



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

FAQ bij de autocontroleligdissen in de B2C-sector

Van toepassing vanaf:

24/01/2023

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Chloé Rousselle Bert Colpaert Liesbeth Van Nieuwenhove Jacques Inghelram Nathalie De Zutter Véronique De Bie	Directeur Transformatie- Distributie Katrien Beullens	Directeur-generaal Jean-François Heymans
Chloé Rousselle Datum: 20/01/2023	Datum: 20/01/2023	Datum: 23/01/2023

Inhoud

I.	Doelstellingen en toepassingsgebied	3
II.	Normatieve Referenties	4
III.	Termen, definities, afkortingen en bestemmingen	6
A.	Termen en definities	6
B.	Afkortingen	8
C.	Bestemmingen	8
IV.	Historisch overzicht.....	9
V.	Vraag/antwoord	11
A.	Alle sectoren – Generieke autocontrolelids voor de B2C-sector.....	11
→	Toepassingsgebied.....	11
→	Audit.....	12
→	Management.....	13
B.	Vragen met betrekking tot de slagerij	28
→	Toepassingsgebied.....	28
→	HACCP	28
→	Goede praktijken.....	28
C.	Vragen met betrekking tot de detailhandel in algemene levensmiddelen.....	37
→	Toepassingsgebied.....	37
→	Audit.....	38
→	Management.....	39
D.	Vragen met betrekking tot de horeca	40
→	Toepassingsgebied.....	40
→	Management.....	40
E.	Vragen met betrekking tot de grootkeukens en verzorgingsinstellingen	43
→	Management.....	43
F.	Vragen met betrekking tot de brood- en banketbakkerij.....	44
→	Toepassingsgebied.....	44
→	HACCP	44
→	Goede praktijken.....	45
G.	Vragen met betrekking tot de zuivelproductie op het landbouwbedrijf.....	46
→	Toepassingsgebied.....	46
→	HACCP	46
H.	Vragen met betrekking tot de opvang voor baby's en peuters	47

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de veel voorkomende vragen, afkomstig van operatoren, auditoren... aangaande de gidsen voor de autocontrole, de audits en de toepassing van de autocontrole in de B2C-sector te beantwoorden om tot een geharmoniseerde toepassing van autocontrole te komen. De antwoorden zijn van toepassing op de B2C-sector. Bedrijven die niet tot deze sector behoren, dienen andere documenten te raadplegen.

De betrokken gidsen zijn:

- de autocontrolelegids voor de beenhouwerij-spekslagerij (G-003);
- de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007);
- de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (G-023),
- de autocontrolelegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025);
- de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026);
- de autocontrolelegids voor de productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf (G-034);
- de autocontrolelegids voor de voedselveiligheid in de opvang van baby's en peuters (G-041)
- de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (G-044).

In het eerste hoofdstuk worden algemene vragen beantwoord. De vragen die enkel betrekking hebben op een specifieke subsector (slagerijen, detailhandels in algemene voedingswaren, horeca, grootkeukens en verzorgingsinstellingen, brood- en banketbakkerijen, hoevezuivel of opvang voor baby's en peuters) worden in afzonderlijke hoofdstukken beantwoord.

Indien nodig, werden de antwoorden binnen één hoofdstuk onderverdeeld in verschillende secties:

- Toepassingsgebied
- Audit
- Management
 - Lokalen
 - Producten
 - Traceerbaarheid
 - Uitrusting
- HACCP
- Goede praktijken

Voor vragen over specifieke thema's zoals activiteiten en activiteiten fiches (PAP-fiches), autocontrole, erkenningen/toelatingen/registraties, dierlijke bijproducten en voormalige voedingsmiddelen, diervoeders, etikettering, traceerbaarheid, versoepelingen en contactmaterialen, wordt aangeraden de reeds bestaande documenten te raadplegen. Een overzicht van deze thema's en de plaats waar de bijhorende, verklarende documenten te vinden zijn, is weergegeven in tabel 1.

Op de website zijn eveneens omzendbrieven met betrekking tot verschillende onderwerpen (bijv. traceerbaarheid bij het verzenden van levensmiddelen van dierlijke oorsprong, controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector...) beschikbaar op volgende pagina: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven Levensmiddelen.

Tabel 1: Overzicht verklarende documenten met betrekking tot specifieke thema's

Onderwerp	Waar raadplegen? *
Activiteiten en activiteiten fiches	Erkenningen, toelatingen en registratie > Activiteitenlijst
Autocontrole	Autocontrole > F.A.Q.'s
Contactmaterialen	Levensmiddelen > Contactmaterialen
Dierlijke bijproducten en voormalige voedingsmiddelen	Dierlijke productie > Dierlijke producten > Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten > Links en FAQ's
Diervoeders	Dierlijke productie > Diervoeders
Erkenningen/ toelatingen/ registraties	Erkenningen, toelatingen en registratie
Etikettering	Levensmiddelen > Etikettering van levensmiddelen
Traceerbaarheid	Autocontrole > Traceerbaarheid
Versoepelingen	Autocontrole > Versoepelingen voor bepaalde inrichtingen
*deze kolom bevat een verwijzing naar de plaats op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen	

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten en tot intrekking van Verordening (EG) Nr. 820/97 van de Raad
- Verordening (EG) nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van overdraagbare spongiforme encefalopathieën
- Verordening (EG) nr. 2065/2001 van de Commissie van 22 oktober 2001 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad met betrekking tot de informatieverstrekking aan de consument in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur
- 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. 1333/2008 van het Europees Parlement en de Raad van 16 december 2008 inzake levensmiddelenadditieven
- Verordening (EG) nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Verordening (EG) nr. 275/2007 van de Commissie van 15 maart 2007 houdende wijziging van Verordening (EG) nr. 1825/2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 1760/2000 van het Europees Parlement en de Raad met betrekking tot de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten
- Verordening (EG) nr. 589/2008 van de Commissie van 23 juni 2008 tot vaststelling van bepalingen ter uitvoering van Verordening (EG) nr. 1234/2007 van de Raad, wat betreft de handelsnormen voor eieren
- 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
- Verordening (EU) nr. 142/2011 van de Commissie van 25 februari 2011 tot uitvoering van Verordening (EG) nr. 1069/2009 van het Europees Parlement en de Raad tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten en afgeleide producten en tot uitvoering van Richtlijn 97/78/EG van de Raad wat betreft bepaalde monsters en producten die vrijgesteld zijn van veterinaire controles aan de grens krachtens die richtlijn
- 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 vastgelegd
- Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie
- Verordening (EU) nr. 1379/2013 van het Europees Parlement en de Raad van 11 december 2013 houdende een gemeenschappelijke marktordening voor visserijproducten en aquacultuurproducten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr.

1184/2006 en (EG) nr. 1224/2009 van de Raad en tot intrekking van Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad

- Verordening (EU) nr. 68/2013 van de Commissie van 16 januari 2013 betreffende de catalogus van voedermiddelen
- Verordening (EG) nr. 183/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 12 januari 2005 tot vaststelling van voorschriften voor diervoederhygiëne
- Koninklijk besluit van 9 februari 1990 betreffende de vermelding van de partij waartoe een voedingsmiddel behoort
- Koninklijk besluit van 11 mei 1992 betreffende mineralen en voorwerpen bestemd om met voedingsmiddelen in aanraking te komen
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs
- 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 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Koninklijk besluit van 28 juni 2011 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeders
- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- 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

III. TERMEN, DEFINITIES, AFKORTINGEN EN BESTEMMELINGEN

A. Termen en definities

- **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 FAVV bevoegd is;

- voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Foodweb:** <http://foodweb.favv-afsca.be/Foodweb>
- **G-003:** Autocontrolegids voor de beenhouwerij-spekslagerij
- **G-006:** Generische autocontrolegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij en inrichtingen die gehakt vlees, vleesbereidingen, separatorvlees op basis van pluimveevlees produceren
- **G-007:** Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren
- **G-018:** Generische autocontrolegids voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- **G-019:** Gids voor het ontwikkelen van een autocontrolesysteem bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: vleesproducten, kant en klaar gerechten, salades, natuurdarmen
- **G-020:** Autocontrolegids voor de maalderij
- **G-023:** Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector
- **G-025:** Autocontrolegids voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen
- **G-026:** Autocontrolegids voor de brood- en banketbakkerij
- **G-032:** Autocontrolegids voor de vissector
- **G-034:** Autocontrolegids voor de productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf
- **G-041:** Autocontrolegids voor de voedselveiligheid in de opvang van baby's en peuters
- **G-044:** Generieke autocontrolegids voor de B2C-sector
- **Justering:** handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik. In het kader van de validatie van autocontrolesystemen, kan de justering vervangen worden door een wijziging van de gemeten waarde ter compensatie van een systematische fout.
- **Verificatie:** bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan

B. Afkortingen

- **B2C:** *business to consumer* (levering van producten rechtstreeks aan de consument)
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **FIFO:** *first in – first out*
- **GHP:** goede hygiënische praktijken
- **GMP:** *good manufacturing practices*
- **HACCP :** *hazard analysis and critical control point system*
- **KB:** koninklijk besluit
- **LCE:** lokale controle-eenheid
- **OCI:** certificerings- en keuringsinstelling
- **PAP:** plaats - activiteit – product; deze combinatie definieert de activiteit die door de operator wordt uitgevoerd aan de hand van
 - de plaats (bijv. PL92 eetgelegenheden)
 - de aard van de activiteiten (bijv. AC66 productie en distributie)
 - het product (bijv. PR152 maaltijden)

Elke PAP heeft een specifieke omschrijving. De PAP's zijn opgenomen in de activiteitenlijst van het FAVV die terug te vinden is op de website van het FAVV¹.

- **Petfood:** voeder voor huisdieren (hond, kat...)
- **TGT:** uiterste consumptiedatum
- **VEN-nummer:** vestigingseenheidsnummer : *“Elke vestigingseenheid van een onderneming krijgt een uniek nummer. Dat nummer verschilt van het ondernemingsnummer. Het vestigingsnummer bestaat uit tien cijfers. Het eerste cijfer heeft een waarde van 2 tot 8.”*
- **VO:** verordening

C. Bestemmingen

Iedereen die betrokken is bij de autocontrole in de B2C-sector.

