.

4.

- **Vraag**

Moet de operator die in het kader van zijn autocontrolesysteem beroep doet op geaccrediteerde labo's, zich ervan vergewissen dat het labo aan ringtests deelneemt?

- **Antwoord**

Dit is niet nodig als de operator beroep doet op labo's voor analyses (matrix-parameter) waarvoor zij reeds geaccrediteerd zijn, aangezien er controle wordt uitgevoerd op de werking van het labo en de kwaliteit van de geleverde analyseresultaten tijdens de accreditatie-audit. Overigens om een accreditatie te bekommen, moeten de laboratoria deelnemen aan ringtests (interlaboratoriumtests) als deze bestaan.

5.

- **Vraag**

Worden enkel de ringtests, vermeld op de website van het Agentschap, aanvaard?

- **Antwoord**

De "erkende" ringtests zijn vermeld op de website van het Agentschap www.favv.be > beroepssectoren > laboratoria > ringtests. Er bestaan twee lijsten, een lijst met ringtests waaraan de door het FAVV erkende labo's verplicht moeten deelnemen en een lijst met organisatoren van "erkende" ringtests, waarop zowel interne als externe labo's mogen beroep doen. Deze laatste lijst is echter niet volledig en indien een laboratorium wenst deel te nemen aan een ringtest die niet op de lijst staat, kan hij contact opnemen met het Agentschap (zie de hierna vermelde contactpersoon) die zal beslissen of de ringtest in kwestie voldoende garanties oplevert om aan de lijst met "erkende" ringtests te worden toegevoegd.

BU PT Schemes – LFSAGx

ir Alain Dubois
Chaussée de Namur, 22
B-5030 Gembloux
Tel. +32 81 62 03 00 Fax +32 81 62 03 01
Email: BUPTSchemes@favv-afsca.be

De laboratoria kunnen eveneens de databank EPTIS raadplegen (www.eptis.bam.de) om organisatoren van ringtests op te zoeken.

6.

• **Vraag**

Wat gebeurt er indien er geen ringtests bestaan voor een bepaald soort analyse?

• **Antwoord**

De ringtesten (interlaboratoriumtests) kunnen worden vervangen door analyses uitgevoerd op gecertificeerde referentiemonsters. Het gaat om twee gelijkaardige tests om aan te tonen dat een (intern) laboratorium correct werkt.

7.

• **Vraag**

Moeten er ringtests worden uitgevoerd voor alle analyses die in een laboratorium worden uitgevoerd?

• **Antwoord**

Het heeft enkel betrekking op de analyses uitgevoerd in het kader van de autocontrole (analyses met het oog op de garantie van de veiligheid van de voedselketen of de kwaliteit van de producten waarvoor het Agentschap bevoegd is). Bovendien is het niet nodig analyses uit te voeren voor alle combinaties matrix-parameter-analysmethode. Gelijkaardige analyses (matrix-methode) kunnen worden gegroepeerd om het aantal ringtests waaraan het labo moet deelnemen te beperken. Bijv. voor de microbiologische analyses zijn de matrices gegroepeerd in vier categorieën die zich onderscheiden door hun fysische eigenschappen:

- categorie I: vloeistoffen en poeders (melk, kokosmelk, melkpoeder...);
- categorie II: mengsels van vaste stoffen (gehakt vlees, separatorvlees, worstvulling, slagroom, ijs, sojaroom...);
- categorie III: kleine (of zeer kleine) vaste (gedroogde peterselie/paddestoelen, geraspte wortels/knolselderij, sla, garnalen, granen, veevoeders, gehakte noten...);
- categorie IV: andere vaste stoffen (niet gehakt vlees, kazen, gebak...).

Als een ringtest wordt uitgevoerd wordt voor een parameter en een methode in een matrix is deze ringtest voldoende voor alle matrices van de categorie.

8.

- **Vraag**

Wat is de frequentie van de ringtests waaraan een laboratorium moet deelnemen?

- **Antwoord**

Ten minste om de 3 jaar moeten alle combinaties matrix-parameter aan een ringtest worden onderworpen. Alle gebruikte analysemethoden moeten ten minste ieder jaar aan een ringtest worden onderworpen (zie op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Laboratoria > Ringtesten). De ringtesten kunnen worden vervangen door gecertificeerde referentiemonsters te gebruiken. Bij gebrek aan ringtests en gecertificeerde referentiemonsters kunnen er monsters worden uitgewisseld tussen het labo en het geaccrediteerd labo waarbij wordt aangetoond dat de bekomen resultaten vergelijkbaar zijn.

9.

- **Vraag**

Indien in het kader van haar autocontrole een bedrijf analyses uitbesteedt bij een extern labo, moet dit labo dan geaccrediteerd zijn?

- **Antwoord**

Dit is niet verplicht. Indien een inrichting beslist om op een niet-geaccrediteerd labo beroep te doen, moet zij zich ervan vergewissen dat dit labo betrouwbare resultaten aflevert. Dit bewijs kan worden gegeven door deel te nemen aan ringtesten of door gecertificeerde monsters te gebruiken als deze bestaan.

10.

- **Vraag**

Wat gebeurt er indien de resultaten van de ringtesten niet voldoen?

- **Antwoord**

Indien de resultaten van de ringtesten niet voldoen (bijv. Z-score hoger dan 3), moet het laboratorium onmiddellijk corrigerende maatregelen nemen ter verbetering van de situatie. Zolang niet aangetoond is dat het is opgelost door middel van ringtesten of door andere middelen ter beschikking van het laboratorium (zie antwoord voor vraag 1 van dit hoofdstuk), mag het laboratorium geen analyseverslagen meer afleveren. Tijdens deze periode moeten de uitgevoerde analyses in het kader van

de autocontrole worden uitbesteed bij een geaccrediteerd laboratorium of een laboratorium dat bevredigende resultaten op ringtesten behaald heeft.

Voor geaccrediteerde laboratoria zijn de richtlijnen van BELAC ook van toepassing.

11.

- **Vraag**

Kan men beroep doen op buitenlandse laboratoria om analyses uit te voeren in het kader van de autocontrole?

- **Antwoord**

Ja, maar de operator moet dezelfde voorwaarden volgen nl. beroep doen op:

- geaccrediteerde labo's in het land van oorsprong voor de gevraagde analyse (matrix-parameter); of
- labo's die deelnemen aan ringtesten of analyses uitvoeren op gecertificeerde referentiemonsters; of
- indien er geen georganiseerde ringtesten of beschikbare gecertificeerde referentiemonsters voorhanden zijn, moeten de monsters in twee exemplaren naar twee labo's gestuurd worden zodat men zich kan vergewissen dat de afgeleverde resultaten betrouwbaar zijn.

12.

- **Vraag**

Is een buitenlands labo onderworpen aan de meldingsplicht?

- **Antwoord**

Nee, maar de operatoren die analyses laten uitvoeren door een buitenlands laboratorium, moeten in hun contract met dit laboratorium specificeren dat het opvragen van informatie door het FAVV, over analyses aangevraagd door genoemde operatoren, niet kan geweigerd worden op basis van confidentialiteit van gegevens.

Daarom moeten buitenlandse laboratoria op vraag van het Agentschap informatie over deze analyses overmaken, zonder zich te verschuilen achter het vertrouwelijkheidsbeginsel.

13.

- **Vraag**

Welke laboratoria moeten deelnemen aan ringtesten?

- **Antwoord**

Alle laboratoria die een rol spelen in de veiligheid van de voedselketen en de invoering van autocontrole.

Niet-geaccrediteerde laboratoria die voor hun eigen inrichting of voor rekening van derden analyses uitvoeren die betrekking hebben op autocontrole moeten deelnemen aan en goede resultaten behalen bij de door het Agentschap erkende ringonderzoeken (indien er geen ringtesten zijn, zie antwoord op vraag 1 van dit hoofdstuk).

Geaccrediteerde laboratoria moeten reeds voldoen aan de voorwaarde inzake deelneming aan ringonderzoeken om hun accreditatie te verkrijgen. Als een bedrijf een beroep doet op een extern laboratorium dat erkend is voor een bepaalde analyse op een bepaalde matrix mag het er bijgevolg van uitgaan dat de door dat laboratorium verstrekte resultaten betrouwbaar zijn alleen al omdat het laboratorium geaccrediteerd is.

14.

- **Vraag**

Hoe kan een monster voor een ringtest of een interlaboratoriumtest goed worden gekozen en bereid?

- **Antwoord**

De bedrijven zijn niet verplicht om ringonderzoeken te organiseren. Er wordt alleen aan de laboratoria gevraagd om deel te nemen aan officiële ringonderzoeken om aan te tonen dat hun resultaten betrouwbaar zijn.

Wanneer, waar nodig, om de betrouwbaarheid van de analyseresultaten aan te tonen parallel analyses worden uitgevoerd in het bedrijfslaboratorium en in een geaccrediteerd extern lab op identieke in delen gesplitste monsters moet absoluut worden toegezien op de homogeniteit en de stabiliteit van de verdeelde monsters om geen mogelijke afwijkingen in de resultaten van de uitgevoerde analyses te veroorzaken.

Voor kwantitatieve analyses is het aan te raden om niet uitsluitend negatieve maar ook positieve monsters te kiezen om de betrouwbaarheid van de vastgestelde waarden bij parallel uitgevoerde analyses met elkaar te kunnen vergelijken. Wanneer de resultaten met elkaar worden vergeleken moet bijzondere aandacht worden besteed aan het onzekerheidsinterval van de respectievelijke metingen om te kunnen uitmaken of de door het interne lab verkregen resultaten betrouwbaar zijn in vergelijking met die van het geaccrediteerde lab.

15.

- **Vraag**

Moet een bedrijf als het zelf geen analyses uitvoert (binnen zijn intern vastgelegd analyseplan) en steunt op de door de leverancier meegedeelde analyseresultaten, de door de leverancier verstrekte waarde controleren bij middel van een eigen analyse of van de leverancier eisen dat hij een ringtest uitvoert?

- **Antwoord**

Als een bedrijf om de goede werking van zijn autocontrole te garanderen of om te garanderen dat zijn producten geen gevaar opleveren voor de voedselketen analyseresultaten nodig heeft die door zijn leveranciers worden meegedeeld moet het de betrouwbaarheid van de meegedeelde resultaten geregeld controleren. Het bedrijf kan dat doen door geregeld controleanalyses uit te voeren om de door de leveranciers meegedeelde resultaten te bevestigen. Die controleanalyses kunnen intern of via een extern laboratorium worden uitgevoerd die deelnemen aan ringtesten voor de betrokken matrix-parametercombinatie. De analyses die uitgevoerd werden door de leveranciers dienen eveneens uitgevoerd te zijn in labo's die hiervoor deelnemen aan ringtesten.

16.**• Vraag**

Kan men, wanneer het onmogelijk is om deel te nemen aan een ringtest voor een analysemethode, op een andere manier aantonen dat de resultaten betrouwbaar zijn en de omzendbrief naleven?

• Antwoord

Als het gaat om erg specifieke analyses waarvoor geen ringonderzoeken bestaan, wordt er aan het bedrijf gevraagd om de betrouwbaarheid van zijn resultaten op een van de volgende andere manieren aan te tonen:

- geregeld gecertificeerde referentiematerialen analyseren (bijv. een in de handel gebrachte standaard met gecertificeerd gehalte) (toezicht bij middel van een controlekaart), wat kan worden beschouwd als gelijkwaardig aan deelname aan interlaboratoriumonderzoeken;
- als geen gecertificeerde referentiematerialen voorhanden zijn, geregeld bekende, stabiele en homogene controlemonsters analyseren en aantonen dat het laboratorium in de tijd reproduceerbare resultaten behaalt (toezicht bij middel van een controlekaart);
- parallel in het laboratorium van het bedrijf en in een geaccrediteerd extern laboratorium analyses uitvoeren op gesplitste identieke monsters en aantonen dat het interne laboratorium voor dezelfde monsters gelijkaardige resultaten verkrijgt als het externe laboratorium.

VII. ACTIVITEITEN

1.

- **Vraag**

Hoe kan een auditor op de hoogte zijn van alle activiteiten die in een bedrijf worden uitgevoerd?

- **Antwoord**

Verschillende methoden kunnen toegepast worden:

1. de operator ondervragen;
2. de documenten onderzoeken;
3. de activiteiten in het bedrijf observeren;
4. de activiteiten in de databank van het Agentschap controleren.

De antwoorden van de operator worden aanvaard behalve wanneer de auditor kan aantonen dat deze niet correct zijn. In dat geval dienen alle waargenomen activiteiten vermeld te worden in het auditverslag en niet alleen de activiteiten die werden aangegeven door de operator.

2.

- **Vraag**

Moeten alle activiteiten die door een bedrijf worden uitgevoerd, bij het Agentschap aangemeld worden en zichtbaar zijn in de databank van het FAVV?

- **Antwoord**

Ja, maar er zijn echter uitzonderingen.

Bepaalde activiteiten die verplicht aan andere activiteiten zijn gekoppeld, moeten echter niet worden aangegeven. Dit is bijvoorbeeld het geval bij een vervoersactiviteit voor een onderneming van de sector transformatie indien uitsluitend eigen producten worden vervoerd. In een dergelijke situatie zou deze activiteit slechts moeten worden aangegeven indien de onderneming producten van andere operatoren vervoert (vervoer in opdracht van derden).