¹ <http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/>

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ – B2C – REV 0 – 2014	Eerste versie van het document	Samenvoegen van alle FAQ's van gidsen in de sector B2C	03-02-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 1 – 2014	Aanpassing normatieve referenties Nieuwe vragen	Publicatie van het KB betreffende levensmiddelenhygiëne Nieuwe vragen	03-10-2014
PB 07 – FAQ – B2C – REV 2 – 2014	Verduidelijking en toevoeging vragen	Verduidelijking vragen Nieuwe vragen	28-07-2015
PB 07 – FAQ – B2C – REV 3 – 2014	Verduidelijkingen en toevoeging vragen	Vereenvoudigingen autocontrole in de B2C-sector Nieuwe normatieve referenties Te verklaren verschillen in interpretatie Vragen overgenomen in de nieuwe versie van een gids	01-01-2016
PB 07 – FAQ – B2C – REV 4 – 2014	Verduidelijkingen en toevoeging vragen	Nieuwe (normatieve) referenties Te verklaren verschillen in interpretatie Vragen overgenomen in G-044 Tekstuele correcties Franstalige versie	14-02-2017
PB 07 – FAQ – B2C – REV 5 – 2014	Nieuwe vraag Aanpassingen verschillen tussen de Franstalige en Nederlandstalige versie	Nieuwe vraag Tekstuele correcties Franstalige versie	30-08-2017
PB 07 – FAQ – B2C – REV 6 – 2014	Nieuwe vraag	Nieuwe vraag (deel B, vraag 7)	02-03-2018
PB 07 – FAQ - B2C – REV 7 – 2014	Nieuwe vraag	Nieuwe vraag	20-06-2018

PB 07 – FAQ – B2C – REV 8 – 2014	Toevoeging vragen	Nieuwe vragen (deel B, vragen 8 en 9)	22-10-2018
PB 07 – FAQ – B2C – REV 9 - 2014	Toevoeging vragen	Nieuwe vragen (deel B, vragen 10 en 11)	20-08-2019
PB 07 – FAQ – B2C – REV 10 - 2014	Toevoeging vragen	Nieuwe vragen	20-07-2021
PB 07 – FAQ – B2C – REV 110 - 2014	Toevoeging vraag	Nieuwe vraag (deel D, vraag 2)	24-01-2023

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. VRAAG/ANTWOORD

A. Alle sectoren – Generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector

→ Toepassingsgebied

1. Vraag

Welke gids moet een operator gebruiken wiens enige activiteit erin bestaat brood en banket te verkopen dat hij niet zelf produceert (verkoop in winkel of automaat)?

Antwoord

In dergelijk geval moet de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) of de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (G-044) worden gebruikt.

2. Vraag

Welke gids moet worden gebruikt door een winkel die aan “bake off” doet?

Antwoord

Het afbakken van half afgewerkte brood- en patisserieproducten wordt zowel door de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026), de autocontrolelegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007) als de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (G-044) gedekt. Eén van deze gidsen kan worden gebruikt, afhankelijk van de andere activiteiten van de winkel.

3. Vraag

Welke gids is van toepassing voor de productie en de verkoop van wafels?

Antwoord

De operator kan de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (G-044) gebruiken. Indien hij echter een specifieke autocontrolelegids verkiest, bepalen de activiteiten van de operator welke gids van toepassing is. De tabel hieronder geeft een overzicht:

Hoofdactiviteit	Te gebruiken gids
Bakker (met of zonder consumptie ter plaatse)	G-026 OF G-044
Eetgelegendheid/ Traiteur/ Ambulante horeca (LM<3maand)	G-023 OF G-044
Andere	G-023 OF G-026 OF G-044

→ Audit

1. Vraag

Kunnen een detailhandelszaak in algemene voeding, een slagerij, een kruidenierszaak, een restaurant, een bakkerij... een smiley² bekomen?

Antwoord

Indien de operator dit wenst en de validatie van het autocontrolesysteem van zijn inrichting al zijn activiteiten binnen de B2C-sector dekt, kan een smiley worden bekomen bij een certificerings- en inspectieorganisme dat het autocontrolesysteem van de inrichting heeft gevalideerd. Audits die worden uitgevoerd door het FAVV, leiden nooit tot het bekomen van een smiley.

2. Vraag

Is het mogelijk om in het geval dat een B2C-inrichting grenst aan een erkende inrichting, de beide inrichtingen tegelijkertijd aan een audit te onderwerpen?

Antwoord

Ja, dit is mogelijk. Om de volledige scope (van de activiteiten) te dekken, zal het wel nodig zijn dat de audit op basis van meer dan 1 gids gebeurt.

Erkende vleesbedrijven vallen bijvoorbeeld niet onder de autocontrolelegids voor de slagerij (G-003) of de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (G-044), maar onder andere gidsen (de autocontrolelegids voor pluimveeslachthuis en –uitsnijderij (G-006), de autocontrolelegids voor de slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (G-018) en/of de autocontrolelegids voor de productie van voedingsmiddelen (vleesproducten, kant en klaar gerechten, salades, natuurdarmen) (G-019)).

Indien een exploitant alleen het autocontrolesysteem van zijn slagerij wil laten valideren, dan dient alleen het gedeelte van de inrichting dat op deze activiteit betrekking heeft, te worden geauditeerd en dit op basis van de autocontrolelegids voor de slagerij (G-003) of de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (G-044). Indien de exploitant de slagerij en het erkende gedeelte wil laten valideren, dan moet uiteraard de volledige inrichting worden geauditeerd, elk gedeelte op basis van de gids die erop van toepassing is. Opgelet: uitsnijderijen en slachthuizen kunnen enkel door officiële dierenartsen worden geauditeerd.

² Zie ook <http://www.favv.be/smiley/> voor meer informatie over de smiley.

→ Management**1. Vraag**

Mogen de gids en andere documenten zoals o.a. ongediertebestrijdingsplan, reinigings- en ontsmettingsplan... elektronisch bijgehouden worden?

Antwoord

Ja, maar de documenten moeten ter beschikking zijn van degene die ze moeten gebruiken (bijv. het reinigings- en ontsmettingsplan moet beschikbaar zijn voor diegenen die instaan voor de reiniging en ontsmetting). Daarnaast moeten deze documenten ook steeds getoond kunnen worden bij een audit of inspectie.

2. Vraag

Is het registreren van de activiteiten, uitgevoerd in het kader van het reinigings- en ontsmettingsplan en het ongediertebestrijdingsplan, verplicht?

Antwoord

Sinds 1-1-2016 zijn operatoren, in het kader van hun B2C-activiteiten, niet meer verplicht deze activiteiten te registreren, op voorwaarde dat ze niet uitgevoerd werden als correctieve actie (correctieve acties en maatregelen moeten steeds worden geregistreerd!). De operator moet wel over een reinigings- en ontsmettingsplan en een ongediertebestrijdingsplan beschikken om aan te tonen dat hij correct te werk gaat. Het registreren van de acties kan wel aanbevolen of vereist worden als actieplan in geval van (terugkerende) niet-conformiteiten op dit vlak.

In bepaalde autocontrolelegidsen voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat de registratie toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is sinds 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende gidsen zullen in deze zin worden aangepast.

3. Vraag

Is het bijhouden van productfiches verplicht?

Antwoord

Het bijhouden van productfiches is niet verplicht voor producten die rechtstreeks aan de eindverbruiker worden geleverd op voorwaarde dat de operator zich voor zijn HACCP-systeem baseert op een autocontrolelegids. Ze worden evenwel aanbevolen in het kader van interne traceerbaarheid (beperking omvang recall) en het beheer van allergeneninformatie. Productfiches/productbeschrijvingen zijn wel verplicht voor operatoren die geen gebruik maken van een HACCP-systeem beschreven in een gids, maar zelf een HACCP-systeem uitwerken, aangezien het beschrijven van het product noodzakelijk is om de gevaren te kunnen identificeren. Productfiches (of een gelijkaardig systeem) dank zij dewelke het verband tussen aangevoerde en afgevoerde producten kan worden gelegd, blijven verplicht voor de producten die aan andere vestigingseenheden worden geleverd.

4. Vraag

Is het bijhouden van een klachtenregister verplicht?

Antwoord

Sinds 1-1-2016 zijn operatoren niet meer verplicht een klachtenregister bij te houden in het kader van hun B2C-activiteiten. Het blijft echter wel noodzakelijk alle documentatie bij te houden die gerelateerd is aan meldingen in het kader van de meldingsplicht.

In bepaalde autocontroleguides voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat een klachtenregister toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is sinds 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende guides zullen in deze zin worden aangepast.

5. Vraag

Is het uitvoeren van een ingangscntrole bij elke levering verplicht?

Antwoord

Sinds 1-1-2016 zijn operatoren niet meer verplicht een ingangscntrole uit te voeren bij elke levering in het kader van hun B2C-activiteiten. Een steekproef van de aangeleverde producten volstaat zolang alle leveranciers regelmatig gecontroleerd worden (dek minstens alle leveranciers op jaarbasis af).

Opgelet: De operator blijft verantwoordelijk voor de producten die hij aanvaardt. De operator moet bijgevolg zelf op basis van een risicoanalyse beslissen hoe frequent de controles worden uitgevoerd. Deze risicoanalyse moet niet gedocumenteerd zijn. In bepaalde autocontroleguides voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat ingangscntrole bij elke levering toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is sinds 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende guides zullen in deze zin worden aangepast.

6. Vraag

Moet tijdens de ingangscntrole de temperatuur van elk afzonderlijk product gemeten worden?

Antwoord

Neen, het is de verantwoordelijkheid van de operator om te bepalen op hoeveel plaatsen de temperatuur gemeten moet worden. Een weloverwogen steekproef moet de operator in staat stellen via enkele meetpunten de temperatuur van de gehele levering te controleren. Op hoeveel plaatsen best gemeten wordt, zal onder andere afhangen van de geleverde voedingsmiddelen, de omvang van de levering, problemen die in het verleden zijn opgetreden...

7. Vraag

Op welke manier kan worden voldaan aan de vereisten qua opleiding en het bijhorend bewijs?

Antwoord

Het personeel moet opgeleid zijn. Dit kan gebeuren in de vorm van een cursus in een onderwijsinstelling, door toelichting gegeven door de exploitant aan zijn personeel...

Het aanbrengen van affiches of de *Quick Start* fiches³ in lokalen ter herinnering aan de goede hygiëne- of fabricagepraktijken, kan hier deel van uitmaken.

De operator moet kunnen aantonen dat hijzelf en zijn personeel opgeleid zijn. De manier waarop dit gedaan wordt, ligt niet vast.

Dit kan bijvoorbeeld aan de hand van registratie:

- Voor externe opleidingen, kunnen attesten van deelname worden bijgehouden.
- Voor interne opleidingen, kan het volgende worden geregistreerd: de datum van de opleiding, de aard van de opleiding en de identiteit van de opgeleide personen.

Indien er geen registratie van de opleidingen is, kan bijvoorbeeld ook via bevraging nagegaan worden of het personeel voldoende opgeleid is.

8. Vraag

Is het uitvoeren van een leveranciersbeoordeling verplicht?

Antwoord

Sinds 1-1-2016 zijn operatoren niet meer verplicht een formele leveranciersbeoordeling uit te voeren in het kader van hun B2C-activiteiten. De leveranciersbeoordeling kan afgedekt worden via de jaarlijkse evaluatie van de niet-conformiteiten gelinkt aan ingangscontrolle. Indien niet-conformiteiten vaak gelinkt zijn aan ingangscontrolle van een bepaalde leverancier, dienen maatregelen genomen te worden. Aan de hand van zijn acties en maatregelen moet de operator een herhaling van de niet-conformiteiten gelinkt aan deze leverancier, zien te voorkomen.

In bepaalde autocontrolelegidsen voor de B2C-sector (G-003, G-007, G-023, G-025, G-026, G-034 en G-041) kan het zijn dat leveranciersbeoordeling toch nog verplicht wordt. Deze verplichting is sinds 1 januari 2016 niet meer geldig. De betreffende gidsen zullen in deze zin worden aangepast.