De operator zal de activiteiten niet meer moeten verklaren die door zijn erkenning/toelating gedekt zouden kunnen worden en die onder dezelfde gids zouden vallen. Dit is bijv. ook het geval wanneer een activiteit als groothandel gebeurt voor een onderneming van de sector transformatie indien het enkel groothandel in eigen producten betreft of producten die men niet zelf vervaardigt maar waarvoor men het recht zou hebben om ze te produceren en waarvan de productie zou vallen onder dezelfde gids als de producten die hij fabriceert (bijv. een melkerij geeft geen activiteit als groothandelaar aan wanneer deze melkerij haar productie verkoopt aan andere operatoren; een chocolaterie geeft geen activiteit als groothandelaar aan wanneer deze aan andere operatoren haar

chocoladeproductie verkoopt, alsook chocolade geproduceerd door andere chocolaterieën; een uitsnijderij erkend voor het uitsnijden van varkensvlees geeft geen activiteit als groothandelaar aan wanneer deze aan andere operatoren haar productie van vers varkensvlees alsook vers varkensvlees afkomstig van andere uitsnijderijen verkoopt, maar deze moet wel een activiteit als groothandelaar aangeven wanneer deze aan andere operatoren vers pluimveevlees verkoopt dat afkomstig is van een uitsnijderij voor pluimveevlees omdat haar eigen erkenning niet toelaat pluimveevlees uit te snijden; de fabrikant van fruitsap geeft geen groothandelsactiviteit aan voor de verkoop aan andere operatoren van fruitsap dat hij fabriceert of van fruitsap dat gefabriceerd wordt door andere operatoren. Daarentegen geeft hij wel een groothandelsactiviteit aan als hij aan andere operatoren wijn verkoopt die hij niet zelf produceert).

Zie ook omzendbrief van het Agentschap betreffende de registratie, de toelating en de erkenningen van inrichtingen uit de diervoedersector (<http://www.favv-afsca.fgov.be/dierlijkeproductie/dierenvoeding/controle/default.asp>).

3.

- **Vraag**

Moet een onderneming uit de sector transformatie of groothandel die onverwerkte plantaardige producten opslaat voor rekening van een derde deze opslagactiviteit melden aan het Agentschap?

- **Antwoord**

Deze activiteit moet niet bij het Agentschap worden aangegeven als de onderneming binnen het kader van haar erkenning/toelating voor eigen rekening identieke producten opslaat en als de opslag van die onverwerkte plantaardige producten is opgenomen in de gids die gebruikt kan worden voor haar activiteiten in de transformatie of de groothandel.

In de andere gevallen moet de activiteit “opslag voor derden” worden gemeld met één van de drie PAP-codes hieronder:

- 1) PL31: opslagbedrijf,
AC81: opslag op omgevingstemperatuur buiten de kleinhandel;
PR52: levensmiddelen ;
- 2) PL31: opslagbedrijf ;
AC84: diepgevroren of gekoelde opslag buiten de kleinhandel,
PR52: levensmiddelen ;
- 3) PL31: opslagbedrijf ;
AC81: opslag op omgevingstemperatuur buiten de kleinhandel,
PR29: andere producten dan levensmiddelen en andere dan diervoeders.

4.

• **Vraag**

Moeten de activiteiten uitvoer/invoer/handelsverkeer OUT/handelsverkeer IN systematisch worden toegevoegd wanneer men dat type activiteit vaststelt?

• **Antwoord**

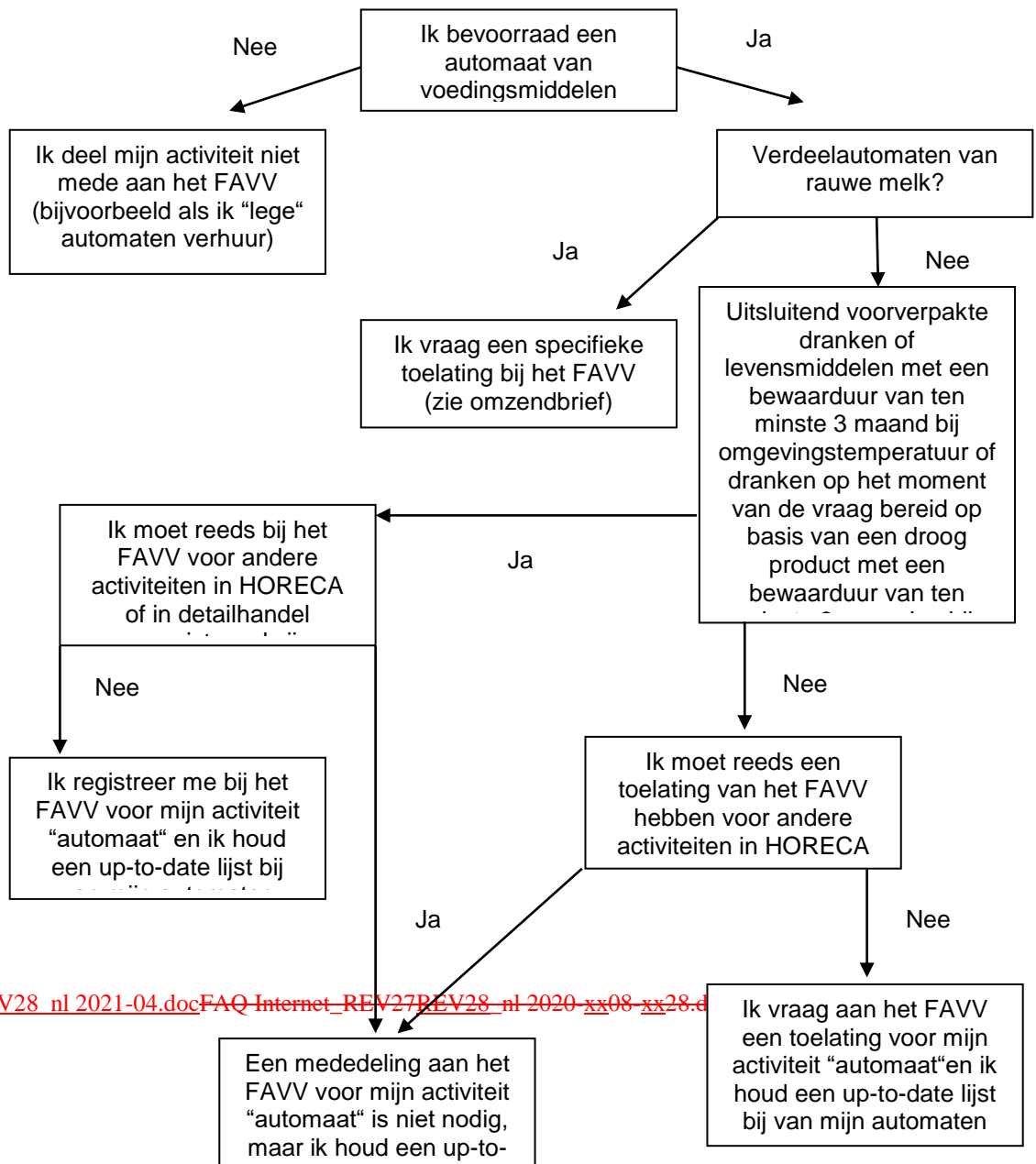
Dat is niet nodig als de activiteit niet voorkomt in de activiteitenboom van het Agentschap (www.favv.be > beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registratie > activiteitenlijst).

5.

• **Vraag**

Aan welke verplichtingen inzake registratie dient een operator die levensmiddelen via verdeelautomaten aan de consumenten aanbiedt, te voldoen?

• **Antwoord**



Voorbeeld : een bakkerij die eveneens verdeelautomaten met brood op verschillende plaatsen in de stad heeft, moet dit niet specifiek aangeven bij het Agentschap; een school die geen restaurant heeft, maar wel drankautomaten heeft, moet deze activiteit bij het Agentschap aangeven aangezien dit de enige activiteit binnen de voedselketen is.

Ter herinnering, op de verdeelautomaat moeten op een goed zichtbare plaats de naam of bedrijfsnaam, het adres in België en, desgevallend, het telefoonnummer van de persoon die, of het bedrijf dat verantwoordelijk is voor de bevoorrading van het toestel vermeld zijn.

Bovendien, moet de operator, in het kader van de autocontrole, beschikken over een lijst met de geïnstalleerde verdeelautomaten alsook de plaats waar deze zijn geïnstalleerd en de aard van de producten die hierin worden aangeboden. Deze lijst moet altijd up-to-date zijn en op vraag ter beschikking worden gesteld van de auditoren en inspecteurs.

6.

- **Vraag**

Moet een vestigingseenheid van de transformatiesector die rechtstreeks producten verkoopt aan haar personeelsleden die activiteit (detailhandel) melden aan het Agentschap?

- **Antwoord**

Neen.

7.

- **Vraag**

Moet een vestigingseenheid van de transformatiesector die haar producten ook rechtstreeks verkoopt aan de consument die activiteit (detailhandel) melden aan het Agentschap?

- **Antwoord**

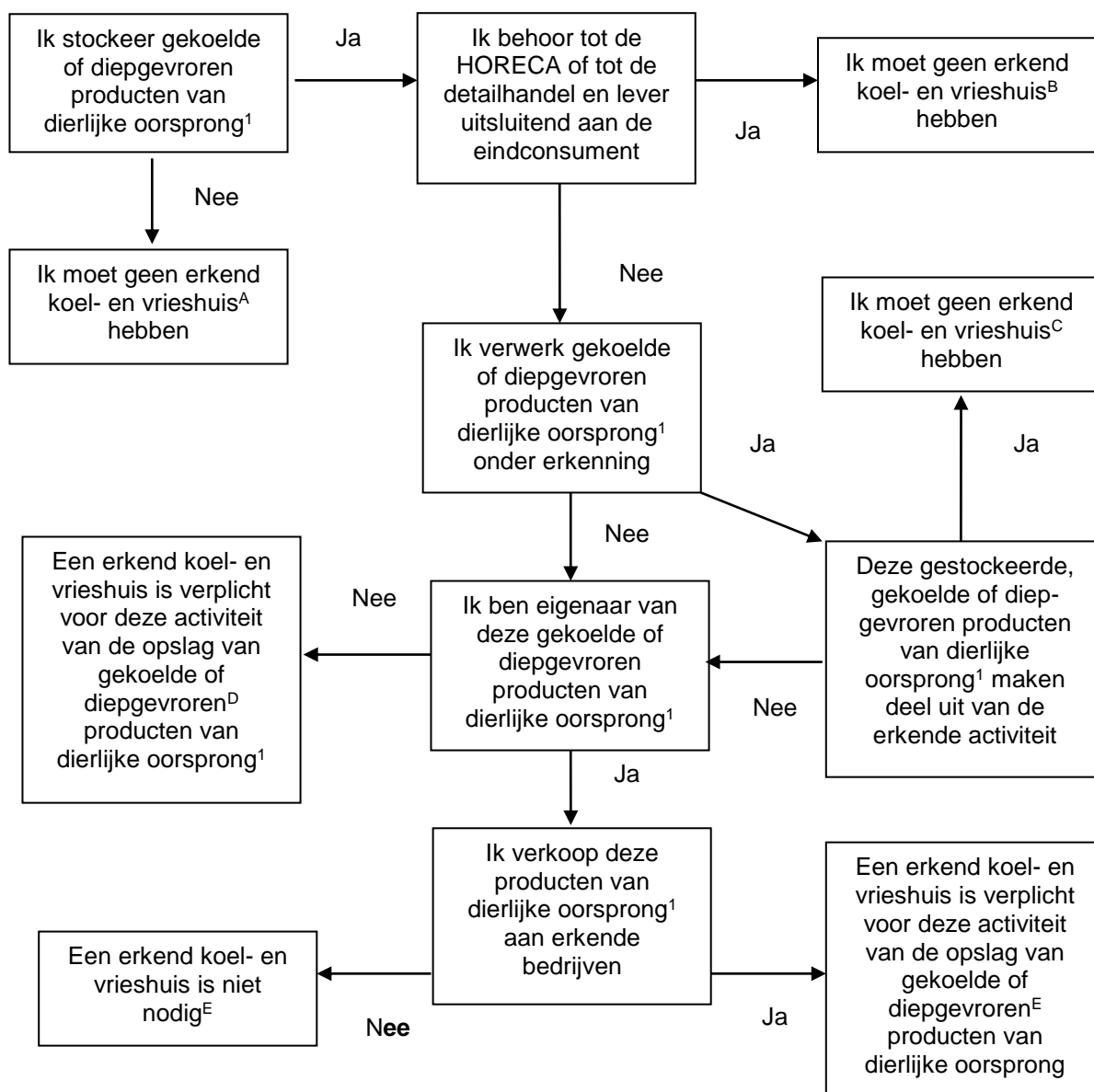
Neen, als dit gebeurt zonder bijkomende infrastructuur en inrichting voor deze activiteit (geen winkelruimte).

Ja, als zij deze producten verkoopt in een speciaal daarvoor voorziene infrastructuur of met specifieke inrichtingen (vb. winkelruimte). In dat geval moet een activiteit in de detailhandel aan het FAVV worden gemeld.

8.

• **Vraag**

Ik stockeer levensmiddelen van dierlijke oorsprong, wanneer moet ik beschikken over een erkend koel- en vrieshuis?

• **Antwoord**

1 Vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees, vleesproducten, gesmolten dierlijke vetten en kanen, magen, darmen en blazen, voedingsgelatine, voedingscollageen, bloed of bloedproducten, vleesextracten, visserijproducten, levende tweekleppige weekdieren, melk, zuivelproducten, eiprodukten, vloeibaar ei, kikkerbilden, slakken

A)

Ik stockeer producten (geen gekoelde of diepgevroren producten van dierlijke oorsprong) voor derden. Voor de ontwikkeling van het autocontrolesysteem voor mijn opslagactiviteit, kan ik gids G-017 gebruiken (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Alle autocontrolegidsen). Ik moet mijn opslagactiviteit in onderaanneming registreren bij het FAVV en, in voorkomend geval, een toelating verkrijgen voor een opslagactiviteit in onderaanneming (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

Ik stockeer mijn eigen producten (geen gekoelde of diepgevroren producten van dierlijke oorsprong) voor mijn activiteit(en) van de transformatie en/of handel. Voor de ontwikkeling van het autocontrolesysteem voor deze opslagactiviteit, kan ik gebruik maken van de gids(en) waarvan het toepassingsgebied mijn activiteit(en) van de transformatie en/of handel omvat (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Alle autocontrolegidsen), Het volstaat bij het Agentschap aangifte te doen van mijn activiteit(en) van de transformatie en/of handel en ik moet dus geen specifieke aangifte doen van mijn opslagactiviteit(en). Ik moet, in voorkomend geval, wel een erkenning of toelating verkrijgen voor mijn activiteit(en) van de transformatie en/of handel (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

B)

Voor de ontwikkeling van het autocontrolesysteem voor mijn opslagactiviteit, kan ik gebruik maken van de gids(en) waarvan het toepassingsgebied mijn activiteit(en) van de HORECA en/of de detailhandel omvat (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Alle autocontrolegidsen). Het volstaat bij het Agentschap aangifte te doen van mijn activiteit(en) van de HORECA en/of detailhandel en ik moet dus geen specifieke aangifte doen van mijn opslagactiviteit(en). Ik moet, echter, wel een toelating verkrijgen voor mijn activiteit(en) van de HORECA en/of detailhandel (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

C)

Ik stockeer mijn eigen producten voor mijn activiteiten van de transformatie. Voor de ontwikkeling van het autocontrolesysteem voor deze opslagactiviteit, kan ik gebruik maken van de gids(en) waarvan het toepassingsgebied mijn activiteit(en) van de transformatie omvat (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Alle autocontrolegidsen), Het volstaat bij het Agentschap aangifte te doen van mijn activiteit(en) van de transformatie en ik moet dus geen specifieke aangifte doen van mijn opslagactiviteit(en). Ik moet, echter, wel een erkenning verkrijgen voor mijn activiteit(en) van de transformatie (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

D)

Voor de ontwikkeling van het autocontrolesysteem voor mijn opslagactiviteit, kan ik gids G-017 gebruiken (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Alle autocontrolegidsen). Ik moet mijn opslagactiviteit in onderaanneming registreren bij het FAVV en een erkenning verkrijgen voor mijn koelhuis (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

E)

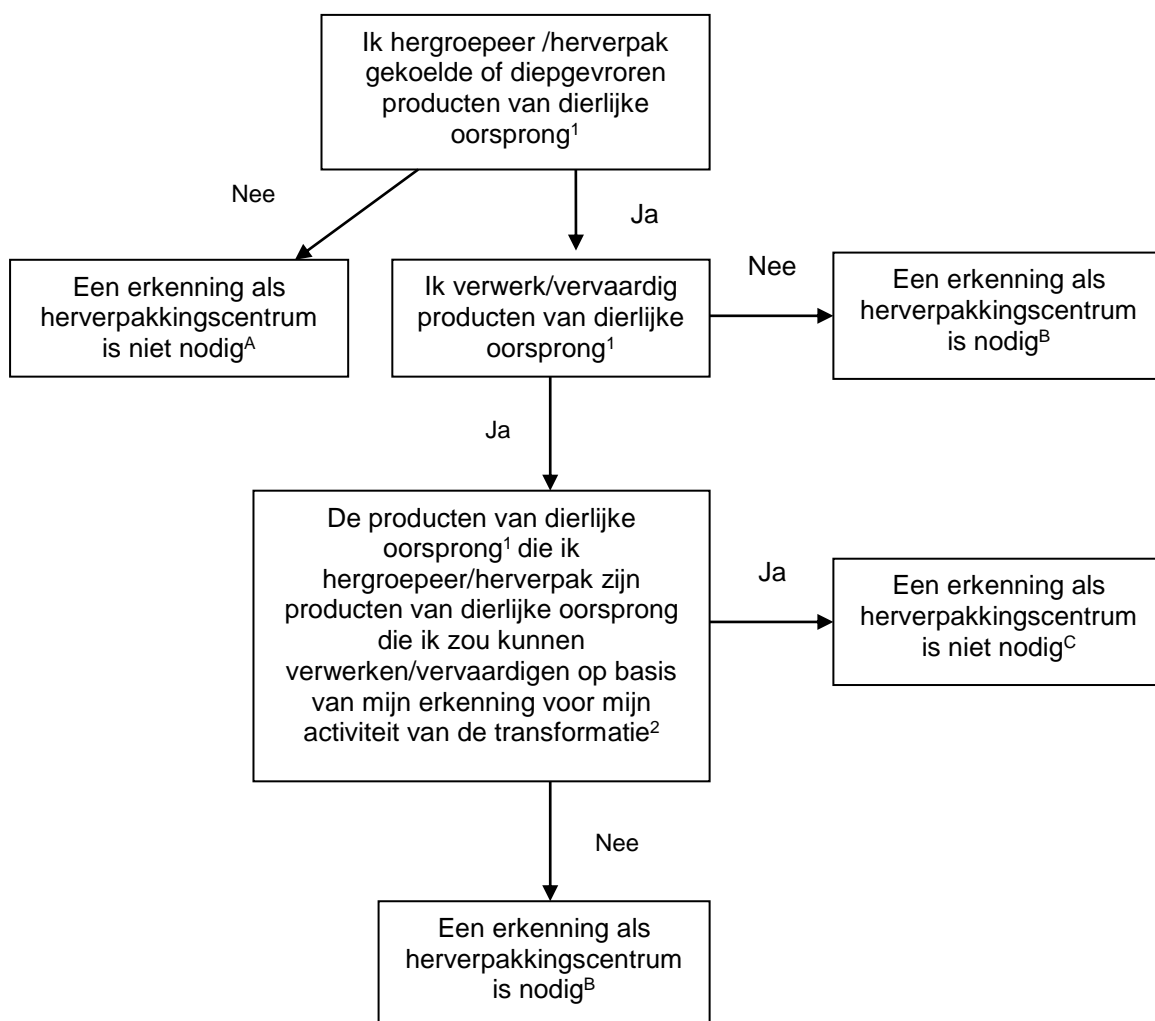
Ik stockeer de gekoelde of diepgevroren producten van dierlijke oorsprong waarvan ik eigenaar ben, voor mijn activiteit van de groothandel. Voor de ontwikkeling van het autocontrolesysteem voor deze opslagactiviteit, kan ik gebruik maken van de gids G-039 waarvan het toepassingsgebied mijn activiteit van de groothandel omvat (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolegidsen > Alle autocontrolegidsen) (uitzondering: de groothandel van karkassen van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren die niet in het toepassingsgebied van een gids valt). Het volstaat bij het Agentschap aangifte te doen van mijn activiteit van de groothandel en ik moet dus geen specifieke aangifte doen van mijn opslagactiviteiten. Ik moet, in voorkomend geval, echter een toelating verkrijgen voor mijn activiteit van de groothandel (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

9.

• Vraag

Wanneer moet ik over een erkenning als herverpakkingscentrum beschikken als ik producten hergroepeer/herverpak?

• Antwoord



A) Een erkenning als koel- en vrieshuis zou, in voorkomend geval, nodig kunnen zijn voor mijn activiteiten van de hergroepering en/of herverpakking van andere producten van dierlijke oorsprong (zie de vorige vraag).

B) Een erkenning als koel- en vrieshuis is niet nodig om de betreffende producten van dierlijke oorsprong¹ op te slaan.

Ik moet een erkenning verkrijgen voor mijn activiteit(en) van de hergroepering en/of herverpakking van producten van dierlijke oorsprong¹ (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

Afhankelijk van het betrokken product is er een gids beschikbaar of niet voor deze activiteit van de hergroepering en/of herverpakking van producten van dierlijke oorsprong¹. De gidsen G-006, G-018, G-019 kunnen worden gebruikt voor de hergroepering en/of herverpakking van producten die onder het toepassingsgebied van deze gidsen vallen (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolelegidsen > Alle autocontrolelegidsen).

C) Mijn activiteit van de hergroepering en/of herverpakking wordt door mijn erkenning voor mijn activiteit van de transformatie van producten van dierlijke oorsprong¹ gedekt. Een erkenning als koel- en vrieshuis is niet nodig om de producten van dierlijke oorsprong¹ van mijn activiteit op te slaan.

Het volstaat bij het Agentschap aangifte te doen van mijn activiteit(en) van de transformatie en ik moet dus geen specifieke aangifte doen van mijn activiteit(en) van de hergroepering en/of herverpakking. Ik moet, in voorkomend geval, wel een erkenning verkrijgen voor mijn activiteit(en) van de transformatie (zie de lijst met activiteiten op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Erkenningen, toelatingen en registraties > Activiteitenlijst).

Voor de ontwikkeling van het autocontrolesysteem voor deze activiteit van de hergroepering en/of herverpakking, kan ik gebruik maken van de gids(en) waarvan het toepassingsgebied mijn activiteit(en) van de transformatie omvat (zie de lijst met gidsen op de website van het Agentschap: Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrolelegidsen > Alle autocontrolelegidsen),

Opgelet: het feit dat men in het bezit is van een erkenning als herverpakingscentrum komt niet neer op een machtiging om producten van dierlijke oorsprong¹ in de onderneming te deconditioneren (= ontdoen van de onmiddellijke verpakking).

1 Vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees, vleesproducten, gesmolten dierlijke vetten en kanen, magen, darmen en blazen, voedingsgelatine, voedingscollageen, bloed of bloedproducten, vleesextracten, visserijproducten

2 Het uitsnijden, uitbenen, alsook het onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vers vlees; het uitsnijden van koppen van runderen ouder dan 12 maanden die gespecificeerd risicomateriaal bevatten; het prepareren van wild en vlees dat is verkregen van de jacht met het oog op het in de handel brengen ervan; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van vleesproducten; het verzamelen en/of verwerken van grondstoffen voor de productie van gesmolten dierlijke vetten en kanen; het behandelen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van magen, darmen en blazen; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van voedingsgelatine; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van voedingscollageen; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van bloed of bloedproducten; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van

vleesextracten; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van bewerkte visserijproducten; het vervaardigen, onmiddellijk verpakken of opnieuw onmiddellijk verpakken van verwerkte visserijproducten

10.

- **Vraag**

Moet een bedrijf dat aan zijn personeel producten geeft die het zelf vervaardigt bij het Agentschap aangifte doen van een bedrijfsrestaurant als het personeel de gekregen producten in het bedrijf opeet?

- **Antwoord**

Neen. Het bedrijf dat producten die het vervaardigt om ze aan klanten te verkopen aan zijn personeel geeft, moet geen aangifte doen van de activiteit bedrijfsrestaurant als de producten in het bedrijf door personeelsleden worden opgegeten. Het ligt anders als de producten specifiek worden vervaardigd of bereid om in het bedrijf door het personeel te worden verbruikt. In dat geval heeft men te maken met een activiteit als grootkeuken die specifiek moet worden gemeld aan het FAVV.

11.

- **Vraag**

Moet een operator van de transformatiesector die geen zuivelproducten produceert maar die rauwe melk koopt van een producent voor gebruik in zijn producten (bijv. vleeswaren, chocolade, gebak), deze activiteit melden bij het Agentschap?

- **Antwoord**

Ja. Volgens de diergroep, moet hij melden:

- plaats: koper van melk (PL2); activiteit: kopen bij een producent (AC4); product: melk van koeien (PR87);
- plaats: koper van melk (PL2); activiteit: kopen bij een producent (AC4); product: melk van melkgevende dieren andere dan koeien (PR86).

Rauwe melk: melk afgescheiden door de melkklier van een of meer landbouwhuisdieren, die niet is verhit tot meer dan 40 °C en evenmin een behandeling met een gelijkwaardig effect heeft ondergaan (Verordening (EG) nr. 853/2004).

12.

- **Vraag**

Hoe kan een operator van de transformatiesector die geen zuivelproducten produceert maar die rauwe melk koopt van een producent voor gebruik in zijn producten (bijv. vleeswaren, chocolade, gebak), zijn activiteit van koper van melk laten auditeren?

- **Antwoord**

Twee oplossingen:

- hij mag een audit aan het Agentschap vragen;
- indien deze activiteit minder dan 20% van zijn omzet betekent, kan de audit worden uitgevoerd door een certificeringsinstelling op basis van de BRC, IFS of FSSC 22000.

13.

- **Vraag**

Moet de winkel die de door zijn klanten aangekochte producten bij hen thuis levert een specifieke activiteit aangeven aan zijn LCE voor deze leveringen?

- **Antwoord**

Neen.

14.

- **Vraag**

Moet een bedrijf dat rauwe melk koopt bij een zuivelfabriek, beschikken over een toelating als koper van melk en die activiteit aangeven bij het Agentschap?

- **Antwoord**

Neen. Die verplichting bestaat alleen als rechtstreeks rauwe melk wordt aangekocht bij een producent.

15.

- **Vraag**

Moet de operator die voor rekening van derden producten opslaat die bestemd kunnen zijn voor de voeding van dieren en voor de voeding van mensen een activiteit « opslag van diervoeders » melden of volstaat de activiteit « opslag van levensmiddelen »?

- **Antwoord**

Dat hangt af van de informatie die hij van zijn klant krijgt met betrekking tot de bestemming van de producten.
Als zijn klant hem meedeelt dat de producten die hij opslaat beide bestemmingen zullen krijgen, moet hij beide activiteiten melden.