³ www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Sector Distributie: Quick Start Fiches

- **Lokalen**

1. Vraag - lokalen

Moeten lokalen waar levensmiddelen worden gemanipuleerd uitgerust worden met handwasbakken met warm en koud stromend water?

Antwoord

In lokalen waar voedingsmiddelen worden gemanipuleerd moet er een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn, voorzien van warm en koud of gemengd stromend water. Indien enkel gewerkt wordt met voorverpakte levensmiddelen volstaat koud water.

2. Vraag - lokalen

Moeten de toiletruimtes met handwasbakken met warm en koud stromend water uitgerust worden?

Antwoord

Nee, in de toiletruimtes volstaat koud stromend water op voorwaarde dat in de inrichting een wasbak met warm en koud of gemengd stromend water voorzien is. Indien enkel gewerkt wordt met voorverpakte levensmiddelen volstaat koud water.

3. Vraag - lokalen

Hoeveel wasbakken moeten aanwezig zijn in de inrichting?

Antwoord

De afwas, het reinigen van de handen en het reinigen van levensmiddelen (bijv. fruit en groenten) moeten gebeuren in verschillende wasbakken of de organisatie van het werk moet het mogelijk maken dat dit op verschillende momenten gebeurt. Het aantal wasbakken dat nodig is, is dus afhankelijk van de grootte van de inrichting, het aantal personeelsleden, de organisatie van het werk en de activiteiten uitgevoerd binnen de inrichting.

4. Vraag - lokalen

Mogen producten tussen twee werkruimten worden doorgevoerd via een niet-overdekte binnenplaats?

Antwoord

Het is de bedoeling dat de producten niet verontreinigd worden. Deze doelstelling is onder meer te bereiken door de binnenplaats te overdekken of door de producten bij hun doorgang af te schermen als de binnenplaats niet overdekt is.

- **Producten**

1. Vraag - producten

Bij welke temperatuur moet aan de consument aangeboden consumptie-ijs worden bewaard?

Antwoord

Consumptie-ijs moet bij een stabiele temperatuur van -18 °C of lager worden bewaard (korte schommelingen tot niet meer dan -15 °C zijn toegestaan tijdens het vervoer, de lokale distributie en in verkoopmeubilair).

Bij wijze van afwijking wordt een stabiele temperatuur van -9 °C of lager aanvaard voor de ambulante handel en de verkoop voor onmiddellijke consumptie (KB van 11 juni 2004).

2. Vraag - producten

Indien de operator een eigen kruidenmengeling maakt, moet hij op de productiefiche de verschillende leveranciers vermelden of is de naam van het gebruikte product voldoende (bijv. peper, muskaatnoot...)?

Antwoord

In het kader van interne traceerbaarheid, het beheer van allergeneninformatie of het uitwerken van een HACCP-systeem, kunnen operatoren zelf productfiches ontwikkelen.

De bedoeling van een productfiche is dat kan aangetoond worden wat de samenstelling van een product is, zodat in geval van problemen, de traceerbaarheid van de ingrediënten gewaarborgd is. Het niveau van interne traceerbaarheid dat een operator wil bereiken, is echter zijn eigen keuze.

Het vermelden van de naam van de gebruikte producten op de productfiche in combinatie met het ingaand register en de toepassing van het FIFO-principe, geeft al een zeker niveau van interne traceerbaarheid en wordt op dit niveau van de keten beschouwd als voldoende.

Indien de operator echter een hoger niveau van interne traceerbaarheid wil bereiken, kan hij bijvoorbeeld telkens wanneer hij een kruidenmengeling maakt, de lotnummers van de gebruikte ingrediënten en de productiedatum van de kruidenmengeling registreren.

3. Vraag - producten

Wanneer autocontrolelidsen verwijzen naar bewaringstemperaturen die niet consistent zijn met de huidige wettelijke temperaturen, welke temperaturen moeten dan worden aangehouden?

Antwoord

De vereisten die opgenomen zijn in de wetgeving moeten gevolgd worden.

Enkel indien in een gids of een omzendbrief van het FAVV een afwijkende temperatuur vermeld wordt en hierbij specifiek verduidelijkt wordt dat het om een uitzondering met betrekking tot de wettelijke temperatuur gaat, geldt de temperatuur uit de gids of de

omzendbrief. De omzendbrief met betrekking tot de bewaartemperatuur en -duur van levensmiddelen in de detailhandel vat de afwijkingen van de wettelijke bewaartemperaturen samen:

www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven Levensmiddelen.

4. Vraag - producten

Bij ontdooien onder stromend water wordt vereist dat de producten voorverpakt zijn. Is dit ook zo voor schaaldieren?

Antwoord

Neen, het ontdooien van onverpakte schaaldieren onder stromend water wordt aanvaard. Het ontdooien van producten in stilstaand water is echter steeds verboden!

▪ **Traceerbaarheid**

1. Vraag - traceerbaarheid

De autocontrolelidsen melden het bijhouden van een uitgaand register voor de producten die bestemd zijn voor andere operatoren. Is deze eis van toepassing voor alle exploitanten?

Antwoord

Ja, met uitzondering voor levering aan liefdadigheidsinstellingen en voedselbanken. Producten die bestemd zijn voor liefdadigheidsinstellingen en voedselbanken dienen niet in een uitgaand register te worden opgenomen. In dat geval volstaat dat een lijst wordt aangelegd met alle liefdadigheidsinstellingen en voedselbanken waaraan geleverd wordt.

2. Vraag - traceerbaarheid

Moeten lotnummers gebruikt worden (bijv. op leveringsdocumenten) om de traceerbaarheid van producten te garanderen of kunnen andere gegevens worden gebruikt?

Antwoord

Verschillende gegevens moeten geregistreerd worden in het kader van de traceerbaarheid van de producten. Eén van deze gegevens is de unieke identificatie van producten (KB van 14 november 2003). Dit kan gebeuren via het lotnummer, maar onder bepaalde voorwaarden eveneens via andere pertinente middelen zoals de houdbaarheidsdatum (KB van 9 februari 1990).

3. Vraag - traceerbaarheid

Is interne traceerbaarheid verplicht in de B2C-sector?

Antwoord

Voor de producten die aan andere detailhandelaars worden geleverd, dient een verband te worden gelegd tussen het ingaand en het uitgaand register en dient dus interne

traceerbaarheid voorzien te worden. De operator mag zelf het niveau van interne traceerbaarheid bepalen. Het niveau van de interne traceerbaarheid zal echter wel de grootte van een eventuele terugroeping beïnvloeden.

Voor producten die bestemd zijn om rechtstreeks aan de consument te worden afgeleverd, zonder dat zij in de inrichting nog een verwerking ondergaan, volstaat het om deze te registreren in het ingaand register.

Bij de verwerking van producten is het bijhouden van productfiches/recepten de handigste manier om interne traceerbaarheid te voorzien. Het beheer van de interne traceerbaarheid is de verantwoordelijkheid van de operator zelf die bepaalt welk niveau van interne traceerbaarheid hij verkiest. Zo bestaat er bijvoorbeeld geen verplichting om lotnummers van ingrediënten te vermelden. Voor zelfbereide of zelf geportioneerde producten in tussenstock (vacuümverpakt, diepgevroren, gecontroleerde atmosfeer), moet wel minimaal een identificatie op de etikettering voorkomen zoals een referentie naar het ingaand register en de datum van productie of verpakking (of een analogo systeem) zodat de oorsprong van de producten kan worden achterhaald.

Voor diepgevroren producten, moet de datum van invriezen worden vermeld op de verpakking.

4. Vraag - traceerbaarheid

Moet op een vervoerdocument of factuur het VEN- of ON-nummer vermeld worden?

Antwoord

Op documenten gebruikt voor traceerbaarheid zoals leveringsbonnen, vervoerdocumenten, facturen... moet een duidelijke, unieke identificatie staan van het levensmiddelenbedrijf dat het document heeft opgemaakt.

Bij zendingen van levensmiddelen van dierlijke oorsprong moet informatie ter beschikking gesteld worden aan het levensmiddelenbedrijf waaraan geleverd wordt. Deze informatie bevat onder meer de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden en de naam en het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waarnaar de levensmiddelen worden verzonden (VO 931/2011). Er kan worden voldaan aan deze verplichtingen door van Belgische levensmiddelenbedrijven hetzij het VEN-nummer, hetzij het door het FAVV toegekend toelatings- of erkenningsnummer van het bedrijf, te vermelden (omzendbrief PCCB/S2/GDS/891700).

- **Uitrusting**

1. Vraag – uitrusting

Zijn losse, afleesbare thermometers steeds verplicht in gekoelde ruimten waar levensmiddelen worden uitgesteld voor verkoop of levering aan de eindverbruiker?

Antwoord

Neen, dergelijke thermometers zijn niet verplicht. Wel moet de temperatuur van de gekoelde ruimte gemeten worden en de temperatuur moet gemakkelijk zichtbaar zijn voor het publiek. Het is mogelijk hiervoor losse, afleesbare thermometers te gebruiken, maar men kan bijvoorbeeld ook een sonde voor het meten van de temperatuur gebruiken die gelinkt is aan een systeem voor weergave dat gemakkelijk zichtbaar is voor de consument.

2. Vraag - uitrusting

Hoe een thermometer verifiëren en indien nodig justeren?

Antwoord

Er zijn verschillende geschikte methodes om een thermometer te verifiëren.

Om een thermometer te verifiëren kan de temperatuur gemeten worden op 2 punten binnen het temperatuursbereik van de thermometer. Voor een thermometer die geschikt is voor temperatuursmetingen tussen 0 en 100 °C, kan bijvoorbeeld de temperatuur van water dat aan het koken is (100 °C) en de temperatuur van een mengsel (50/50) van ijs en koud water (0 °C) gemeten worden.

In plaats van zelf te verifiëren, kan de operator de goede werking van de thermometers ook laten nazien door een leverancier/fabrikant/laboratorium.

Het certificaat van nazicht van de thermometer van de leverancier, de fabrikant of het laboratorium moet bewaard worden, evenals de registraties van het intern uitgevoerde nazicht.

Wanneer een thermometer niet de correcte temperatuur weergeeft en dit soort thermometer geen justering toelaat, kan de justering worden vervangen door een wijziging in de gemeten waarde om zodoende de fout te compenseren. De systematische fout moet echter stabiel of gering zijn (minder dan 1 °C). Er is geen maximum aanvaardbare systematische fout wanneer deze stabiel is.

Indien de thermometer gejusteerd kan worden en/of de meetfout niet stabiel is, moet de thermometer gejusteerd worden.

Indien de thermometer niet gejusteerd kan worden en de meetfout is niet stabiel of gering, dan moet de thermometer vervangen worden.

3. Vraag - uitrusting

Hoe een pH-meter verifiëren/justeren?

Antwoord

De meest pH-meters worden geleverd met gekende standaard pH-oplossingen. De pH-waarde van deze oplossingen moet gecontroleerd worden. Indien een meetfout wordt vastgesteld, moet de justering van de pH-meter gebeuren aan de hand van de handleiding van de uitrusting. Andere geschikte middelen mogen eveneens worden gebruikt (bijv. justering door de leverancier/fabrikant/laboratorium).

4. Vraag - uitrusting

Is registratie noodzakelijk bij de controle en eventuele justering van meet- en bewakingstoestellen (bijv. de thermometers)?

Antwoord

Ja, de verificatie en justering moeten geregistreerd worden.

5. Vraag - uitrusting

Moet een detailhandelaar jaarlijks zijn weegtoestellen zelf controleren?

Antwoord

Indien het een weegtoestel betreft dat enkel gebruikt wordt voor het wegen van producten voor bepaling van gewicht en prijs met het oog op verkoop, is dit niet van belang voor de voedselveiligheid en is het FAVV hiervoor dus niet bevoegd. Indien het een weegtoestel betreft om bijv. additieven af te wegen die slechts in beperkte hoeveelheden aan levensmiddelen mogen worden toegevoegd, moet in dit geval minstens jaarlijks een afstelling/controle van het weegtoestel en registratie hiervan gebeuren.

6. Vraag - uitrusting

Welke zijn de vereisten met betrekking tot etikettering en/of documentatie van contactmaterialen (zoals onmiddellijk verpakkingsmateriaal, recipiënten, schotels, plasticen potjes...) gebruikt in de B2C-sector? En wat met reeds aangekocht materiaal dat niet aan deze vereisten voldoet?

Antwoord

Bij het leveren van onmiddellijke verpakkingen en/of recipiënten aan een operator moeten de vermelding "voor levensmiddelen" (VO 1935/2004, art. 15) of het logo (een glas en een vork) en indien nodig speciale instructies voor het gebruik vermeld zijn op het product zelf of op een etiket of op de verpakking of op een begeleidend document. Uiteraard moeten ook de gegevens van de fabrikant/invoerder/verkoper en de nodige gegevens om traceerbaarheid te waarborgen vermeld zijn.

Het gebruik van oude uitrusting is toegelaten. Wanneer een oude uitrusting echter een risico voor de gezondheid inhoudt (bijv. door slijtage, roestsporen...), dient dit vervangen te worden

door een nieuwe uitrusting die wel aan de wettelijke voorschriften m.b.t. contactmaterialen voldoet.

7. Vraag - uitrusting

Is het gebruik van hout (snijplanken, lepels, spatels...) verboden?

Antwoord

Neen, maar ze moeten voldoen aan de algemene vereisten voor oppervlakken die in contact komen met levensmiddelen, dat wil zeggen goed worden onderhouden, glad, afwasbaar en niet-toxisch zijn. Bepaalde harde houtsoorten kunnen aan deze vereisten voldoen.

8. Vraag - uitrusting

In welke ruimtes wordt verwacht dat lampen voorzien zijn van afschermkappen? Is een beheersprocedure voor glasbreuk een evenwaardig alternatief?

Antwoord

Levensmiddelen mogen niet gecontamineerd worden met glas of andere stoffen die kunnen vrijkomen bij glasbreuk. Lampen voorzien van afschermkappen is de eenvoudigste manier om levensmiddelen te beschermen. Een beheersprocedure voor glasbreuk waarin is bepaald dat de verlichting niet wordt afgeschermd maar dat in geval van glasbreuk alle gecontamineerde producten worden vernietigd, kan een alternatief bieden. Deze procedure zal ook minstens een regelmatige controle van alle bronnen van glasbreuk (bijv. verlichting) vereisen om een garantie te verschaffen die gelijkwaardig is aan een afscherming van de verlichting.

9. Vraag - uitrusting

Zijn elektrische vliegenvangers met blauwe lampen of zogenaamde insectenlampen, toegelaten in verwerkingsruimtes?

Antwoord

Zoals voor de hele uitrusting geldt, mogen ook deze lampen geen mogelijke bron van verontreiniging vormen voor de levensmiddelen. Boven onverpakte voeding kunnen dergelijke lampen bijgevolg niet gebruikt worden.

10. Vraag - uitrusting

Moeten de elektrische vliegenvangers ook tijdens de winter ingeschakeld zijn als er geen vliegen zijn?

Antwoord

Nee, in periodes waar geen vliegen voorkomen moet het toestel niet ingeschakeld zijn.

11. Vraag - uitrusting

Is het verplicht een hor te hebben voor elke deur en elk raam?

Antwoord

Neen. Er dient een onderscheid gemaakt te worden tussen verbruikszalen/verkoopruimtes en andere ruimtes van het bedrijf. In verbruikszalen en verkoopruimtes zijn horren nooit verplicht (zelfs niet wanneer er een “open keuken” is), maar kan de operator ze wel gebruiken om te voorkomen dat ongedierte de inrichting binnenkomt. In de andere ruimtes is het gebruik van horren verplicht voor elk raam en elke deur die uitkomt in de buitenlucht en die open staat tijdens de productie. Voor ramen die steeds gesloten blijven, zijn horren niet verplicht.

▪ Goede praktijken

1. Vraag

Is het aanvaardbaar dat het personeel dat in de inrichting aankomt om het werk aan te vangen, door de werkruimte moet gaan om zich naar de kleedkamer te begeven?

Antwoord

Een logische flow van de medewerkers waarbij het personeel beschermende kledij aantrekt vooraleer de werkruimte te betreden, vormt een onderdeel van de GHP. Belangrijk hierbij is het bereiken van de doelstelling, zijnde geen verontreiniging van de werkruimte en/of de levensmiddelen.

Bij het bepalen of een sas vóór de werkruimte om zich om te kleden al dan niet noodzakelijk is, kunnen verschillende parameters een rol spelen, zoals:

- het type werkzaamheden in de werkruimte (bijv. hanteren van risicovolle producten uit microbiologisch oogpunt, hanteren van verpakte producten, afwas...);
- de afstand die het doorgaand personeel verwijderd blijft van de producten/werkzaamheden;
- het aantal personeelsleden dat de oversteek moet doen;
- de frequentie waarmee het personeel dergelijke oversteek moet doen;
- spreiding van de werkzaamheden in de tijd.

Tijdens de audit wordt geëvalueerd in welke mate deze situatie aanleiding kan geven tot verontreiniging van de werkruimte en/of de levensmiddelen.

2. Vraag

Mogen leveranciers de lokalen waar levensmiddelen worden gehanteerd betreden?

Antwoord

Ja, indien gepaste maatregelen worden genomen om verontreiniging te voorkomen.

3. Vraag

Moet de gids voor de horecasector steeds toegepast worden indien men proevertjes wil aanbieden aan de consument?

Antwoord

Neen, alle autocontrolelegidsen voor de B2C-sector worden als voldoende beschouwd om deze activiteit te dekken indien het gaat om het proeven van producten die met dat doel worden klaargemaakt.

4. Vraag

Moet de kledij van het personeel dat instaat voor de bereiding van levensmiddelen altijd wit van kleur zijn?

Antwoord

Neen, er is geen wettelijke vereiste die de kleur van werkkledij oplegt. Lichtgekleurde kledij wordt echter wel aangeraden omdat bevuiling hierbij sterker opvalt.

5. Vraag

Bij welke temperatuur moet vlees worden versneden?

Antwoord

De regelgeving legt een maximumtemperatuur vast voor vers vlees: 7 °C voor rood vlees (vlees van hoefdieren en grof vrij wild) en 4 °C voor pluimveevlees, loopvogels, gekweekte lagomorfen en klein vrij wild. Van die temperatuur mag tijdens het hanteren bij de bereiding (o.a. het versnijden) slechts kort worden afgeweken met maximum 3 °C. Als de operator tijdens het versnijden vaststelt dat het product een temperatuur heeft van meer dan deze norm, moet hij onmiddellijk correctieve acties treffen en ook corrigerende maatregelen om te vermijden dat een dergelijke overschrijding zich later opnieuw voordoet.

Er bestaan verschillende mogelijkheden om de wettelijk vastgelegde temperaturen na te leven en de operatoren mogen de manier kiezen die voor hun organisatie het beste geschikt is: de koelkamer afstellen op een lagere temperatuur dan de wettelijke grenstemperatuur, slechts kleine hoeveelheden producten uit de koelkamer nemen en bewerken...

6. Vraag

Moeten eieren verplicht gekoeld bewaard worden?

Antwoord

Neen. Men moet wel temperatuurschommelingen vermijden die kunnen leiden tot condensatie op de eieren omdat condens de ontwikkeling van micro-organismen bevordert.

Opgelet, VO 589/2008 verbiedt zelfs dat eieren bij een transport van meer dan 24u bij een temperatuur van minder dan 5°C worden bewaard. Ook in de detailhandel van verse eieren

is het verboden de eieren bij een temperatuur lager dan 5°C te bewaren wanneer dit langer dan 72u gebeurt.

7. Vraag

Moet men beschikken over een afzonderlijke snijmachine voor de rauwe producten en de verwerkte (bijv. verhitte) producten?

Antwoord

Het is de bedoeling kruiscontaminatie te voorkomen. Bij het achtereenvolgend versnijden van rauwe en verwerkte (bijv. verhitte) producten op dezelfde snijmachine, wordt kruiscontaminatie bevorderd. Er wordt bijgevolg aangeraden om te werken op aparte machines. Het betreft echter geen verplichting. Eén enkele snijmachine kan volstaan op voorwaarde dat de toegepaste procedures voorzien in een geregelde reiniging en ontsmetting van de snijmachine.

8. Vraag

Waar mogen bloemen en planten aanwezig zijn in een inrichting?

Antwoord

Bloemen en planten worden in de verbruikszaal en verkoopsruimte langs de zijde van de klant getolereerd, maar niet in de bereidingsruimten, noch in de opslagruimten van de levensmiddelen en dus ook niet in de koude kamer. Ook in de verkoopruimte achter/op/in de toonbank kan dit niet wegens gevaar voor contaminatie. Uitzondering: niet van toepassing op bloemen en planten voor consumptie. Bloemen of planten in een pot (bijv. een potje tuinkruiden) mogen niet tot contaminatie van andere producten leiden. Er dienen maatregelen getroffen te worden om elke vorm van contaminatie te voorkomen!

9. Vraag

Mag het personeel van een inrichting maaltijden gebruiken in de lokalen waar voeding wordt gemanipuleerd?

Antwoord

Ja, maar enkel buiten de werkzaamheden. Daarna moet worden gereinigd en, indien nodig, ontsmet.

10. Vraag

Mogen drank en/of levensmiddelen van het personeel aanwezig zijn in de koelruimte?

Antwoord

Dit is aanvaardbaar op voorwaarde dat deze duidelijk gescheiden worden van de andere producten.

11. Vraag

Moeten wielen harde en halfharde kaas koel (7 °C) worden bewaard?

Antwoord

Als algemene regel geldt dat de bewaaromstandigheden voorgeschreven door de fabrikant moeten gevolgd worden. Aangesneden wielen harde (bijv. cheddar, emmentaler) en halfharde (bijv. gouda) kaas worden bij voorkeur in de koeling bewaard (7 °C). In afwijking hiervan, kunnen dergelijke aangesneden kaaswielen omwille van snijdbaarheid echter buiten de koeling worden bewaard en dit gedurende maximum 7 dagen bij een temperatuur van maximum 21 °C.

12. Vraag

Moet er in de werkplaats/keuken een hoofddekseel gedragen worden?

Antwoord

In de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt besmetting van onverpakte producten te beperken.