16.

- **Vraag**

Verwijst in de groothandel in levensmiddelen de toelating die in voorkomend geval door het Agentschap wordt afgeleverd naar de activiteit "groothandel"?

- **Antwoord**

Neen, in het algemeen komt op de eventueel afgeleverde toelating enkel de vermelding "detailhandel in levensmiddelen".

VIII. GIDS

1.

- **Vraag**

Kan er een gids voor de biologische sector komen?

- **Antwoord**

De controle op de naleving van de voorwaarden die specifiek zijn voor biologische productie is geen bevoegdheid van het Agentschap. Het Agentschap kan dus geen gids “Biologische productie” valideren. De operatoren die actief zijn in de biologische sector kunnen de voor hun activiteiten goedgekeurde gids met de vereisten die van toepassing zijn op elke productie (al dan niet “bio”) gebruiken en hun systeem, dat gebaseerd is op deze gids, laten valideren. De voorwaarden die specifiek betrekking hebben op de biologische productie kunnen geen deel uitmaken van de certificatie op basis van een sectorale gids goedgekeurd door het Agentschap.

2.

- **Vraag**

Wat zijn de mogelijkheden op het vlak van de validatie van het autocontrolesysteem voor bedrijven waarvan de activiteit zo specifiek is dat hiervoor geen federaties bestaan?

- **Antwoord**

Voor de activiteiten van bepaalde sectoren, waarvoor geen enkele goedgekeurde gids bestaat, is het niet mogelijk dat een privéorganisme tussenkomt. De validatie van het autocontrolesysteem ontwikkeld door dergelijke bedrijven, zal verplicht moeten uitgevoerd worden door het Agentschap.

3.

- **Vraag**

Dienen bedrijven waarop het ministerieel besluit i.v.m. de « versoepelingen² » van toepassing is, ook de gids van hun sector op te volgen?

- **Antwoord**

De bedrijven worden nooit verplicht een gids te gebruiken, maar het gebruik van een dergelijk document vergemakkelijkt de invoering

² Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

van een autocontrolesysteem. Bovendien kunnen bepaalde « versoepelingen » bestemd voor de ZKO's, slechts verworven worden indien een gids wordt gebruikt.

De bedrijven mogen dus de gids toepassen die bestemd is voor hun activiteitssector. Een bijkomend hoofdstuk voor bedrijven waarop het MB van toepassing is, is algemeen aanwezig in de gidsen. In de leidraden wordt, indien nodig, toelichting voorzien betreffende de uitvoering van audits in bedrijven die in aanmerking komen voor de « versoepelingen ».

4.

- **Vraag**

Kan een inrichting die levensmiddelen vervaardigt of verwerkt en besluit om de door het Agentschap voor haar activiteiten goedgekeurde gids niet te gebruiken maar die wel voldoet aan de voorwaarden om in aanmerking te komen voor de in het ministerieel besluit van 22 maart 2013 vastgelegde versoepelingen³ toch aanspraak maken op versoepelingen?

- **Antwoord**

Het ministerieel besluit van 22 maart 2013 stelt dat alleen operatoren die levensmiddelen vervaardigen of bereiden die de voor hen bestemde gids gebruiken aanspraak kunnen maken op de versoepelingen. Het besluit bepaalt evenwel dat de operatoren die geen gids volgen wel aanspraak kunnen maken op de versoepelingen op het stuk van traceerbaarheid (bijv. traceerbaarheidsdocumenten geen 2 jaar maar slechts 6 maand na het verstrijken van de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste gebruiksdatum bewaren of, bij ontstentenis daarvan, gedurende 6 maand bewaren), ook als ze geen gids gebruiken.

5.

- **Vraag**

Kan een inrichting die geen levensmiddelen vervaardigt of verwerkt en besluit om de door het Agentschap voor haar activiteiten goedgekeurde gids niet te gebruiken maar die wel voldoet aan de voorwaarden om in aanmerking te komen voor de in het ministerieel besluit van 22 maart 2013 vastgelegde versoepelingen⁴ toch aanspraak maken op versoepelingen?

- **Antwoord**

Ja, indien de inrichting enkel voorverpakte levensmiddelen en/of niet zeer bederfelijke levensmiddelen in de handel brengt.

Nee, indien de inrichting andere levensmiddelen in de handel brengt.

³ Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

⁴ Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

IX. OCI

1.

- **Vraag**

Worden de auditoren van de OCI's erkend door het FAVV?

- **Antwoord**

Nee. Het Agentschap kwalificeert geen auditoren. Dit is en blijft een aangelegenheid van de OCI's zelf. Het Agentschap verzamelt wel de gegevens omtrent de door de OCI's gekwalificeerde auditoren maar dat mag nooit gezien worden alsof het Agentschap deze zou gekwalificeerd hebben.

De situatie is speciaal voor de audits in de slachthuizen en de uitsnijderijen. Als deze bedrijven beroep doen op een erkende OCI om hun autocontrolesysteem te laten valideren dan zal deze OCI een zelfstandige dierenarts als auditor moeten selecteren waarbij deze dierenarts eerst een overeenkomst met FAVV moet ondertekend hebben om audits bij deze bedrijven uit te kunnen voeren.

2.

- **Vraag**

Mag een OCI afwijken van de op auditoren betrekking hebbende voorschriften die zijn opgenomen in het besluit over « autocontrole », wanneer ze audits uitvoert in bedrijven waar de werking en de toegepaste fabricageprocédés zeer eenvoudig zijn?

- **Antwoord**

Neen, de voorschriften die in dit besluit zijn opgenomen vormen de minimale basis. Als de sectorgids daarnaast nog bijkomende voorschriften vastlegt, moeten ook die worden nageleefd.

3.

- **Vraag**

Zijn er modelcertificaten ter beschikking voor de controleorganismen?

- **Antwoord**

Nee. Er zijn geen modelcertificaten. Wel is de minimum inhoud van een certificaat beschreven in de procedure van het FAVV tot erkenning van de OCI's. De procedure is beschikbaar op de website van het FAVV (2010/276/PCCB).

4.

- **Vraag**

Mag een beroep gedaan worden op zelfstandige of bezoldigde auditoren van andere OCI's, voor het uitvoeren van de audits van de ACS, indien deze auditoren zijn geïntegreerd in het systeem van de OCI, dat beroep doet op hen en dat instaat voor de validering van het ACS, en indien hun bevoegdheden worden gevalideerd door de OCI en dat ze op de lijst met auditoren voorkomen die bij het Agentschap werden geïntroduceerd op het moment van de erkenningsaanvraag?

- **Antwoord**

Ja, freelance auditoren kunnen onder die voorwaarden optreden. Dit is niet in strijd met de procedure voor de erkenning van de OCI's. Er kan echter niet gedelegeerd worden naar andere OCI's.

In het speciaal geval van de slachthuizen en de uitsnijderijen kunnen alleen de zelfstandige dierenartsen die een overeenkomst met het FAVV hebben ondertekend door een OCI ingeschakeld worden om audits in deze bedrijven uit te voeren.

5.

- **Vraag**

Welke zijn de mogelijkheden tot samenwerking tussen 2 verschillende controleorganismen voor dezelfde gids?

- **Antwoord**

"Samenwerking" of "delegaties" tussen de organismen zijn niet toegelaten. Een uitzondering wordt voorzien wanneer geen enkel organisme in België beschikt over de nodige bevoegdheden om een volledige gids te dekken. In dat geval zal het Agentschap, uitzonderlijk en tijdelijk, organismen erkennen voor delen van de gids. In dat geval zou een "samenwerking" tussen erkende OCI's voor verschillende delen van de gids kunnen toegelaten worden om het aldus mogelijk te maken voor een bepaalde sector een certificatie te verkrijgen voor al hun activiteiten. In deze situatie zal het Agentschap het advies geven geval per geval.

6.

- **Vraag**

Als een ~~autocontrolesysteem (ACS)~~-gids uit een aantal delen bestaat (die elk gelden voor een ander type bedrijven uit de sector) ~~met bijv. een deel dat valt onder de accreditatie ISO17021 en een ander deel dat valt onder de accreditatie ISO17020~~, kan een instelling zich dan laten accrediteren en erkennen voor slechts een deel van de gids of moet ze zich altijd voor de hele gids laten accrediteren en erkennen?

- **Antwoord**

~~De erkenningen van het FAVV gelden voor volledige gidsen. Het is niet mogelijk om te worden erkend voor slechts een deel van een gids die door het Agentschap werd goedgekeurd in het kader van het koninklijk besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.~~

~~Bij uitzondering en indien er voor een welbepaalde gids in België geen enkele certificeringsinstelling is die de vereiste competenties bezit om de gehele gids te bestrijken, zou het FAVV tijdelijk instellingen voor een deel van die gids kunnen erkennen.~~

Het algemeen principe is dat een erkenning alleen wordt toegekend voor een volledige gids.

De volgende afwijkingen zijn toegestaan:

- In het geval van modulaire gidsen is een erkenning voor bepaalde modules van die gids mogelijk (vb G-044).
- In het geval van gidsen die vallen onder meerdere accreditatienormen en voor zover er zich situaties kunnen voordoen waarbij bepaalde bedrijven mbt de betrokken gids enkel een (combinatie van) activiteit(en) uitvoert / uitvoeren die onder één van de erin opgenomen accreditatienormen vallen, is een erkenning voor de activiteiten voor die bepaalde accreditatienorm mogelijk (vb. sommige bedrijven die onder de scope van G-038 vallen, doen alleen agrotoelevering en hebben geen feed/food, een OCI kan in dat geval bijgevolg alleen volgens ISO 17020 voor agrotoelevering worden geaccrediteerd en erkend).

Weliswaar blijft ook het algemeen principe dat alle activiteiten die uitgevoerd worden door een bedrijf en die vallen onder eenzelfde gids, aan bod moeten komen tijdens de audit door dezelfde OCI, van toepassing in de context van deze afwijkingen. Mocht een OCI dus voor een bepaalde klant niet over de nodige erkenning beschikken om dit principe te kunnen respecteren dan kan de OCI de ACS audit in de vestiging van de betrokken klant niet uitvoeren.

7.

- **Vraag**

In het kader van de procedure « flexibele scope », kan een OCI gelijktijdig geaccrediteerd worden voor verschillende gidsen. Is er ook een flexibele scope voor wat de erkenning door het FAVV betreft?

- **Antwoord**

Nee. De erkenningen afgeleverd door het Agentschap worden steeds toegekend voor een welbepaalde gids, zelfs wanneer de accreditatie werd afgeleverd op basis van de « flexibele scope » procedure.

8.

- **Vraag**

Is de « flexibele scope » procedure definitief?

- **Antwoord**

De procedures zijn evolutief en worden gewijzigd indien nodig.

9.

- **Vraag**

Kan een OCI een uitbreiding van haar accreditatie vragen voor de gids « verwerking van melk », indien deze OCI in het kader van de « flexibele scope » procedure over een accreditatie voor de gids « vervoer van rauwe melk » beschikt? Hoe zal de competentie van de OCI op het vlak van de behandeling kunnen worden gecontroleerd?

- **Antwoord**

De competenties zullen in twee stappen worden gecontroleerd:

- In eerste instantie zal de competentie administratief nagegaan worden tijdens de documentaire verificatie van de OCI op het respecteren van de procedure « flexibele scope »;
- De technische competentie zal op het terrein worden gecontroleerd door een technisch auditeur van BELAC tijdens de volgende audit. Indien de technische auditeur vaststelt dat de competenties niet voldoen, zal de accreditatie worden ingetrokken

Een OCI die geaccrediteerd zou zijn voor de gids « vervoer van rauwe melk », kan niet genieten van de « flexibele scope » voor de aanvraag van een accreditatie voor de gids « verwerking van melk » indien deze niet over de nodige competenties beschikt. De « flexibele scope » maakt het bovendien voor een OCI mogelijk om af te wijken van bepaalde lijnen van haar scope indien deze vindt dat de nodige competenties niet meer aanwezig zijn (bv. als gevolg van een vertrek van ervaren auditers).

10.

- **Vraag**

Mogen IFS-BRC-accreditaties gebruikt worden in het kader van de « flexibele scope » procedure?

- **Antwoord**

Ja. Voor het toekennen van IFS-BRC-accreditaties, baseert men zich op de ervaring van de auditers. Wanneer een OCI, op basis van de accreditatie, voor deze lastenboeken van de privé standaarden een aanvraag zal indienen om in aanmerking te komen voor de « flexibele scope », zal deze OCI moeten kunnen aantonen over ervaring te

beschikken in de betrokken sectoren, waarvoor een uitbreiding van de accreditatie wordt gevraagd.

11.

- **Vraag**

Hoe lang zijn de « witness audits » geldig in het kader van de accreditatieprocedure?

- **Antwoord**

Er bestaat geen vaste regel. Dit moet geval per geval worden bestudeerd, maar men moet redelijk blijven.

12.

- **Vraag**

Heeft de frequentie van de audits voorzien in de goedgekeurde gidsen invloed op de frequentie van de BELAC-accreditatie-audits?

- **Antwoord**

Neen.

13.

- **Vraag**

Dient een accreditatie aangevraagd te worden om audits te mogen uitvoeren op basis van privé-lastenboeken?

- **Antwoord**

Voor de overheid is er geen verplichting. Dit moet opgelost worden tussen privé-operatoren.

14.

- **Vraag**

Wat als de externe instellingen een zware non – conformiteit zien?