13. Vraag

Mogen levende tweekleppige weekdieren in de detailhandel opnieuw ondergedompeld worden in water (bijv. in leefbakken) in afwachting van de verkoop of bereiding?

Antwoord

Neen, levende tweekleppige weekdieren mogen niet opnieuw in water worden ondergedompeld of met water worden besproeid nadat zij verpakt zijn voor de detailverkoop en het verzendingscentrum hebben verlaten (VO 853/2004, sectie VII, hoofdstuk VIII, punt 2). Tweekleppige weekdieren mogen enkel gespoeld, gewassen worden om te reinigen net voor het koken.

14. Vraag

Wanneer is het ontsmetten van materiaal, werkoppervlakken, vloeren, de handen... verplicht?

Antwoord

In het algemeen is het in de B2C-sector aan de operator om, in functie van zijn productieproces, in te schatten of ontsmetting nodig is. Ontsmetting wordt in de B2C-sector slechts uitzonderlijk verplicht door het FAVV, namelijk wanneer schimmel bestreden moet worden, een product bedorven blijkt te zijn na het openen van de verpakking of men in de slagerij in een abces snijdt.

In het kader van een audit, dienen de voorschriften van de gids gevolgd te worden. Wanneer in een autocontrolegids de woorden "indien nodig ontsmetten" worden gebruikt, wil men er op wijzen dat ontsmetting soms noodzakelijk is, maar dit houdt geen systematische verplichting tot ontsmetting in.

15. Vraag

Is het verplicht niet-handbediende afvalcontainers te gebruiken?

Antwoord

Neen, in de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt besmetting nog meer te beperken.

16. Vraag

Is het verboden karton te gebruiken?

Antwoord

In de wetgeving wordt het gebruik van karton in de B2C-sector niet verboden. Het is wel nodig dat verpakkingen en opslagplaatsen proper zijn (geen nat karton) en de temperatuur van levensmiddelen wordt gerespecteerd.

17. Vraag

In bepaalde gidsen met betrekking tot de horecasector zijn er temperaturen opgenomen met betrekking tot het water van de afwasmachine. Moeten deze temperaturen gerespecteerd worden in het kader van de validatie van het autocontrolesysteem?

Antwoord

Deze temperaturen zijn indicatief. De bedoeling is tot een hygiënisch resultaat te komen van de in de afwasmachine afgewassen vaat ("visuele beoordeling van de waskwaliteit, propere vaat"). Het verkrijgen van niet propere vaat dat in een afwasmachine is afgewassen kan bijvoorbeeld te maken hebben met een te hoge voorspoeltemperatuur en een onvoldoende droge vaat kan het gevolg zijn van een te lage naspoeltemperatuur.

B. Vragen met betrekking tot de slagerij

→ Toepassingsgebied

1. Aanpassing

De voetnoot op pagina 2/12 van de Inleiding van de autocontroleleids voor de beenhouwerij-spekslagerij (G-003) dient aangepast te worden.

Zoals weergegeven in de gids is het bereiden van salades, gerechten, soepen en sauzen inbegrepen in het toepassingsgebied van de G-003. De autocontroleleids voor de beenhouwerij-spekslagerij dekt dus de be- en verwerking van vis als die kadert in zijn traiteursactiviteiten. Of de slager voor deze activiteiten de activiteit als “viswinkel” (ACT 388) moet aangeven en over een toelating als viswinkel (toelating 2.2) moet beschikken, wordt toegelicht in de overeenkomstige activiteitenfiche.

→ HACCP

1. Vraag

Mag een slager gedroogde of gegiste ambachtelijke producten vervaardigen zonder gebruik te maken van een hygrometer en een pH-meter en kan hij de validatie van zijn autocontrolesysteem verkrijgen?

Antwoord

Dit betreft een voorschrift uit het HACCP-plan van de gids. Het is de bedoeling dat de slager de gevaren beheerst die verbonden zijn aan zijn productieproces. Als de slager het HACCP-plan uit de gids op bepaalde punten niet volgt, moet hij zijn eigen HACCP-plan uitwerken, toepassen en aantonen dat dit dezelfde garanties biedt als dat uit de gids zonder hygrometer en pH-meter.

→ Goede praktijken

1. Vraag

Is een lang rijpingsproces (*dry-aging*) van vlees toegelaten?

Antwoord

Ja, zolang deze praktijk wordt beheerst met naleving van de correcte hygiënevoorschriften, temperatuursvereisten, luchtvochtigheid en gecontroleerde ventilatie, zodat de veiligheid van de voedselketen gegarandeerd is.

2. Vraag

Moeten verschillende snijplanken worden gebruikt al naargelang de diersoorten waarvan het vlees afkomstig is?

Antwoord

Dat is een goede methode om kruisbesmetting te vermijden maar er zijn ook andere methoden om die besmetting te beheersen, bijv. door de planken/snijvlakken te reinigen en te ontsmetten na het snijden van vlees van een bepaalde soort of door bij het versnijden een volgorde te hanteren van het als minst verontreinigd beschouwde vlees (rundvlees) naar het als meest verontreinigd beschouwde vlees (slachtafval, pluimveekarkas).

3. Vraag

Is er een scheiding nodig in de koeltoonbank tussen vers vlees en bereide gerechten?

Antwoord

Het scheiden van vers vlees van andere levensmiddelen en/of andere goederen van levensmiddelen wordt aangeraden om kruiscontaminatie te voorkomen.

4. Vraag

Moet er een fysieke afscheiding voorzien worden tussen bijv. vlees van pluimvee en vlees van andere diersoorten? In welke mate moeten deze gescheiden worden?

Antwoord

De aanwezigheid van voldoende afscheiding is een goede praktijk die het mogelijk maakt om kruisbesmetting tussen producten met een verschillende bacteriële lading te beperken. Andere methoden om kruisbesmetting te voorkomen worden echter ook aanvaard. Bijgevolg wordt er geen hoogte of breedte opgelegd voor de afscheiding.

5. Vraag

Moet er in de winkel een hoofddekseel gedragen worden?

Antwoord

In de wetgeving wordt nergens een dergelijke verplichting vermeld, maar het betreft een goede praktijk die het mogelijk maakt de besmetting van producten te beperken.

6. Vraag

Kan een slager aan de consument dierlijke bijproducten of voormalige levensmiddelen verkopen als voeder voor gezelschapsdieren zonder hiervoor een erkenning te hebben (dus met enkel zijn toelating als slager)?

Antwoord

Slagers kunnen enkel voormalige levensmiddelen verkopen als rauw voeder voor gezelschapsdieren voor directe verkoop aan de consument ter plaatse in de slagerij. Dit kan zonder erkenning als fabrikant van voeder voor gezelschapsdieren indien er maximaal een versnijding op deze voormalige levensmiddelen werd uitgevoerd. In de praktijk wil dit

dus zeggen dat een slager enkel overschotjes van levensmiddelen (bijv. worsten, ham en andere vleeswaren) mag aanbieden in zijn winkel als rauw voeder voor gezelschapsdieren.

Wanneer er intentioneel voeder (bijv. worsten) voor gezelschapsdieren geproduceerd wordt, dient een erkenning als voeder voor gezelschapsdieren aangevraagd te worden (erkenning 7.3).

7. Vraag

Welke zijn de vereisten met betrekking tot etikettering van voormalige levensmiddelen als voeder voor gezelschapsdieren (petfood)?

Antwoord

Zelfs wanneer de slager geen specifieke erkenning als producent van petfood nodig heeft (zie vraag hierboven), moet petfood steeds geëtiketteerd worden.

Deze petfood zal ofwel een 'voedermiddel' zijn, ofwel een 'mengvoeder'. Indien het verkochte product een diersoort bevat, moet het product als een 'voedermiddel' worden beschouwd. Indien het product een mengeling van verschillende diersoorten is, moet het product als een 'mengvoeder' worden beschouwd.

- De verplichte verklaringen inzake etikettering zijn de volgende voor petfood 'voedermiddel':
 - o "Categorie 3-materiaal – voeder uitsluitend voor gezelschapsdieren"
 - o soort voeder: "grondstof voor diervoeder"
 - o soort grondstof volgens VO 68/2013
 - dierlijke bijproducten, met vermelding van de aanwezige soorten (Warmbloedige landdieren of delen daarvan, vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd), OF
 - producten van dierlijke oorsprong (voormalige voedingsmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten, met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm) met vermelding van de aanwezige soorten
 - o de naam of handelsnaam en het adres van de voor de etikettering verantwoordelijke persoon
 - o indien beschikbaar, het erkenningsnummer van de voor de etikettering verantwoordelijke persoon dat overeenkomstig VO 183/2005 (FEED hygiëne) of VO 1069/2009 (dierlijke bijproducten) is toegekend
 - o het lotnummer
 - o de nettohoeveelheid, uitgedrukt in massa- of volume-eenheden
 - o Analytische bestanddelen die identiek zijn voor de twee beoogde producten:
 - ruw eiwit, en
 - bruto vetgehalte, en
 - watergehalte indien >8%
 - o de lijst met de gebruikte additieven FEED (indien relevant)
- De verplichte verklaringen inzake etikettering zijn de volgende voor petfood 'mengvoeder':
 - o soort voeder:
 - "volledig diervoeder" = mengvoeder voor dieren dat, omwille van de samenstelling, toereikend is als dagrantsoen; OF

- “aanvullend diervoeder” = mengvoeder voor dieren met een hoog gehalte aan bepaalde stoffen, maar dat, omwille van de samenstelling, enkel toereikend is als dagrantsoen indien het gekoppeld wordt aan ander diervoeder.
- de diersoort of de categorieën van dieren waarvoor het voeder is bestemd: “huisdieren”, “hond”, “kat”
- de naam of handelsnaam en het adres van de voor de etikettering verantwoordelijke persoon
- indien beschikbaar, het erkenningsnummer van de voor de etikettering verantwoordelijke persoon dat overeenkomstig VO 183/2005 (FEED hygiëne) of VO 1069/2009 (dierlijke bijproducten) is toegekend
- het lotnummer
- de nettohoeveelheid, uitgedrukt in massa- of volume-eenheden
- de minimale houdbaarheidsdatum
- gebruiksaanwijzing
- samenstelling:
 - dierlijke bijproducten, met vermelding van de aanwezige soorten (Warmbloedige landdieren of delen daarvan, vers, ingevroren, gekookt, met zuur behandeld of gedroogd) EN/OF
 - producten van dierlijke oorsprong (Voormalige voedingsmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten; met of zonder behandeling, zoals in verse, ingevroren of gedroogde vorm) met vermelding van de aanwezige soorten, OF
 - de volgende entries kunnen worden vervangen door de naam van de categorie: “vlees en dierlijke bijproducten” (Alle vleesdelen van geslachte warmbloedige landdieren, vers of door een geschikte behandeling houdbaar gemaakt, en alle producten en bijproducten van de verwerking van karkassen of delen van karkassen van warmbloedige landdieren).
- analytische bestanddelen voor volledig voeder/aanvullend voeder:
 - ruw eiwit
 - ruwe celstof
 - bruto vetgehalte
 - ruwe as
- lijst met de gebruikte additieven FEED (indien relevant)

Alle petfood moet steeds in nieuwe lekvrije verpakkingen worden verpakt.

Meer informatie over het etiket van diervoeder kan men vinden op de website van de FOD Volksgezondheid: <https://www.health.belgium.be/nl/dieren-en-planten/dieren/dierenvoeding/handel-diervoeders/etikettering-van-voedermiddelen-en>. De gids van de Europese petfoodfederatie FEDIAF geeft nog meer gedetailleerde informatie over het etiket van petfood: <http://www.fediaf.org/self-regulation/labelling.html>.

8. Vraag

Mag dry-aged vlees aan de eindconsumenten worden aangeboden als de beenderen (en de droogrand) niet worden verwijderd (bijv. 'côte à l'os')?

Antwoord

De droogrand

Nee, de droogrand (alle ingedroogde delen) moet volledig verwijderd worden voorafgaand aan de levering aan de klant door de slager of bereiding in de Horeca. De ingedroogde delen zijn niet eetbaar en behoren tot de afvalfractie. Contaminatie van het eetbare deel dient steeds te worden vermelden.

De beenderen

Ja, maar er zijn bepaalde voorwaarden. De beenderen, en vooral de wervelkolom (het ruggenmerg werd verwijderd in het slachthuis) mogen alleen aanwezig zijn (bijv. uitgesteld worden voor verkoop) indien dit vlees afkomstig is van:

- ⇒ runderen uit lidstaten met de status verwaarloosbaar BSE-risico,
- ⇒ runderen jonger dan 30 maanden uit lidstaten of derde landen met een gecontroleerd of een onbepaald BSE-risico.

Wanneer de verwijdering van de wervelkolom vereist is, worden de karkassen of deelstukken van runderkarkassen die de wervelkolom bevatten, aangeduid met een rode streep die duidelijk zichtbaar is op het etiket van traceerbaarheid.

Meer details ...

⇒ Het ruggenmerg van runderen behoort tot GRM (gespecificeerd risicomateriaal) bij de runderen van 12 maanden of meer en die afkomstig zijn uit lidstaten of derde landen met de status verwaarloosbaar, gecontroleerd of onbepaald BSE-risico (boviene spongiforme encefalopathie). Dit ruggenmerg dient steeds te worden verwijderd in het slachthuis.

⇒ De wervelkolom (het ruggenmerg werd verwijderd in slachthuis) van runderen behoort tot GRM bij runderen van 30 maanden of meer die afkomstig zijn uit lidstaten of derde landen met de status gecontroleerd of onbepaald BSE-risico. Indien de wervelkolom GRM is, moet de slager een specifieke toelating hebben om deze te mogen verwijderen in het kader van maatregelen tegen OSE (overdraagbare spongiforme encefalopathieën).

	Dieren afkomstig uit lidstaten of derde landen met de status "gecontroleerd of onbepaald BSE-risico"	Dieren afkomstig uit lidstaten met de status "verwaarloosbaar BSE-risico"
RUNDEREN		
Schedel (hersenen en ogen inbegrepen) van runderen van 12 maanden of ouder	GRM	GRM
Ruggenmerg van runderen van 12 maanden of ouder	GRM	GRM
Tonsillen van runderen van alle leeftijden	GRM	-
Wervelkolom van runderen van 30 maanden of ouder	GRM	-

Ingewanden, mesenterium van runderen van alle leeftijden	GRM	-
--	-----	---

9. Vraag

Welke stappen dient men te volgen in geval van een *Salmonella*-besmetting van gehakt vlees of vleesbereidingen?

Antwoord

Een ongunstig resultaat voor *Salmonella spp.* dient steeds aan het FAVV te worden gemeld (cfr. het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen en het ministerieel besluit van 22 november 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen) en geeft aanleiding tot het nemen van hygiënemaatregelen waarvan vervolgens de doeltreffendheid gecontroleerd wordt door analyses. De omzendbrief met betrekking tot de microbiologische analyses van gehakt vlees en vleesbereidingen in de detailhandel beschrijft de maatregelen die genomen moeten worden in geval van ongunstige resultaten (cfr. de onder deel 5.2 beschreven procedure).

Concreet zijn de te volgen stappen:

1. De betrokken partij(en) gehakt/vleesbereidingen en de distributie ervan (uitgaande tracement) correct identificeren.
2. Het formulier voor verplichte melding invullen en naar de LCE opsturen.
3. Onmiddellijk de partij(en) die nog in voorraad zijn blokkeren en door een duidelijke identificatie van de andere opgeslagen eindproducten afzonderen.
4. De betrokken partij(en) terugroepen door de klanten op de hoogte te brengen, met name:
 - de consumenten door middel van een affiche in de winkel en/of eventueel via een persbericht. Nuttige informatie voor het opstellen van een mededeling in het kader van de meldingsplicht is beschikbaar op onze website (www.favv-afsc.fgov.be Professionelen > Meldingsplicht)
 - andere exploitanten via mondelinge en geschreven communicatie. Deze exploitanten moeten op hun beurt hun eigen klanten (consumenten) verwittigen via affiches in de winkel of eventueel via een persbericht
5. Een onderzoek voeren naar de oorzaak van de besmetting. U kan zich baseren op de methode van de 5M om te bepalen wat verkeerd is gegaan. De regel van de 5M's is een regel die een indeling toelaat (in dit geval van de hygiënepunten) in functie van de Materialen (gebruikte grondstoffen), het Milieu, de Machines, de Mens en de Methode. Indeling van de hygiënepunten in functie van :
 - de Materialen (producten): grondstoffen, zichtbare etikettering, ...
 - het Milieu: respecteren van de voorwaartse stroom, temperatuur van koelkasten en diepvriezers, afvalbeheer, ongediertebestrijding, reiniging- en ontsmettingsproces, ...
 - de Machines: werkoppervlakken, ...
 - de Mens: persoonlijke hygiëne, handen wassen, opleiding van personeel, ...
 - de Methode: controle bij ontvangst, ontdooien, temperatuur van frituurvet, vacuüm koken, vacuüm verpakken, behandeling van overschotten, temperatuur bij transport, temperatuur water van afwasmachine, ...

Meer details hierover kan u in de autocontrolegidsen terugvinden.

6. De aangewezen corrigerend(e) maatregel(en) treffen op basis van het resultaat van uw onderzoek.
7. Indien het onderzoek aantoont dat de oorzaak van de besmetting één van de grondstoffen betreft, de partij(en) die met *Salmonella spp.* besmet is (zijn) en de binnenkomende tracers correct identificeren. De nuttige informatie toevoegen in het eerste meldingsplichtformulier en opnieuw naar de LCE opsturen om hen op de hoogte te brengen van deze nieuwe elementen. Onmiddellijk de partijen die nog in voorraad zijn blokkeren en door een duidelijke identificatie van de andere opgeslagen grondstoffen afzonderen. Uw leverancier op de hoogte brengen via een mondelinge en schriftelijke mededeling. Uw leverancier zal indien nodig op zijn beurt zijn eigen klanten moeten verwittigen.
8. Na het uitvoeren van de aangepaste corrigerend(e) maatregel(en), een nieuwe productie uitvoeren en analyses van de eindproducten vragen aan een geaccrediteerd laboratorium.
9. De resultaten van deze analyses aan de LCE bezorgen. Indien de resultaten conform zijn, kunnen de eindproducten verhandeld worden. Indien de resultaten niet conform zijn, moet verder onderzoek worden gevoerd om de oorzaak van de besmetting te vinden en, indien nodig, moeten andere maatregelen m.b.t. de hygiëne worden getroffen.
10. Een volledig dossier van het incident bewaren dat alle relevante documenten en registraties bevat en dat bij een controle van het FAVV moet worden voorgelegd.

10. Vraag

10.1: Mag een slagerij de jaarlijkse analyse “gehakt vlees” op gehakt vlees/vleesbereiding op basis van gehakt vlees voor de detectie van *Salmonella spp.* uitvoeren op 10 gram?

10.2: Moet men steeds “tot in de kern verhitten” vermelden op het etiket van gehakt vlees/vleesbereiding op basis van gehakt vlees?

Antwoord

10.1:

- Indien het gaat om gehakt/vleesbereiding op basis van gehakt vlees die op basis van gevogeltevlees is gemaakt, is een analyse op 10 gram niet acceptabel. De analyse dient steeds uitgevoerd te worden op 25 gram.
- Indien het gaat om gehakt/vleesbereiding op basis van gehakt vlees die op basis van ander vlees dan gevogelte gemaakt is, mag men analyseren op 10 gram, op voorwaarde dat men het product etiketteert en “tot in de kern verhitten” duidelijk vermeld wordt op het etiket.

10.2:

- Indien men analyseert voor de detectie van *Salmonella spp.* op 25 gram is het niet verplicht om “tot in de kern verhitten” te vermelden op het etiket, dit geldt zowel voor vlees van gevogelte als voor ander vlees.
- Alleen voor gehakt vlees/vleesbereiding die op basis van gehakt vlees van ander vlees dan gevogelte gemaakt is, mag men voor de detectie van *Salmonella spp.* analyseren

op 10 gram, op voorwaarde dat men het product etiketteert en “tot in de kern verhitten” duidelijk vermeld wordt op het etiket.

11. Vraag

Kan vers vlees onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer verpakt worden in een vleeswinkel (slagerij) om de oorspronkelijke houdbaarheid (uiterste gebruiksdatum (TGT)) te verlengen?

Antwoord

VO 853/2004 bepaalt in bijlage I de definitie voor “vers vlees”: “vlees dat, buiten de koel- of vriesbehandeling, geen enkele behandeling heeft ondergaan om de houdbaarheid te bevorderen, met inbegrip van vacuümverpakt vlees of vlees in CA-verpakking (gecontroleerde atmosfeer)”.

Het artikel 24 van VO 1169/2011 bepaalt het volgende: « Bij levensmiddelen die uit microbiologisch oogpunt zeer bederfelijk zijn en derhalve na korte tijd een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid kunnen opleveren, wordt de datum van minimale houdbaarheid vervangen door de uiterste consumptiedatum. Na de uiterste consumptiedatum wordt een levensmiddel onveilig geacht overeenkomstig artikel 14, leden 2 tot en met 5, van VO 178/2002». Vers vlees wordt beschouwd als een zeer bederfelijk microbiologische levensmiddel.

Voedingsmiddelen verpakt onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer zitten in een verpakking waarin de lucht vervangen werd door een toegelaten gas of gasmengeling.

Deze gassen worden beschouwd als additieven en zijn onderworpen aan de vereisten van VO 1333/2008.

Doorstraling of ionisatie houden geen verband met gassen gebruikt in verpakkingen. Deze processen zijn onderworpen aan een andere regelgeving⁴.

“Normale” lucht bestaat voornamelijk uit stikstof en zuurstof in een verhouding van ongeveer 4:1. Het is zuurstof dat aan de basis ligt van veranderingsprocessen bij voedingswaren (oxidatie, ranzig worden, ...). Sommige soorten micro-organismen, de zogenaamde “aërobe” micro-organismen, hebben zuurstof nodig om zich te kunnen ontwikkelen. Door het gehalte aan zuurstof te verminderen dat met het voedingsmiddel in contact komt, slaagt de exploitant erin om de bewaarduur te verlengen.