- **Antwoord**

Het extern organisme mag geen bedrijf sluiten of geen PV's opstellen, maar, in geval van een non-conformiteit A1, dient het organisme dit te melden aan het FAVV zodat het Agentschap, in voorkomend geval, een controle uitvoert en de noodzakelijke maatregelen treft. Er moet een onderscheid gemaakt worden tussen een non-conformiteit A1 die moet

gemeld worden en een non-conformiteit A2 die niet moet gemeld worden (zie technische specificatie voor non-conformiteiten tijdens audits (2013/643/PCCB)).

15.

- **Vraag**

Mag een OCI een bedrijf onderwerpen aan een audit om aldus het autocontrolesysteem te certificeren wanneer dit reeds vroeger het kwaliteitssysteem van ditzelfde bedrijf heeft geauditeerd?

- **Antwoord**

De OCI die de audits in een bedrijf heeft uitgevoerd, bijv. op basis van een standaard die eigen is aan de OCI of van een commercieel lastenboek (vb. BRC...), en alleen auditverslagen aan het bedrijf heeft overgemaakt, mag vervolgens de audit van de autocontrole in dit bedrijf uitvoeren. Een OCI die daarentegen de audits in een bedrijf heeft uitgevoerd, auditverslagen heeft overgemaakt aan het bedrijf en bovendien op basis van de vaststellingen van de audits, advies heeft gegeven ter verbetering van het kwaliteitssysteem van het bedrijf is opgetreden als consultant. Bijgevolg mag de OCI dus de audit van het autocontrolesysteem van dit bedrijf niet uitvoeren.

Er zij aan herinnerd dat een certificerings- en keuringsinstelling die door het Agentschap is erkend om audits voor de validatie van autocontrolesystemen uit te voeren geen consultancy mag doen in de agrovoedingssector, ongeacht of het gaat om bedrijven waar ze het autocontrolesysteem audit of in bedrijven waar ze geen audits uitvoert. Consultancyactiviteiten in de agrovoeding zijn onverenigbaar voor een OCI met een erkenning door het Agentschap voor het uitvoeren van audits ter validatie van autocontrolesystemen.

16.

- **Vraag**

Mag een OCI een bedrijf onderwerpen aan een audit om aldus het autocontrolesysteem te certificeren wanneer deze OCI vroeger reeds bemonsteringen heeft uitgevoerd in dit bedrijf?

- **Antwoord**

De OCI die bemonsteringen heeft uitgevoerd in een bedrijf en de analyseresultaten heeft medegedeeld, mag vervolgens in dit bedrijf de audit van de autocontrole uitvoeren. De OCI die daarentegen bemonsteringen heeft uitgevoerd in een bedrijf en op basis van de verkregen resultaten advies heeft uitgebracht om het kwaliteitssysteem van het bedrijf aan te passen of heeft aangepast, heeft advies uitgebracht. Deze OCI mag vervolgens dus de audit van de autocontrole in het bedrijf niet uitvoeren.

Er zij aan herinnerd dat een certificerings- en keuringsinstelling die door het Agentschap is erkend om audits voor de validatie van

autocontrolesystemen uit te voeren geen consultancy mag doen in de agrovoedingssector, ongeacht of het gaat om bedrijven waar ze het autocontrolesysteem audit of in bedrijven waar ze geen audits uitvoert. Consultancyactiviteiten in de agrovoeding zijn onverenigbaar met een erkenning door het Agentschap voor het uitvoeren van audits ter validatie van autocontrolesystemen.

17.

- **Vraag**

Mag een OCI een bedrijf onderwerpen aan een audit om aldus het autocontrolesysteem te certificeren wanneer deze OCI vroeger reeds opleidingen heeft gegeven die werden gevolgd door de personeelsleden van dit bedrijf?

- **Antwoord**

De OCI die algemene opleidingen i.v.m. HACCP geeft, kan audits van de autocontrole uitvoeren in bedrijven waarvan de personeelsleden deze opleidingen hebben gevolgd. De OCI die daarentegen een opleiding i.v.m. het kwaliteitssysteem van dit bedrijf heeft gegeven, heeft advies uitgebracht. Deze OCI mag dus de audit van de autocontrole in dit bedrijf niet uitvoeren.

Er zij aan herinnerd dat een certificerings- en keuringsinstelling die door het Agentschap is erkend om audits voor de validatie van autocontrolesystemen uit te voeren geen consultancy mag doen in de agrovoedingssector, ongeacht of het gaat om bedrijven waar ze het autocontrolesysteem audit of in bedrijven waar ze geen audits uitvoert. Consultancyactiviteiten in de agrovoeding zijn onverenigbaar met een erkenning door het Agentschap voor het uitvoeren van audits ter validatie van autocontrolesystemen.

X. AUDIT

1.

- **Vraag**

Mogen foto's gebruikt worden om niet opnieuw naar het bedrijf te moeten in geval van een NC A tijdens een audit en wanneer een visuele controle noodzakelijk is om deze NC te verhelpen?

- **Antwoord**

Dit moet geval per geval geëvalueerd worden. Indien bijv. 1 NC vastgesteld wordt, kan dit overwogen worden (indien redelijkerwijs het bewijs van de verbetering door een foto kan worden aangetoond). Indien er bijv. 10 NC's vastgesteld worden, dan is het duidelijk dat er een fundamenteel probleem is bij het bedrijf en dat een audit ter plaatse aangewezen blijft!

2.

- **Vraag**

Mag je foto's nemen bij een audit?

- **Antwoord**

Ja.

3.

- **Vraag**

Hoe wordt de traceerbaarheid gecontroleerd in een bedrijf dat meerdere vestigingen heeft, maar waarvan de traceerbaarheid centraal wordt beheerd?

- **Antwoord**

Het gecentraliseerd beheer van de traceerbaarheid verhindert de controle van deze traceerbaarheid niet. In een dergelijke situatie is het mogelijk dat een deel van het traceerbaarheidssysteem, dat centraal wordt beheerd, geauditeerd wordt in de hoofdzetel en dat het niet-centraal beheerd deel geauditeerd wordt in elke vestiging. Elke vestiging dient wel even vlug toegang te hebben tot de informatie i.v.m. de traceerbaarheid om aldus de traceerbaarheid van producten te garanderen of te voldoen aan een aanvraag voor inlichtingen van de overheden...

4.

- **Vraag**

Mag een auditor zelf CCP's opleggen die niet in de gids staan en niet opgenomen zijn in het ACS van de operator bijv. stroomtoevoer, flesseninspectrice...?

- **Antwoord**

Het is mogelijk dat bij een audit het HACCP-systeem als onvoldoende wordt beschouwd. De auditor kan bijv. vaststellen dat de gevarenanalyses van het bedrijf niet correct is (of onvolledig). De non-conformiteit is, in dit geval niet, dat een CCP ontbreekt, maar kan bijv. zijn dat de gevarenanalyses niet correct werd uitgevoerd. Bovendien moet bij de audits rekening worden gehouden met het feit dat de in de gidsen voorgestelde voorbeelden aan de situatie van de bedrijven moeten worden aangepast (m.u.v. bedrijven die vallen onder het MB versoepelingen⁵, die moeten enkel de CCP's volgen die in de gids vermeld zijn). De gids dient slechts als hulpmiddelen voor het opstellen van een bedrijfseigen autocontrolesysteem en de inhoud mag niet zomaar worden toegepast in de bedrijven.

5.

- **Vraag**

In hoeverre mag op de checklistaudit de quoterings "0" (= niet beoordeeld) gebruikt worden?

- **Antwoord**

Bij een audit mag deze quoterings nooit worden gebruikt, tenzij het een audit betreft tot verificatie van de correctie van de non-conformiteiten A die zijn vastgesteld bij de vorige audit.

6.

- **Vraag**

Kan een operator tegen de beslissing van het FAVV m.b.t. de validatie van een autocontrolesysteem in beroep gaan bij de Raad van State?

- **Antwoord**

Wanneer een operator, in het kader van een audit door het Agentschap, niet akkoord gaat met het resultaat van de audit en hij alle beroepsmogelijkheden in het Agentschap heeft uitgeput, heeft hij de mogelijkheid zich tot de Raad van State te wenden.

⁵ Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

7.

- **Vraag**

Kan een operator gemakkelijk van auditinstelling veranderen (overschakelen naar een andere certificeringsinstelling, switchen tussen FAVV en certificeringsinstelling)?

- **Antwoord**

Ja, dit kan binnen de contractuele afspraken.

8.

- **Vraag**

Bestaan er instructies omtrent de opstelling en de inhoud van het eindverslag van de audit?

- **Antwoord**

Het model van het verslag ligt vast en is beschikbaar op de website (<http://www.favv-afsca.fgov.be/autocontrole-nl/generiekeaudittools/>).

De OCI's kunnen hun eigen modelverslag gebruiken, maar alle informatie die voorzien wordt in het modelverslag van het FAVV, moet ook hierin voorkomen.

9.

- **Vraag**

Hoe wordt aan het bedrijf meegedeeld dat zijn bedrijf een gevalideerd ACS heeft?

- **Antwoord**

Indien de audit door een certificeringinstelling uitgevoerd is, krijgt het bedrijf na validatie een certificaat. Indien het FAVV de audit uitvoert, zal het bedrijf een brief ontvangen.

10.

- **Vraag**

De procedures van het FAVV bepalen dat op het einde van de audit in het bedrijf een kopie wordt achtergelaten van de door de auditor ingevulde checklist. Dat levert problemen op bij gecombineerde audits (de auditor gebruikt gemakshalve een gecombineerde checklist met de verschillende eisen van de tegelijkertijd gebruikte verschillende standaarden). Kan i.p.v. een kopie van de checklist van het FAVV bij afloop van de audit een brief worden achtergelaten waaruit blijkt dat de

audit is afgesloten, die de bij de audit vastgestelde non-conformiteiten vermeldt en die is ondertekend door de auditor en door het bedrijf?

- **Antwoord**

Bij afloop van de audit moet aan het bedrijf ten minste schriftelijk de lijst van de non-conformiteiten A beschikbaar worden gesteld; die non-conformiteiten maken een certificering immers onmogelijk. Een kopie van de ingevulde checklist moet zo snel mogelijk en uiterlijk binnen vijf werkdagen aan het bedrijf worden medegedeeld, zodat deze een actieplan kan opstellen om de vastgestelde non-conformiteiten te verhelpen. Het verslag moet daarentegen binnen een termijn van twee weken worden medegedeeld.

11.

- **Vraag**

Zal een specifieke checklist beschikbaar zijn voor de audit van "zeer kleine bedrijven"?

- **Antwoord**

Nee, maar de voorschriften die niet van toepassing zullen zijn op de KMO's die in aanmerking komen voor de « versoepelingen »⁶, zullen aangegeven worden in de leidraden. In de leidraden zal tevens worden aangegeven wanneer eisen niet op dezelfde manier als in de andere bedrijven moeten worden geïnterpreteerd als het gaat om KMO's die aanspraak kunnen maken op "versoepelingen".

12.

- **Vraag**

Is de tijdsduur die nodig is voor het opstellen van het verslag bij de operator inbegrepen in de tijdsduur die in de gids voorzien is voor de audit?

- **Antwoord**

De tijd die gewijd wordt aan de opstelling van het verslag is nooit inbegrepen in de tijdsduur die voorzien wordt in de gidsen, zelfs wanneer de auditor beslist om het verslag in het bedrijf op te stellen. Deze tijd dient dus werkelijk gepresteerd te worden tijdens het uitvoeren van de audit zelf.

13.

- **Vraag**

⁶ Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

Over welke termijn beschikt de OCI om een NC A1 te melden aan het FAVV?

- **Antwoord**

De melding moet zo vlug mogelijk plaatsvinden, en kan op verschillende manieren gebeuren (telefoon, fax, GSM, mail). De melding moet altijd per fax of mail bevestigd worden.

Elke melding dient te gebeuren op de dag van de vaststelling van de non-conformiteit die zodoende de melding rechtvaardigt.

14.

- **Vraag**

Wat is het verschil tussen een audit en een inspectie?

- **Antwoord**

a. De audit van een autocontrolesysteem heeft als doel een uitgebreide controle uit te voeren van het autocontrolesysteem dat door de operator werd ontwikkeld en ingevoerd, om aldus de geschiktheid en overeenstemming met de toestand in de inrichting ervan te controleren. Indien het autocontrolesysteem gebaseerd is op een goedgekeurde gids, wordt tijdens de audit ook de naleving van de voorschriften uit de gids gecontroleerd.
Een audit wordt uitgevoerd op vraag van de operator.

b. De inspectie van een autocontrolesysteem heeft als doel na te gaan of het bedrijf een autocontrolesysteem heeft ontwikkeld en ingevoerd (voor de voedselveiligheid, er zal ook gecontroleerd worden of dit op HACCP-principes is gebaseerd). Tijdens een inspectie zal de inspecteur niet in detail het autocontrolesysteem controleren. Hij zal het systeem niet valideren.
Een inspectie gebeurt op initiatief van het FAVV.

15.

- **Vraag**

Legt het FAVV de naleving op van bepaalde regels voor de uitvoering van gecombineerde audits?

- **Antwoord**

De tijdsduur die wordt gewijd aan een gecombineerde audit, mag niet minder zijn dan de tijd die nodig is voor een audit van een autocontrolesysteem (in de praktijk, mag deze tijdsduur in feite niet minder zijn dan de tijd die nodig is voor het uitvoeren van een audit op basis van een privé-standaard of op basis van een gids, waarvoor de minimumtijdsduur van een audit het grootst is). De tijdsduur die nodig is

voor het uitvoeren van audits van autocontrolesystemen wordt toegelicht in de goedgekeurde gidsen.