Meestal moeten deze levensmiddelen nog steeds gekoeld bewaard worden, waardoor de ontwikkeling van de micro-organismen vertraagt. De uiterste gebruiksdatum (“te gebruiken tot” of TGT) van levensmiddelen die onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer verpakt zijn is dus vaak langer dan voor onverpakt vers vlees. Het is de fabrikant die deze uiterste gebruiksdatum vastlegt, bijvoorbeeld in functie van verouderingstesten of de resultaten van microbiologische analyses. Hij garandeert dat gedurende deze houdbaarheidsperiode het product geen risico voor de consument inhoudt als het bij de juiste temperatuur bewaard wordt. Eenmaal de uiterste gebruiksdatum overschreden, mag het product niet meer geconsumeerd worden en is de verkoop ervan verboden.

Het is toegelaten dat een vleeswinkel (slagerij) vers vlees verpakt onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer indien ten minste aan de volgende voorwaarden voldaan is:

- Het materiaal en de kwaliteit van de verpakkingen (film, bakjes, ...) moeten geschikt zijn voor de gewenste toepassingen.

⁴ Koninklijk besluit van 12/03/2002 betreffende de behandeling van voedsel en voedsel ingrediënten met ioniserende straling en tot wijziging van het koninklijk besluit van 20/07/2001 houdende algemeen reglement op de bescherming van de bevolking, van de werknemers en het leefmilieu tegen het gevaar van de ioniserende stralingen. Met wijziging via koninklijk besluit van 18/12/2002 tot regeling van samenstelling en bevoegdheden van de wetenschappelijke raad voor ioniserende stralingen opgericht bij het Federaal Agentschap voor Nucleaire Controle (FANC).

- Het toepassen van deze techniek vereist een specifieke kennis. Een opleiding is dus noodzakelijk of men moet zich laten begeleiden door een expert.
- De procedure (gebruikte methode) dient opgenomen te zijn in het autocontrolesysteem van het bedrijf.
- De nodige analyses op de producten dienen voorzien te zijn in het autocontrolesysteem.
- Het verse vlees moet zo vers mogelijk, onmiddellijk na uitsnijden (<24h) verpakt worden.
- Men moet voldoen aan alle van toepassing zijnde etiketteringsvereisten (VO 1169/2011). Zo moeten levensmiddelen waarvan de houdbaarheid is verlengd door middel van verpakkingsgassen die zijn toegestaan bij VO 1333/2008, de vermelding “verpakt onder beschermende atmosfeer” dragen.
- De nieuw bepaalde houdbaarheid van het product moet wetenschappelijk onderbouwd zijn. Dit kan gebeuren op basis van historische gegevens van de inrichting, sectorinformatie, wetenschappelijke gegevens, de reglementaire normen (VO 2073/2005),.... Indien dergelijke gegevens niet voorhanden zijn, moet een houdbaarheidsstudie met laboratoriumtesten worden uitgevoerd.

12. Vraag

In de gids G-003 (onder hoofdstuk 3.6.6.4 Rijpen (fermenteren)), alsook in de module Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten van de gids G-044 (onder hoofdstuk 2 Goede hygiënepraktijken, Vleesproducten), staat een vermelding van de pH- en a_w -waarde als criterium voor de klassering van de houdbaarheid van vleesproducten, met een bijhorende tabel. Hoe dient deze geïnterpreteerd te worden?

Antwoord

Vleesproducten kunnen microbiologisch stabiel zijn als gevolg van een combinatie van productkarakteristieken, waaronder de pH- en a_w -waarde (respectievelijk de waarde voor de zuurtegraad en wateractiviteit van het product). De concrete pH- en a_w -combinatie is afhankelijk van het product.

Over het algemeen genomen:

- hoe lager de a_w -waarde hoe trager het bederf,
- hoe lager de pH-waarde hoe trager het bederf.

De opgenomen tabel, van toepassing voor gefermenteerde vleesproducten, is dan ook niet ‘de regel’ maar bevat eerder richtwaarden. Een product kan microbiologisch stabiel zijn met pH-waarde $\leq 5,2$ en a_w -waarde $\leq 0,95$; maar ook met $\text{pH} \geq 5,2$ of a_w -waarde $\geq 0,95$, afhankelijk van de andere productkarakteristieken. Omdat de pH / a_w -combinatie van microbiologisch stabiele producten vaak productafhankelijk is, kunnen hier echter geen algemeen geldende waarden voor gegeven worden. Vaak weten producenten uit ervaring welke van hun producten microbiologisch stabiel zijn. Zo nodig kunnen ze zich daarbij laten bijstaan door wetenschappelijke experts van universiteiten, onderzoekscentra of beroepsfederaties.

C. Vragen met betrekking tot de detailhandel in algemene levensmiddelen

→ Toepassingsgebied

1. Vraag

Welke gids is van toepassing voor operatoren die visserijproducten (verwerken en) verkopen?

Antwoord

Zowel de autocontrolegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007) als de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (G-023), de autocontrolegids door de beenhouwerij - spekslagerij (G-003) en de generieke autocontrolegids voor de B2C-sector (G-044) dekken onderstaande activiteiten:

- portioneren en versnijden van verwerkte visserijproducten die voorverpakt werden geleverd;
- verwijderen van de ingewanden, fileren;
- koken van visserijproducten (occasionele activiteit);
- verpakken van "volledige vis" of "visfilet" die in bulk toekomt en verpakt wordt met het oog op de verkoop in de zelfbediening.

Indien de verwerking zich niet beperkt tot bovenstaande activiteiten, maar de operator bijvoorbeeld ook gerookte zalmzalade bereidt op basis van verse vis, visserijproducten droogt, verhit, rookt... volstaat G-007 niet meer en moet G-023, G-003 of de autocontrolegids voor de vissector (G-032) worden toegepast (raadpleeg het toepassingsgebied van de gidsen).

2. Vraag

Dient voor activiteiten zoals de bereiding van lasagne, de autocontrolegids voor de horecasector (G-023) of de autocontrolegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007) te worden gebruikt?

Antwoord

Deze activiteit valt onder de verwerking en wordt gedekt door het aanvullend hoofdstuk van de autocontrolegids voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007): "Bereiding van producten" indien het gaat om de bereiding van een beperkte hoeveelheid producten. Ook de autocontrolegids voor de horecasector (G-023) die betrekking heeft op de activiteiten als "traiteur" of de gids voor de autocontrole in de slagerij (G-003) of de generieke autocontrolegids voor de B2C-sector (G-044) dekken deze activiteit. Welke gids van toepassing is, hangt daarom af van de overige activiteiten van de operator.

→ Audit

1. Vraag

Komt een operator die voor zijn hoofdactiviteit als “distributiecentrale van levensmiddelen” over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt, in aanmerking voor een vermindering van zijn jaarlijkse heffing wanneer zijn bijkomende activiteit groothandel in sierplanten of groothandel van ander plantgoed en vermeerderingsmateriaal niet wordt gedekt door zijn autocontrolesysteem?

Antwoord

Geval 1: het betreft de volgende activiteiten:

PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR112	Sierplanten waarvoor geen erkenning plantenpaspoort vereist is	Registratie	R
PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR206	Ander plantgoed en vermeerderingsmateriaal waarvoor geen erkenning plantenpaspoort vereist is	Registratie	R

In dit geval vallen deze activiteiten reeds onder de gids G-007 waardoor deze ook automatisch onderdeel kunnen en moeten uitmaken van de audit indien een audit aangevraagd wordt op basis van de G-007.

Geval 2: het betreft de volgende activiteiten:

PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR113	Sierplanten waarvoor een erkenning plantenpaspoort vereist is	Erkenning	17.1
PL47	Groot-handelaar	AC97	Groot-handel	PR209	Ander plantgoed en vermeerderingsmateriaal waarvoor een erkenning plantenpaspoort vereist is	Erkenning	17.1

In dit geval vallen deze activiteiten nog niet onder de gids G-007. Om te vermijden dat deze activiteiten bij een distributiecentrale aanleiding zouden geven tot het verlies van de bonus gelden de volgende afspraken:

- **Heffing 2015:** de groothandel in de in de tabel opgenomen producten wordt niet in rekening gebracht bij de berekening van de heffing 2015
- **Heffing 2016:** deze activiteit kan meegeauditeerd worden op basis van de voorwaarden, hieronder opgenomen in deze FAQ. Indien dit meegenomen werd (en gunstig geëvalueerd werd) tijdens de audit kan alsnog een bonus bekomen worden.
- **Vanaf 2017 (sinds publicatie generieke autocontroleleids voor de B2C-sector (G-044))** (met in de scope ook deze activiteit): audit op basis van deze gids (module “Verkoop van non-food” (NF)) is noodzakelijk om voor de heffing van het daarop volgend jaar van een bonus te kunnen genieten.

Uiteraard is een audit door het FAVV ook nog steeds mogelijk voor deze activiteit.

Specifieke voorwaarden (zie geval 2) die geverifieerd moeten worden:

Tot eind 2016 kunnen OCI's die erkend zijn voor het uitvoeren van audits op basis van de gids G-007, eveneens overgaan tot de validatie van autocontrolesystemen van distributiecentra van levensmiddelen en dit voor hun bijkomende activiteiten (zie tabel), op basis van een gunstige audit waarbij de auditor de volgende punten heeft gecontroleerd:

1. de bijkomende activiteiten zijn gekend bij het Agentschap,
2. voldoende traceerbaarheid: registratie van ontvangen en afgevoerde producten die betrokken zijn bij deze bijkomende activiteiten en de link tussen beide,
3. het risico van verontreiniging van de levensmiddelen door deze producten wordt beheerst op het vlak van de opslag en de verkoop,
4. het risico van kruisbesmetting tussen deze producten wordt beheerst op het vlak van de opslag en de verkoop,
5. de etikettering van deze producten is correct,
6. het beheer van klachten binnen de onderneming omvat eveneens deze producten,
7. het beheer van non-conforme producten binnen de onderneming omvat eveneens deze producten,
8. corrigerende acties worden voorzien wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld bij deze producten,
9. de opleiding van het personeel behandelt eveneens het beheer van deze producten,
10. het beheer van de meldingen omvat eveneens deze producten.

Het resultaat van de audit wordt geregistreerd op basis van de "G-908" (fictieve gids) in de databank van het Agentschap.

De OCI's die erkend zijn om audits uit te voeren op basis van de gids G-007, mogen eveneens audits op basis van "G-908" uitvoeren.

→ Management

1. Vraag

Hoe moet de temperatuurscontrole gebeuren indien er geen personeelsleden aanwezig zijn, zoals bijv. bij nacht- en/of weekendleveringen?

Antwoord

Voor de (nacht)leveringen, tijdens een periode waarbij geen enkel personeelslid aanwezig is in de winkel, kan de leverancier zelf de controles en eventuele registraties uitvoeren. Zijn verplichtingen moeten voorzien worden in het contract en er moet aandacht besteed worden aan de controle van zijn activiteiten in het kader van het autocontrolesysteem. Het is echter niet verplicht een ingangscntrole uit te voeren bij elke levering (zie hoger).