Op dit voorschrift na, komt het FAVV niet tussen in de commerciële besprekingen tussen de OCI's en de operatoren over de organisatie en de kosten van gecombineerde audits.

16.

- **Vraag**

In geval twee bedrijven actief zijn op dezelfde locatie en één hiervan haar autocontrolesysteem wil laten valideren, dient de audit alle activiteiten van beide bedrijven te omvatten zodat het bedrijf dat de aanvraag heeft ingediend, bij een gunstig resultaat, in aanmerking komt voor een bonus?

- **Antwoord**

Nee. In geval van twee verschillende bedrijven, heeft de audit betrekking op het bedrijf dat de validatie van het autocontrolesysteem heeft aangevraagd. Toch kan het zijn dat wanneer beide bedrijven apart een aanvraag tot validatie van hun autocontrolesysteem hebben ingediend, de twee bedrijven gelijktijdig worden geauditeerd door dezelfde auditor. Uitzondering: indien de twee bedrijven onder één erkenning/toelating werken, dan moeten deze twee bedrijven tegelijkertijd worden geauditeerd.

17.

- **Vraag**

Bestaat er een minimumtermijn tussen de datum waarop de geldigheid van een certificaat afloopt en de datum voor de audit tot verlenging van dit certificaat?

- **Antwoord**

Er wordt geen enkele termijn opgelegd, maar de bedrijven moeten de audit tot verlenging voldoende op voorhand aanvragen zodat er geen onderbreking is in de certificatie van het bedrijf en aldus niet het risico lopen hun bonus te verliezen.

18.

- **Vraag**

Levert het FAVV-inspectieverslagen van een bedrijf af aan de OCI die de audit van het autocontrolesysteem van dit bedrijf heeft uitgevoerd?

- **Antwoord**

Het Agentschap bezorgt deze inspectieverslagen aan de betrokken bedrijven en niet aan de OCI's. Het bedrijf moet echter bij een audit de

inspectieverslagen op verzoek voorleggen aan de OCI (bijv. via Foodweb).

De auditoren moeten de controleverslagen aan de operator opvragen. Ze moeten ook in hun auditverslagen vermelden of de controleverslagen tijdens de audit beschikbaar waren en gecontroleerd werden.

19.

- **Vraag**

Kan het FAVV-informatie over waarschuwingen en/of PV's van bepaalde inrichting aan de OCI overmaken in het kader van een audit? Zo ja, hoe kan dit gebeuren?

- **Antwoord**

Neen, maar het geauditeerde bedrijf moet bij een audit de eventueel ontvangen waarschuwingen en/of PV's en bovendien de inspectieverslagen/-CL op verzoek voorleggen aan de OCI. Daarnaast zal de OCI in zijn auditverslag vermelden of hij toegang (bijvoorbeeld via Foodweb) gekregen heeft tot de inspectieverslagen/-checklists en tot de eventuele waarschuwingen en/of PV's.

20.

- **Vraag**

Moet de auditor inspectieverslagen vragen aan de operator?

- **Antwoord**

Ja, het gaat hier om belangrijke elementen in het kader van een audit. De auditoren moeten, wanneer ze een audit van het autocontrolesysteem uitvoeren, aan het geauditeerde bedrijf toegang vragen tot de verslagen (bv. via een toegang Foodweb). In de auditverslagen moeten ze vermelden of de inspectieverslagen werden gecontroleerd. Indien de operator aangeeft dat hij niet beschikt over de inspectieverslagen, zal dit ook vermeld worden in het auditverslag.

21.

- **Vraag**

Moeten auditoren ook temperatuurcontroles uitvoeren tijdens audits?

- **Antwoord**

Een audit is geen inspectie. De audit van het autocontrolesysteem heeft als doel na te gaan of het systeem functioneert met betrekking tot de duur. De auditor moet dus niet zelf de temperatuur gaan controleren, maar moet nagaan of het personeel de temperatuurcontroles correct uitvoert en juist reageert wanneer non-conforme temperaturen worden vastgesteld. De personeelsleden die belast zijn met deze controles

kunnen ook verzocht worden hem te tonen hoe ze deze temperatuurcontroles uitvoeren.

22.

- **Vraag**

Vaak zitten er verschillende jaren tussen twee audits (bijv. in de distributiesector). Hoe moet de auditor reageren wanneer hij vaststelt dat het autocontrolesysteem niet correct heeft gefunctioneerd tussen de huidige en de vorige audit, maar op het moment van de huidige audit dus opnieuw goed functioneert?

- **Antwoord**

De audit is geen inspectie. De audit heeft als doel na te gaan of het geauditeerde systeem met betrekking tot de duur correct heeft gefunctioneerd en niet op één bepaald moment. Bovendien moeten de auditoren bekwaam zijn en op een professionele manier handelen. De auditoren moeten dus geval per geval beoordelen wanneer het mogelijk is om te bedenken dat het autocontrolesysteem van een bedrijf opnieuw correct werkt. Wanneer de auditor meermaals vaststelt dat de werking van het autocontrolesysteem werd onderbroken, is het natuurlijk evident dat het systeem niet op punt staat.

Bovendien als het autocontrolesysteem niet correct gedurende de vorige periode heeft gewerkt, moet de validatie voor deze periode ingetrokken worden en het Agentschap moet erover ingelicht worden via een melding. Als de validatie voor de vorige periode door een andere OCI werd gegeven, moet deze OCI door de nieuwe OCI ingelicht worden en de oude OCI van het bedrijf moet de correctheid van de validatie terug controleren en voor zover akkoord met de vaststelling de validatie intrekken (indien deze nog geldig is) en dit melden.

23.

- **Vraag**

Bedrijven die in aanmerking komen voor de " versoepelingen " moeten alleen de non-conformiteiten registreren. Wat kan een auditor controleren wanneer een bedrijf beweert nooit non-conformiteiten vast te stellen?

- **Antwoord**

De auditoren moeten bekwaam zijn en op een professionele manier handelen. De auditoren moeten dus geval per geval beoordelen of dit dus echt het geval is (de informatie die de operator verschaft, wordt als waar beschouwd behalve wanneer de auditor, op basis van zijn waarnemingen, vaststelt dat deze niet waar zijn). Bovendien heeft de audit niet alleen betrekking op de controle van de registratie van non-conformiteiten, maar moeten ook veel andere punten worden gecontroleerd (bijv. inspectieverslagen van FAVV-personeelsleden).

⁷ Ministerieel besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen

Deze andere punten kunnen de auditor soms helpen bij de beoordeling of deze verklaringen van de operator al dan niet waar zijn.

Bovendien wanneer de operator beweert nooit non-conformiteiten te hebben vastgesteld, moet hij toch kunnen aantonen dat hij op de hoogte is van de punten die moeten gecontroleerd worden en dient ook alles aanwezig te zijn om de controles te kunnen uitvoeren en de registraties te kunnen doen.

24.

- **Vraag**

Hoelang moet een autocontrolesysteem functioneren alvorens een audit tot validatie kan plaatsvinden?

- **Antwoord**

Er is geen termijn bepaald. Elke OCI beslist zelf over hoelang een autocontrolesysteem moet functioneren vooraleer zijn auditoren kunnen overgaan tot een gunstige evaluatie van het systeem.

25.

- **Vraag**

Welke controles moeten de bedrijven op het drinkwater uitvoeren in geval van verwarming en/of opslag?

- **Antwoord**

De informatie over alle behandelingen betreffende het drinkwater is beschikbaar op de website van het FAVV (www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Aanvullende informatie > Waterkwaliteit in de voedingssector).

Opgelet: als het drinkwater verwarmd wordt door een geiser (enkel verhitting, geen opslag) of een boiler (verhitting met opslag) en alleen gebruikt wordt voor het reinigen en ontsmetten van levensmiddelencontactoppervlakken (ook recipiënten die in contact komen met levensmiddelen) of voor het wassen van de handen, wordt een vrijstelling op de analyses, vereist conform KB 14 januari 2002 en omzendbrief PCCB/S3/ENE/1140519 (omzendbrief betreffende de controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector), op dit specifiek type behandeld leidingwater getolereerd.

Dit op voorwaarde dat de levensmiddelencontactoppervlakken (uitgezonderd handen) worden nagespoeld met leidingwater dat geen van voorgenoemde behandelingen kreeg (d.w.z. leidingwater dat niet uit een boiler of geiser afkomstig is). Deze vrijstelling is enkel van toepassing op de analyses die normaal noodzakelijk zijn voor verwarmd leidingwater uit een boiler of een geiser (zie omzendbrief PCCB/S3/ENE/1140519).

Indien echter uit de HACCP-studie naar voren komt dat er gevaar is voor besmetting/contaminatie (bv. fecale verontreiniging) van het water in de interne leidingen, dan dienen hiervoor echter wel de nodige analyses (bv.

E. coli en *Enterococci*) in het analyseplan opgenomen te worden met de frequentie bepaald in de risico-evaluatie van het bedrijf. Dit conform het Advies 46-2006 van het Wetenschappelijk Comité (<http://www.favv-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/>).

26.

- **Vraag**

Welke controles moeten de bedrijven op het ijs uitvoeren?

- **Antwoord**

Als het ijs in contact met levensmiddelen is, moet er drinkwater gebruikt worden om het ijs te produceren. Informatie betreffende de criteria waaraan het drinkwater moet beantwoorden, zijn beschikbaar op de website van het FAVV (Beroepssector > Autocontrole > Andere documenten > Waterkwaliteit in de voedingssector).

27.

- **Vraag**

In het kader van een audit met het oog op de validatie van een ACS bij een operator waarvan het beheer van de verdeelautomaten één van de activiteiten is, dient de operator het goede beheer van alle verdeelautomaten individueel te garanderen?

- **Antwoord**

In het kader van de audits met het oog op de validatie van de ACS bij operatoren die binnen de voedselketen andere activiteiten hebben dan het beheer van de verdeelautomaten, mag de auditor zich beperken tot de controle van een deel van de automaten waarvan de operator het beheer garandeert.

Dit deel omvat ten minste 10% van de verdeelautomaten wanneer deze uitsluitend voorverpakte dranken of levensmiddelen bevatten met een bewaarduur van ten minste 3 maand bij omgevingstemperatuur of dranken op het moment van de vraag bereid op basis van een droog product met een bewaarduur van ten minste 3 maanden bij omgevingstemperatuur.

In de andere gevallen zal dit deel van de verdeelautomaten ten minste 20% zijn.

28.

- **Vraag**

Moeten de toelatingen/erkenningen die geafficheerd moeten worden en die door het FAVV worden afgeleverd aan inrichtingen die levensmiddelen verkopen of leveren aan de eindverbruiker, alle de toegelaten activiteiten van de betrokken operatoren vermelden?

- **Antwoord**

Nee, de toelatingen/erkenningen die geafficheerd moeten worden, vermelden in een vereenvoudigde wijze de activiteiten die in de brief van toelating/erkenning beschreven worden. Daarentegen moeten alle activiteiten met toelating/erkenning volledig vermeld worden in de brief van toelating/erkenning die door de LCE afgegeven wordt.

Wanneer er dus een verschil bestaat tussen de activiteiten in de toelatingen/erkenningen die geafficheerd moeten worden en de activiteiten in de brief van toelating/erkenning, is het niet relevant om een non-conformiteit aan de operator te geven. Als de auditor de activiteiten wil weten die bij het FAVV bekend zijn, moet hij zich op BOOD en de brief van toelating/erkenning baseren en niet op de inhoud van de toelating/erkenning die geafficheerd moeten worden.

29.

- **Vraag**

Kunnen de certificatie-instellingen alle afgeleverde certificaten opschorten?

- **Antwoord**

Er zijn 2 types van certificaten:

1. certificaten in het kader van de accreditatienormen ISO/IEC 17065 of ISO/IEC 17021;
2. (inspectie)certificaten in het kader van de ISO/IEC 17020.

De certificaten van het eerste type kunnen wel opgeschort worden, maar de inspectiecertificaten (het 2^{de} type) kunnen niet opgeschort worden (eigen aan de accreditatienorm). Dit neemt niet weg dat het FAVV de validatie niet kan opschorten.

In de gids G-038 zijn er bijv. 2 accreditatienormen van toepassing:

1. ISO/IEC 17065 voor wat betreft de levensmiddelen/dierenvoeders;
2. ISO 17020 voor wat betreft agro-toelevering.

De opschorting, waarvan sprake in de certificeringsregeling (Deel 7) van de G-038, punt 6, heeft hier dan ook enkel betrekking op het deel levensmiddelen/dierenvoeders, aangezien enkel deze groep valt onder de norm ISO/IEC 17065. In het kader van ISO 17020 (deel agro-toelevering) is het nl. niet mogelijk om een "inspectiecertificaat" op te schorten.

30.

- **Vraag**

Moet het bedrijf waarvan het autocontrolesysteem gevalideerd is en dat verhuist, opnieuw geauditeerd worden?

- **Antwoord**

Normaal gezien zijn de inrichting en de organisatie van het bedrijf veranderd en is het nodig dat een nieuwe audit voor de validatie van het autocontrolesysteem wordt uitgevoerd.

Het is echter de OCI die het autocontrolesysteem van dit bedrijf heeft gevalideerd dat vóór de verhuizing, op basis van de specifieke situatie van het bedrijf, beslist of een nieuwe audit nodig is of niet. Indien de OCI van mening is dat een nieuwe audit niet nodig is, blijft de validatie van het autocontrolesysteem tot zijn normale termijn dat vóór de verhuizing werd verkregen, behouden. Indien de OCI van mening is dat een nieuwe audit noodzakelijk is, onderbreekt de OCI de lopende validatie.

31.

- **Vraag**

Moet het bedrijf waarvan het autocontrolesysteem gevalideerd is en dat overgenomen wordt, opnieuw geauditeerd worden?

- **Antwoord**

Als het personeel en het werk van het bedrijf niet veranderd zijn, is een nieuwe audit niet nodig. Als daarentegen het personeel en/of wijze van werking sterk gewijzigd is (zijn), dan is een nieuwe audit nodig. Het is echter de OCI die het autocontrolesysteem van dit bedrijf heeft gevalideerd vóór de overname, die op basis van de specifieke situatie van het bedrijf beslist of een nieuwe audit nodig is of niet. Indien de OCI van mening is dat een nieuwe audit niet nodig is, blijft de validatie van het autocontrolesysteem tot zijn normale termijn dat vóór het overname werd verkregen, behouden. De OCI kan indien nodig de validatie van het autocontrolesysteem op een nieuwe vestigingseenheid overdragen.

~~Indien de OCI van mening is dat een nieuwe audit niet nodig is, blijft de validatie van het autocontrolesysteem tot zijn normale termijn dat vóór zijn overname werd verkregen.~~ Indien de OCI van mening is dat een nieuwe audit noodzakelijk is, onderbreekt de OCI de lopende validatie.

Let op: er is een specifieke regeling voor de primaire productie.

32.

- **Vraag**

Is een beheersprocedure voor glasbreuk aanvaardbaar als er hierin is bepaald dat de verlichting niet wordt beschermd maar dat in geval van glasbreuk alle producten worden vernietigd?

- **Antwoord**

Dit is aanvaardbaar. Maar deze procedure zal ook minstens een dagelijkse controle van alle bronnen van glasbreuk (bijv. verlichting) vereisen om een garantie te verschaffen die gelijkwaardig is aan een bescherming van de verlichting.

33.

- **Vraag**

Welke controles moeten bij de reiniging en ontsmetting « ter plaatse » (CIP) van uitrusting worden uitgevoerd om na te gaan of de reiniging en ontsmetting correct gebeuren?

- **Antwoord**

Met de in de procedures vastgelegde frequentie (zie de in de betreffende sectorgids vermelde minimumfrequentie) moet een microbiologische controle worden uitgevoerd op het laatste spoelwater om de doelmatigheid van de procedure voor reiniging en ontsmetting « ter plaatse » van de uitrusting te controleren. Daarnaast moet eveneens met de in de procedures vermelde frequentie (zie de in de betreffende sectorgids vermelde minimumfrequentie) de aanwezigheid van residuen van schoonmaak- en ontsmettingsmiddelen in het laatste spoelwater worden gecontroleerd. Daartoe kan een pH-test worden uitgevoerd.

34.

- **Vraag**

Hoe wordt de onafhankelijkheid van de interne auditeur gecontroleerd in verhouding tot de activiteit die aan een audit wordt onderworpen (op basis van een organigram)?

- **Antwoord**

De meest eenvoudige oplossing is het gebruik van een organigram. De externe auditeur zal eveneens de interne auditeur kunnen ondervragen om aldus hieromtrent een mening te kunnen krijgen.

35.

- **Vraag**

Kan de “80-20” regel met BRC/IFS voor niet-verwerkingsactiviteiten gehanteerd worden?

- **Antwoord**

Er werd beslist dat de tijdelijke “80-20” regel nu uitgebreid wordt als volgt voor de hieronder vermelde activiteiten:

- Type bedrijven: verwerkende bedrijven die eveneens eigen “handelsgoederen” hebben die ze niet heeft geproduceerd en die ze opslaan en verhandelen;
- Betreft activiteiten: opslag en handel van eigen “handelsgoederen”;
- Voorwaarden:

- Deze activiteit is gedekt door het betrokken certificaat BRC (BRC Global Standard for Food Safety)/IFS (IFS food);
- Er bestaat geen goedgekeurde sectorgids voor deze activiteiten;
- De omzet van alle activiteiten die niet gedekt zijn door een goedgekeurde sectorgids overschrijdt niet de 20 %.

36.

- **Vraag**

Is het aanvaardbaar dat een operator geen enkel document voor klachtenregistratie heeft onder het voorwendsel dat het bedrijf nooit een klacht heeft ontvangen?

- **Antwoord**

Dat is niet aanvaardbaar. Er moeten ten minste blanco documenten voor klachtenregistratie onmiddellijk beschikbaar zijn. Als dat niet zo is, moet men aannemen dat er in het bedrijf niet aan klachtenbeheer wordt gedaan.

37.

- **Vraag**

Is het aanvaardbaar dat een operator die aanspraak maakt op versoepelingen geen enkel document heeft voor het registreren van CCP onder het voorwendsel dat door het bedrijf nooit een non-conformiteit werd vastgesteld die betrekking had op een CCP?

- **Antwoord**

Dat is niet aanvaardbaar. Er moeten ten minste blanco registratieformulieren onmiddellijk beschikbaar zijn. Als dat niet zo is, moet men aannemen dat er geen controle op de CCP is.

38.

- **Vraag**

Is het aanvaardbaar dat een operator ervan uitgaat dat de beheersing van een CCP wordt gegarandeerd door de controles die de overheid uitvoert?

- **Antwoord**

Dat is niet aanvaardbaar. De operator is verantwoordelijk voor de veiligheid van zijn producten, hij mag die verantwoordelijkheid niet afwentelen op de overheid. Bovendien heeft de operator geen vat op de controles en de inspecties van de overheid en kan hij daar dus niet op steunen om een CCP te beheersen.

39.

- **Vraag**

Hoe kiezen wat bij een audit ISO 17020 gecontroleerd zal worden (controle bij steekproef)?

- **Antwoord**

De norm ISO 17020 schrijft voor dat de OCI moet bepalen wat ze controleert maar het Agentschap legt enkele algemene regels op die moeten worden nageleefd:

1. wat gecontroleerd wordt, moet representatief zijn voor het geheel en mag niet hetzelfde voor elke audit zijn;
2. er moet een bezoek worden gebracht aan alle gebouwen waar de geauditeerde activiteit bestaat;
3. alle correcties van bij de vorige audit of inspecties van het Agentschap vastgestelde non-conformiteiten moeten worden nagekeken.

40.

- **Vraag**

Als het na een audit nodig is om een nieuw ondernemingsbezoek te organiseren om de verbeteringen aan het actieplan te verifiëren, wanneer moet dit bezoek dan plaatsvinden?

- **Antwoord**

Het moment van het bezoek wordt niet opgelegd, maar de validatieprocedure moet binnen 3 maand (oorspronkelijke audit) of binnen een maand (opvolgingsaudit) na de audit volledig worden beëindigd. Indien niet zal het resultaat van de audit als ongunstig worden beschouwd en moet de auditprocedure worden herbegonnen.

41.

- **Vraag**

Kan een operator zijn actieplan verbeteren wanneer de auditeur van mening is dat dit onvoldoende is?

Antwoord

Niets weerhoudt een operator ervan om zijn actieplan te herzien indien de auditeur dit als onvoldoende beschouwt, maar de validatieprocedure moet volledig beëindigd zijn 3 maand (oorspronkelijke audit) of 1 maand (opvolgingsaudit) na de audit. Indien niet zal het resultaat van de audit als ongunstig worden beschouwd en moet de auditprocedure worden herbegonnen.

42.

- **Vraag**

Zijn de wettelijke maximumtemperaturen van toepassing als men producten manipuleert (bijv.: temperatuur van vers vlees bij de versnijding)?

- **Antwoord**

De wettelijke maximumtemperaturen moeten worden nageleefd bij de manipulaties. Voorbeelden van mogelijke oplossingen: de operator regelt de temperatuur van zijn koelkamers tot een temperatuur lager dan de wettelijke temperatuur om rekening te houden met de stijging van de temperatuur tijdens manipulaties, de operator organiseert het werk in de lokalen om de producthoeveelheden buiten de koelkamers te beperken...

43.

- **Vraag**

Als tijdens de certificeringsperiodes voorzien is in verrassingsaudits, wanneer moeten die dan plaatsvinden?

- **Antwoord**

Dat is niet vastgelegd. Alleen het aantal verrassingsaudits per jaar op basis van het aantal lopende certificeringen is vastgelegd.

44.

- **Vraag**

Welke regel moet worden toegepast als een operator van OCI wil veranderen maar hij nog steeds een geldige certificering heeft en kan worden onderworpen aan verrassingsaudits?

- **Antwoord**

Van OCI veranderen is mogelijk maar zolang de certificering loopt, moet de operator de eventuele verrassingsaudits van zijn vroegere OCI blijven aanvaarden. Als hij bij een verrassingsaudit weigert om zich te laten auditen, trekt de OCI het afgegeven certificaat in, stelt het Agentschap daarvan in kennis opdat het de validatie zou stopzetten en brengt de operator bij aangetekend schrijven op de hoogte van de intrekking van het certificaat en van het aflopen van zijn validatie.

45.

- **Vraag**

Is het mogelijk om een afwijking van de minimaal vereiste auditduur te bekomen in een bedrijf dat meerdere activiteiten uitvoert die onder verschillende gidsen vallen?

- **Antwoord**

Een eventuele afwijking van het aantal mandagen in het geval van gecombineerde audits bij een bedrijf met meerdere activiteiten die vallen onder verschillende gidsen is mogelijk op voorwaarde dat in de zetel van de OCI voldoende argumentatie en evidentie van deze argumentatie in het dossier van de klant terug te vinden zijn.

46.

- **Vraag**

Welke auditfrequentie moet worden toegepast in een onderneming met twee activiteiten die worden gedekt door dezelfde gids, maar waarvoor de gids verschillende auditfrequenties voorziet?

- **Antwoord**

In een dergelijke situatie is het de hoogste frequentie die van toepassing is voor de twee activiteiten, omdat alle activiteiten die worden uitgevoerd in een onderneming en die onder dezelfde gids vallen altijd tegelijkertijd moeten worden gecontroleerd (uitgezonderd: primaire sector).

47.

- **Vraag**

Is men verplicht een technische fiche op te vragen bij aankoop van detergents?

- **Antwoord**

Er is geen technische fiche verplicht bij de aankoop van detergents. Wel is het belangrijk de gebruiksaanwijzing te respecteren (o.a. bedoeld gebruik).

48.

- **Vraag**

Waarop moet men letten bij de aankoop en het gebruik van desinfectiemiddelen?

- **Antwoord**

Bij desinfectiemiddelen is het belangrijk te verifiëren dat het een “toegelaten desinfectiemiddel” is, is het belangrijk na te spoelen (behalve voor producten waarvoor spoeling niet nodig is) en dient het product apart opgeslagen te worden (niet in de productieruimte).

49.

- **Vraag**

Is het toegelaten om proevertjes van producten aan te bieden aan de consument?

- **Antwoord**

Proevertjes mogen aan de consument aangeboden worden bij de gepaste temperatuur. De warme gerechten moeten bij een temperatuur van minstens 60 °C aangeboden worden en de gekoelde gerechten bij een lage temperatuur (vb. producten op ijspacks). Het is dus beter om kleine hoeveelheden producten aan te bieden om een correcte temperatuur te garanderen.

50.

- **Vraag**

Mag de deur van de toiletten direct uitkomen in de eetzaal van een restaurant of in het verkooplokaal van een winkel?

- **Antwoord**

Neen.

51.

- **Vraag**

Kunnen mondelinge registraties papieren registraties vervangen?

- **Antwoord**

Het is niet verboden om papieren registraties te vervangen door mondelinge registraties. De registraties moeten echter wel snel kunnen worden teruggevonden en gecontroleerd worden. Behalve in specifieke situaties lijkt dat niet mogelijk voor mondelinge registraties.

52.

- **Vraag**

Wanneer een inrichting aan een certificeringsinstelling vraagt om haar autocontrolesysteem te auditen, kan die audit dan worden gebruikt

wanneer de operator een door het Agentschap afgegeven erkenning wil verkrijgen?

- **Antwoord**

Ja. Een dergelijke audit kan worden gebruikt als 2^{de} bezoek in het kader van een erkenningsaanvraag om een voorwaardelijke erkenning om te zetten in een erkenning (het eerste bezoek moet altijd gebeuren door medewerkers van het FAVV). Daarbij moet evenwel aan een aantal voorwaarden worden voldaan:

- 1- de aanvragende inrichting is geen slachthuis, landbouwbedrijf dat dieren slacht, uitsnijderij of wildverwerkingsinrichting;
- 2- de inrichting stelt de LCE waar ze van afhangt in kennis van haar voornemen om het 2^{de} bezoek te laten uitvoeren door een certificeringsinstelling;
- 3- de certificeringsinstelling moet over de vereiste erkenning beschikken om de audit uit te voeren (het mag dus niet gaan om een van de 5 audits die zonder erkenning mogen worden uitgevoerd);
- 4- de voorwaardelijke erkenning moet ten minste 3 maand oud zijn wanneer de audit wordt uitgevoerd;
- 5- de auditor moet niet alleen de checklist voor de audit invullen maar ook de checklists voor inspectie (omdat de te gebruiken checklists voor inspectie verschillen al naargelang van het type inrichting moet de certificeringsinstelling voor de audit contact opnemen met de LCE waarvan de onderneming afhangt om de checklists te verkrijgen);
- 6- de operator stuurt de checklists voor audit en inspectie naar de LCE waar hij van afhangt.

53.

- **Vraag**

Kan de minimumduur van de audit die in de gidsen is vastgelegd, worden verminderd in inrichtingen die ISO 9001 gecertificeerd zijn?

- **Antwoord**

Neen.

54.