D. Vragen met betrekking tot de horeca

→ Toepassingsgebied

1. Vraag

Mag een uitbater van een horeca-inrichting of een traiteur bereide maaltijden en broodjes vervaardigen voor andere operatoren en wordt deze activiteit door de autocontrolelegids voor de horecasector (G-023) gedekt?

Antwoord

Ja, deze activiteit is toegestaan.

Mogelijkheid 1: De bereide maaltijden of broodjes worden geleverd aan een bedrijf in de levensmiddelensector dat de levensmiddelen zelf nog gebruikt in het kader van zijn activiteit in de voedselketen: Deze activiteit wordt gedekt door de autocontrolelegids voor de horecasector indien geleverd wordt aan andere horecabedrijven. Indien echter geleverd wordt aan grootkeukens of verzorgingsinstellingen, is de autocontrolelegids voor de grootkeukens en verzorgingsinstellingen (G-025) van toepassing.

Let wel op dat de levering aan andere operatoren beperkt moet blijven binnen de B2C-sector. Mogelijkheid 2: De bereide maaltijden of broodjes worden geleverd aan een bedrijf dat de levensmiddelen koopt voor eigen personeel of gasten: Deze activiteit wordt gedekt door de autocontrolelegids voor de horecasector.

In beide gevallen kan de operator ook de generieke autocontrolelegids voor de B2C-sector (G-044) gebruiken op voorwaarde dat de operator tot de B2C-sector behoort.

2. Vraag

De controles op het rookverbod in de HORECA vallen niet langer onder de verantwoordelijkheid van het FAVV, moet dit nog worden gecontroleerd tijdens de ACS-audits?

Antwoord

Sinds 01/01/2023 is de FOD Volksgezondheid verantwoordelijk voor de controles op het rookverbod in de consumptieruimtes van de HORECA. De OCI's hoeven de naleving van dit verbod niet langer te controleren tijdens ACS-audits.

Het rookverbod in het kader van de persoonlijke hygiëne (roken in de productieruimte) moet wel nog worden gecontroleerd.

→ Management

1. Vraag

Mag een restauranthouder in zijn restaurant wild gebruiken dat hij zelf heeft buitgemaakt bij de jacht of dat hem door jagers wordt bezorgd?

Antwoord

Neen, een jager mag zijn eigen buit enkel voor privé-behoefte gebruiken, kleine hoeveelheden afstaan aan particulieren of verkopen aan erkende inrichtingen. Het wild moet in de erkende inrichting toekomen met een verklaring van een gekwalificeerd persoon (veelal de jager zelf) en zal er een veterinaire keuring ondergaan. Een restauranthouder moet zich bij zulke erkende inrichting bevoorraden ofwel zelf een erkenning aanvragen.

→ Goede praktijken

1. Vraag

Mag een uitbater van een horecazaak potten met chocopasta/confituur/siroop/honing/... die aan de consumenten werden voorgezet op tafel (zelfbediening) opnieuw gebruiken?

Antwoord

Bijlage III, hoofdstuk III, punt 1 van het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne bepaalt het volgende: "In eetgelegenheden mogen de **etensresten van de borden, uit de glazen, koppen of schalen** die aan consumenten werden voorgezet, niet voor menselijke consumptie worden gebruikt."

Een etensrest is een rest op het bord van een consument die afkomstig is van een schotel die hem/haar werd voorgezet en die terugkeert naar de keuken. Welnu, potten met chocopasta en confituur e.d. voldoen niet 100% aan deze definitie, aangezien ze niet komen van borden (glazen, tassen of schotels). De potten staan naast de borden, ze blijven op de tafel staan, zelfs wanneer de consument de tafel verlaat. Bovendien, is het niet duidelijk of de consument de pot al dan niet gebruikt heeft. Het is dus niet het levensmiddel in kwestie (pot met chocopasta/confituur/siroop/honing/ ...) dat een probleem stelt, maar het risico op contaminatie dat te maken heeft met de manier waarop de consument zichzelf bedient van het levensmiddel.

We kunnen besluiten dat potten met chocopasta/confituur/siroop/honing/ ... (zelfbediening) niet beschouwd worden als voedselresten en dus opnieuw mogen worden gebruikt.

We raden echter aan dat bepaalde specifieke regels voor goede hygiënepraktijken worden ingesteld om deze levensmiddelen te vrijwaren van iedere contaminatie:

1. Na gebruik de pot goed afsluiten. De goede staat van het deksel van iedere pot controleren.
2. Het geschikte bestek gebruiken voor iedere pot.
3. De gebruiksduur van de potten door de klanten beperken.
4. Iedere anomalie opsporen (bijvoorbeeld: beschadiging aan de rand van de pot, gebroken deksel, bestek dat vuil is of op de grond gevallen is,...) en zo snel mogelijk de nodige correctieve actie nemen.
5. De klanten aan tafel informeren over de gebruiksaanwijzing (bordje, affiche op iedere tafel)
6. De pot niet vullen met de inhoud van een andere pot.
7. De bewaarvoorschriften van de fabrikant naleven.

Iedere exploitant van een horecazaak heeft de mogelijkheid om in zijn eigen autocontrolesysteem andere maatregelen of middelen op te nemen die tot hetzelfde resultaat leiden.

E. Vragen met betrekking tot de grootkeukens en verzorgingsinstellingen

→ Management

1. Vraag

Moet men in grootkeukens getuigenschotels bijhouden?

Antwoord

Enkel in ziekenhuizen in Vlaanderen is het verplicht een getuigenschotel of monstermaaltijd bij te houden van alle bereide gerechten, dus alle maaltijden die aan de consument voorgeschoteld worden. De verplichting heeft geen betrekking op de individuele ingrediënten. Voor andere grootkeukens is het ook sterk aan te raden getuigenschotels bij te houden, maar is dit niet verplicht.

F. Vragen met betrekking tot de brood- en banketbakkerij

→ Toepassingsgebied

1. Vraag

Welke gids moet een operator gebruiken die brood produceert maar geen bakkerij heeft en zijn volledige productie verkoopt via automaten?

Antwoord

In dergelijk geval moet de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) of de generieke autocontroleleids voor de B2C-sector (G-044) worden gebruikt.

2. Vraag

Kan een operator uit de sector brood- en banketbakkerij die rauwe melk gebruikt, worden geauditeerd op basis van de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026)?

Antwoord

Ja en ook de generieke autocontroleleids voor de B2C-sector (G-044) komt in aanmerking.

3. Vraag

Welke gids kan een bakker gebruiken als hij ook producent is van meel?

Antwoord

De bakkerij-activiteit valt onder de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) of de generieke autocontroleleids voor de B2C-sector (G-044) en de maalderij-activiteit onder de autocontroleleids voor de maalderij (G-020).

→ HACCP

1. Vraag

In de autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 worden verschillende correctieve acties vermeld voor het geval een diepvriesproduct een temperatuur heeft > -15 °C (Deel III pagina 32/51, pagina 38/51 en Deel IV-D pagina 7/28). Welke correctieve actie moet worden toegepast?

Antwoord

Indien een diepgevroren product een te hoge temperatuur heeft (> -15 °C), dient het binnen de 48u te worden verwerkt of geconsumeerd, tenzij de verpakking of specificatie iets anders vermeldt. Tijdens deze 48u dient het product ten minste gekoeld (< 7 °C) te worden.

→ Goede praktijken**1. Vraag**

Binnen hoeveel tijd dienen de bakkerij-/patisserieproducten die bestemd zijn om diepgevroren te worden, de temperatuur van -18 °C te bereiken?

Antwoord

Het invriezen dient in regel zo snel mogelijk te gebeuren. Echter, bij het diepvriezen van de producten moet de temperatuur van -18 °C in maximaal 72u bereikt worden. Bovendien dient de temperatuur van gevoelige producten noodzakelijkerwijs binnen de 2u van 60 °C naar 10 °C gebracht te worden (advies 11-2011 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV).

2. Vraag

In de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 wordt op pagina 30/51 van Deel III vermeld dat diepgevroren halffabricaten 3 maanden bewaard kunnen worden bij -18 °C terwijl diepgevroren eindproducten 6 maanden of zelfs 1 jaar kunnen worden bewaard. Is een bewaartijd van 6 maanden ook aanvaardbaar voor de diepgevroren halffabricaten?

Antwoord

Ja, op gebied van voedselveiligheid kan een bewaartermijn van 6 maanden bij -18 °C aanvaard worden voor diepgevroren halffabricaten, zonder dat dit aangetoond moet worden met behulp van *shelf-life*-testen. Dit zal worden aangepast in de volgende versie van de gids.

3. Vraag

In de autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij (G-026) versie 2 wordt op pagina 30/51 van Deel III vermeld dat ambachtelijk roomijs 2 maanden bewaard kan worden, terwijl in Deel IV-E op pagina 26/30 staat dat de bewaring van ijs tot 6 maanden beperkt moet worden. Welke bewaartermijn moet worden gerespecteerd?

Antwoord

Op gebied van voedselveiligheid kan een bewaartermijn van 6 maanden bij -18 °C aanvaard worden voor (ambachtelijk) roomijs. Dit zal worden aangepast in de volgende versie van de gids.

G. Vragen met betrekking tot de zuivelproductie op het landbouwbedrijf

→ Toepassingsgebied

1. Vraag

Is de aankoop van melk onbeperkt toegelaten binnen het toepassingsgebied van de autocontrolelegids voor de productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf (G-034)?

Antwoord

Neen, voor de toepassing van G-034 is de aankoop van melk beperkt. Een hoevezuivelproducent mag niet meer melk (in liters) aankopen dan de hoeveelheid geproduceerde eigen melk (aantal liters). Dit wordt eveneens vermeld in de omzendbrief met betrekking tot de toelating en erkenning voor hoevezuivelproducenten en het gebruik van de autocontrolelegidsen op de website van het FAVV.

→ HACCP

1. Vraag

Moeten, in het kader van de verplichte analyses op eindproducten, afzonderlijke analyses gebeuren op verse kaas, zachte kaas, halfharde kaas en andere kazen?

Antwoord

Neen, aangezien deze producten tot één en dezelfde productfamilie behoren. Er wordt wel aangewezen te roteren tussen de verschillende producttypes binnen één productfamilie bij het uitvoeren van de analyses.

2. Vraag

Moeten, in het kader van de verplichte analyses op eindproducten, meerdere stalen per product worden genomen?

Antwoord

De VO 2073/2005 voorziet een bemonsteringsschema waarbij n (het aantal deelmonsters waaruit het monster bestaat) gelijk is aan 5 (zie ook bijlage 2 van de gids G-034 waarin dit werd opgenomen). In het kader van de validatie van uw autocontrolesysteem wordt een bemonsteringsschema aanvaard waarbij minimaal 1 deelmonster geanalyseerd wordt (n = 1). Wees u er wel van bewust dat het schema in de tabel meer garanties biedt. Hoe meer deelmonsters genomen worden van een lot, hoe groter de kans op het ontdekken van een non-conformiteit. Herinner u dat u zelf verantwoordelijk bent voor de voedselveiligheid van de producten die u in de handel brengt.

In het geval van een opvolging van een niet-conformiteit of bij een validatie van een proces dienen echter wel steeds 5 deelmonsters genomen te worden.

H. Vragen met betrekking tot de opvang voor baby's en peuters