- **Vraag**

Wanneer in de verkoop een product wordt aangesneden, is het verplicht om het etiket van het product bij te houden tot het volledig verkocht is?

- **Antwoord**

In het kader van de autocontrole is het essentieel de nodige informatie bij te houden van de in de verkoop gebrachte producten om de

traceerbaarheid en de veiligheid van de voedselketen te waarborgen. Dit omvat eveneens de aangesneden producten. Dit kan gebeuren door het bijhouden van de etiketten. Echter, enig ander middel waardoor men hetzelfde resultaat kan bekomen en om alle relevante informatie (naam van het product, wanneer uit de verpakking gehaald, lotnummer, uiterste consumptiedatum, samenstelling wat allergenen betreft, naam en erkenningsnummer van de fabrikant voor producten afgeleverd door erkende producenten) bij te houden, kan eveneens geschikt zijn.

55.

- **Vraag**

Is het verplicht rattengif te gebruiken of mogen eveneens valstrikken worden gebruikt in het kader van de bestrijding van knaagdieren?

- **Antwoord**

Beide bestrijdingsmiddelen worden aanvaard indien ze efficiënt zijn en geen besmettingsbron voor de producten vormen.

56.

- **Vraag**

Mag een product waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is nog aan het personeel worden gegeven?

- **Antwoord**

Neen, als het een product betreft met een uiterste consumptiedatum of TGT ("te gebruiken tot..."), moet het als afval beschouwd worden wanneer de datum op het product overschreden is. Dit verbod geldt niet voor producten met een datum van minimale houdbaarheid of THT (bij voorkeur te verbruiken voor..." of "bij voorkeur te verbruiken voor eind...").

57.

- **Vraag**

Mogen klanten met hun huisdier een tuincentrum binnengaan?

- **Antwoord**

Ja, indien geen contaminatiegevaar van levensmiddelen of diervoeders bestaat (vb. geen onverpakte producten binnen het bereik van huisdieren).

58.

- **Vraag**

Mag een groep categorie 3-materiaal opnemen uit zijn verschillende vestigingseenheden om ze te centraliseren in een specifieke vestigingseenheid?

- **Antwoord**

Ja, en als het bedrijf het categorie 3-materiaal als afval verwijdert, moet het dit noch als vervoersactiviteit noch als tijdelijke opslagactiviteit aan het Agentschap meedelen. Het bedrijf zal zich echter in orde moeten stellen bij de gewestelijke overheid om die activiteiten uit te voeren (voor die activiteiten zijn regionale erkenningen/toelatingen vereist).

59.

- **Vraag**

Mag men in eenzelfde voertuig tegelijkertijd dierlijke bijproducten niet bestemd voor menselijke consumptie en levensmiddelen vervoeren?

- **Antwoord**

Ja, indien maatregelen worden getroffen om iedere besmetting van de vervoerde levensmiddelen te vermijden en als de producten duidelijk en volgens de dierlijke bijproducten en levensmiddelenwetgeving geëtiketteerd zijn.

60.

- **Vraag**

Zijn kreeften die sterven in een homarium, tijdens opslag of transport nog geschikt voor humane consumptie?

- **Antwoord**

Nee. Dergelijke dode kreeften zijn ongeschikt voor humane consumptie en moeten beschouwd worden als dierlijke bijproducten van categorie 2. Er kan immers niet worden uitgesloten dat deze kreeften gestorven zijn aan een ziekte die kan worden overgedragen op de mens of de dieren.

61.

- **Vraag**

Wat zijn de mogelijkheden omtrent de verzameling, het vervoer en de verwijdering van voormalige voedingsmiddelen wanneer ze producten van dierlijke oorsprong bevatten?

- **Antwoord**

De informatie over het vervoer, de verzameling en de verwijdering van voormalige voedingsmiddelen is beschikbaar in een nota ter verduidelijking op de website van het FAVV (www.favv.be > Professionelen > Dierlijke productie > Dierlijke producten > Dierlijke bijproducten > Documentatie).

62.

- **Vraag**

Is een temperatuurcontrolesysteem met automatische registratie verplicht voor koel- / vriesinstallaties?

- **Antwoord**

Een temperatuurcontrolesysteem met automatische registratie is verplicht voor vriesinstallaties behalve in de horeca en de detailhandel voor vriesinstallaties waarvan het volume minder dan 10 m³ is (dat geldt ook voor de voertuigen).

Een dergelijk automatisch registratiesysteem is ook verplicht in koellokalen in erkende bedrijven in de sector van de levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

63.

- **Vraag**

Voor zover de productie van zuiveringsslib een nevenactiviteit is en aantoonbaar is dat aan alle wettelijke voorwaarden (toelating/analyses) voldaan is, moet deze productie dan apart gecertificeerd worden?

- **Antwoord**

Als een OCI een audit van het ACS in een bedrijf uit de sector van de verwerking van voedingsmiddelen uitvoert dat bijkomstig zuiveringsslib bestemd voor de landbouw produceert, moet de OCI controleren of het bedrijf een toelating voor het gebruik van zuiveringsslib bezit (toelating die door de FOD Volksgezondheid wordt uitgereikt).

Als een OCI een audit van het ACS in een bedrijf uit de sector van de verwerking van voedingsmiddelen uitvoert dat bijkomstig zuiveringsslib bestemd voor de landbouw produceert, moet de OCI in Wallonië de aanwezigheid van een begeleidend document controleren of in Vlaanderen de aanwezigheid van een gebruikscertificaat in de gevallen bepaald door OVAM.

De audit is gunstig voor deze activiteit als deze toelating/deze documenten beschikbaar zijn.

64.

- **Vraag**

Moeten de impliciete activiteiten worden geauditeerd?

- **Antwoord**

Ja, elke activiteit uitgeoefend door de operator moet geauditeerd worden zelfs als deze impliciet is aan een geregistreerde activiteit in BOOD. ([Uitleg over de template van de fiche](#))

In die gevallen waar de validatie van het ACS verplicht is (vb. bepaalde product-land combinaties in het kader van export) of waar men wenst te genieten van bepaalde voordelen gelinkt aan de validatie van het ACS (vb. vermindering van de heffing...), is een audit van de impliciete activiteiten bijgevolg noodzakelijk.

65.

- **Vraag**

Welke NC wordt gegeven aan een operator wiens niet-aangegeven activiteit tijdens de audit ontdekt wordt?

- **Antwoord**

Wanneer men tijdens een audit een activiteit ontdekt dat, zelfs als deze recent is gestart, niet aanwezig is in BOOD / AC II, wordt een NC A1 gegeven.

Deze activiteit kan tijdens de audit worden geauditeerd, als ze onder de scope van de geauditeerde gids valt en als de auditor over de nodige kwalificaties beschikt, maar een positieve certificeringsbeslissing kan niet worden genomen totdat deze activiteit effectief in BOOD / ACII opgenomen is.

66.

- **Vraag**

Kan tijdens een onaangekondigde audit voor BRC/IFS/FSSC 22.000 ook de relevante autocontrolelegids mee geauditeerd worden en zo het certificaat van de autocontrolelegids verlengd worden?

- **Antwoord**

Ja, dergelijke onaangekondigde gecombineerde audits autocontrolelegids + BRC/IFS/FSSC 22.000 (alook andere privé auditreferentiëlen die accreditatie opleggen en die onaangekondigde audits voorzien) zijn nu reeds mogelijk indien beide belanghebbenden (OCI en klant) dit overeen

komen. Zie ook: Technische specificatie 2017/1156/PCCB “Onaangekondigde audits”.

67.

- **Vraag**

De module GM1 “Export naar derde landen” stelt in stap 1 dat de bedrijven moeten beschrijven op welke manier men op de hoogte zal komen en blijven van eventuele wijzigingen van de van toepassing zijnde vereisten van 3de landen en met welke frequentie die informatie geactualiseerd zal worden. In de sector van het hardfruit bestaat er reeds een sectorprocedure SP-Export-014 / SP-China. Kan deze procedure eventueel volstaan voor deze stap 1 ?

- **Antwoord**

In het geval van pit- en steenvruchten wordt, voor wat het respecteren van stap 1 van de GM1 betreft, gedurende groeiseizoen 2020 de aanwezigheid van de actuele versie van de sectorprocedure SP-Export-014 / SP-China als voldoende beschouwd om aan de vereisten te voldoen. Vanaf 2021 dient ook uitdrukkelijk tegemoet gekomen te worden aan stap 1.

68.

- **Vraag**

Wat verstaat men onder “tempereren”?

- **Antwoord**

Tempereren is een techniek waarbij men vlees, dat bijvoorbeeld bestemd is voor het bereiden van gehakt, worsten, ... onmiddellijk voor de verwerking op gecontroleerde wijze tot een negatieve kerntemperatuur brengt (vandaar de naam “tempereren”). Het vlees wordt bij negatieve temperatuur verder verwerkt tot het eindproduct, dat in gekoelde toestand wordt aangeboden aan de consument.

Voorbeeld: als men een deel diepgevroren vlees mengt met vers vlees voor de bereiding van gehakt, waarbij de temperatuur van het vleesmengsel -2 °C is bij het bereiden, is dit proces te beschouwen als “tempereren”.

69.

- **Vraag**

Moet men “ontdood” vermelden op het etiket van een ontdood levensmiddel?

- **Antwoord**

Volgens verordening (EU) nr. 1169/2010 moeten producenten “ontdooid” vermelden op voorverpakte levensmiddelen als deze voor verkoop ontdooid werden. Dit geldt voor alle levensmiddelen die ontdooid werden.

Deze eis is niet van toepassing op:

- a) de ingrediënten die aanwezig zijn in het eindproduct;
- b) de levensmiddelen waarvoor invriezen een technologisch noodzakelijke stap in het productieproces is;
- c) de levensmiddelen waarvoor ontdooiing geen negatieve invloed heeft op de veiligheid of kwaliteit van het levensmiddel.

Het is dus niet nodig om “ontdooid” te vermelden **op voorwaarde dat** het ontdooien nauwkeurig en gecontroleerd gebeurt volgens een procedure die wetenschappelijk onderbouwd is en gedetailleerd (risico's, controlepunten...) opgenomen is in het autocontrolesysteem van het bedrijf. Voor de gevolgde procedure moet wetenschappelijk (bv. op basis van studies, analyses, wetenschappelijke literatuur) aangetoond zijn dat er geen negatieve gevolgen zijn voor de voedselveiligheid en de kwaliteit van het eindproduct **ten opzichte van het verse product dat geen ontdooiingsfase zou hebben ondergaan.**

De consument mag nooit misleid worden door het weglaten van de vermelding “ontdooid”. De klanten moeten goed geïnformeerd worden over de werkwijze en de gevolgen voor het product. Deze info moet op eenvoudig verzoek van de klant voorgelegd worden.

Als er misleiding mogelijk is, moet de vermelding “ontdooid” aanwezig zijn. Een voorbeeld van misleiding is dat een klant een levensmiddel koopt waarvan hij redelijkerwijs mag aanemen dat dit niet ingevroren is geweest terwijl het wel ingevroren is (vb. een klant koopt een levensmiddel waarvan hij denkt dat dit niet ingevroren is geweest en dan bij thuiskomst merkt dat het vanbinnen bevroren is) en niet voldoet aan de afwijkingen van Verordening (EU) r. 1169/2001 (gevallen a, b, c hierboven).

70.

- **Vraag**

Moet men “ontdooid” vermelden op het etiket van een vlees dat ontdooid werd tijdens een tempereringsproces en gekoeld verkocht wordt?

- **Antwoord**

Volgens verordening (EU) nr. 1169/2010 moeten producenten “ontdooid” vermelden op voorverpakte levensmiddelen als deze voor verkoop ontdooid werden. **Dit geldt ook voor vlees dat ontdooid werd tijdens een tempereringsproces en gekoeld verkocht wordt**, tenzij het gaat om:

- a) de ingrediënten die aanwezig zijn in het eindproduct;

- b) de levensmiddelen waarvoor invriezen een technologisch noodzakelijke stap in het productieproces is;
- c) de levensmiddelen waarvoor ontdooiing geen negatieve invloed heeft op de veiligheid of kwaliteit van het levensmiddel.

Het is dus niet nodig om “ontdooid” te vermelden **op voorwaarde dat** het ontdooien nauwkeurig en gecontroleerd gebeurt, volgens een procedure die wetenschappelijk onderbouwd is en gedetailleerd (risico's, controlepunten...) opgenomen is in het autocontrolesysteem van het bedrijf. Voor de gevolgde procedure moet wetenschappelijk (bv. op basis van studies, analyses, wetenschappelijke literatuur) aangetoond zijn dat er geen negatieve gevolgen zijn voor de voedselveiligheid en de kwaliteit van het eindproduct **ten opzichte van het verse product dat geen ontdooiingsfase zou hebben ondergaan.**

De consument mag nooit misleid worden door het weglaten van de vermelding “ontdooid”. De klanten moeten goed geïnformeerd worden over de werkwijze en de gevolgen voor het product. Deze info moet op eenvoudig verzoek van de klant voorgelegd kunnen worden.

Als er misleiding mogelijk is, moet de vermelding “ontdooid” aanwezig zijn. Een voorbeeld van misleiding is dat een klant voorverpakt vlees koopt waarvan hij redelijkerwijs mag aanemen dat dit niet ingevroren is geweest terwijl het wel ingevroren is (vb. een klant koopt een levensmiddel waarvan hij denkt dat dit niet ingevroren is geweest en dan bij thuiskomst merkt dat het vanbinnen bevroren is) en niet voldoet aan de afwijkingen van Verordening (EU) r. 1169/2001 (gevallen a, b, c hierboven).