

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de **detailhandel** **in voedingswaren**



Dossier Nr: G-007

Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen





**Belgische Federatie van de
handel en diensten**



aangesloten bij Unizo



**Association professionnelle
du libre service indépendant
en alimentation**

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren

G-007 versie 2 dd 8-05-13

Bericht voor de gebruiker van deze gids

De redacteurs van de gids hebben ernaar gestreefd rekening te houden met alle van toepassing zijnde reglementering. In het geval van een divergentie tussen de inhoud van de gids en de wettelijke bepalingen, primeren de wettelijke bepalingen boven de inhoud van de gids. Er wordt de gebruiker van een gids bijgevolg aangeraden de evolutie van de reglementering op te volgen.

INHOUDSTAFEL

Deel I: Algemene bepalingen voor alle activiteiten

1	INLEIDING	
1.1	EEN WOORDJE VOORAF.....	
1.1.1	Opzet van deze gids	
1.1.2	Autocontrole voor meer veiligheid	
1.1.3	Een gids per sector als referentiewerk	
1.1.4	Versoepelingen voor kleine ondernemingen.....	
1.2	TOEPASSINGSGEBIED VAN DE GIDS.....	
1.3	AUTOCONTROLE OPSTARTEN	
1.4	STRUCTUUR EN GEBRUIK VAN DE GIDS	
1.5	INITIATIEFNEMERS EN VERTEGENWOORDIGING	
1.6	GEBRUIKTE MIDDELEN.....	
1.6.1	Basis voor deze gids	
1.6.2	Experts	
1.6.3	Begeleidend Comité	
1.6.4	Overleg met andere partijen	
1.6.5	Codes en verklarende brochures	
1.6.6	Boeken/Handleidingen	
1.7	VERDELING EN UPDATE VAN DE GIDS.....	
2	WETTELIJK KADER	
2.1	INFORMATIEBRONNEN.....	
2.2	REGELGEVING	
3	VOEDINGSMIDDELEN EN DIERVOEDER IN DE HANDEL: WELKE GEVAREN?.....	
3.1	DE GEVAREN VOOR VOEDINGSMIDDELEN EN DIERVOEDER.....	
3.2	FYSIEKE GEVAREN.....	
3.3	CHEMISCHE GEVAREN	
3.4	DE MICRO-ORGANISMEN.....	
3.4.1	Niet allemaal gevaarlijk.....	
3.4.2	De pathogene micro-organismen	
3.4.3	De spore: een vorm van weerstand van bacteriën	
3.4.4	De vermenigvuldiging van bacteriën en groeihindernissen	
3.4.5	Virussen.....	
3.5	DE ALLERGENEN	
3.6	DE OORZAAK VAN GEVAREN.....	
3.6.1	Het personeel.....	
3.6.2	De werkwijze	
3.6.3	De grondstoffen	
3.6.4	De omgeving	
3.6.5	Materiaal en uitrusting	
4	HET BEHEER VAN UW AUTOCONTROLESYSTEEM.....	
4.1	DOCUMENTBEHEER.....	
4.1.1	Documenteer het autocontrolesysteem	
4.1.2	De documenten beheren	
4.1.3	De documenten bewaren	
4.2	BEHEER VAN NON-CONFORMITEITEN	
4.2.1	Spoor non-conforme producten op	

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN VOEDINGSWAREN

4.2.2	Identificeer en blokkeer non-conforme producten
4.2.3	Informeer eventueel het FAVV en roep de producten terug
4.2.4	Behandel de oorzaak van non-conformiteiten met corrigerende maatregelen
4.2.5	Non-conformiteiten registreren
4.3	KLACHTENBEHANDELING
5	HYGIENE VAN UW WERKOMGEVING.....
5.1	HYGIENE: HOE EN WAAROM?
5.1.1	Waarom goede hygiënepraktijken toepassen?
5.1.2	De wettelijke vereisten met betrekking tot hygiëne
5.1.3	Hygiëne in de praktijk: basisprogramma's en controlelijsten
5.2	LOKALEN EN UITRUSTING
5.2.1	Algemene hygiënevoorwaarden van toepassing in alle lokalen.....
5.2.2	Hygiënevoorwaarden voor lokalen waar de producten gehanteerd of verpakt worden.....
5.3	WATERBEHEER
5.4	ONGEDIERTE
5.5	AFVAL
5.5.1	Voedingsmiddelen die uit de verkoop gehaald zijn en afval van dierlijke oorsprong
5.6	REINIGING EN ONTSMETTING
5.6.1	Reinigen volgens een methode.....
5.6.2	De reinigingsmethode aanpassen aan de risicograad
5.6.3	Materiaal en producten
5.7	HYGIENE, GEZONDHEID EN OPLEIDING VAN HET PERSONEEL
5.7.1	Algemene hygiënevoorwaarden voor de medewerkers
5.7.2	Specifieke hygiënevoorwaarden voor medewerkers die voedingsmiddelen hanteren of verpakken.....
6	TRACEERBAARHEID
6.1	INLEIDING
6.2	REGISTRATIE VAN ONDERNEMINGEN
6.3	REGISTRATIE VAN GEGEVENS.....
6.3.1	Het ingangsregister
6.3.2	Het uitgangsregister
6.3.3	De aard van de registers
6.3.4	Het updaten van de registers.....
6.3.5	De interne traceerbaarheid in de vestigingseenheid: relatie tussen binnenkomende en uitgaande goederen en gegevens.....
6.3.6	Invoering van een gemeenschappelijk traceersysteem.....
6.3.7	De bewaartijd van de registers
6.3.8	Extra verplichtingen voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
7	MELDINGSPLICHT, UIT DE HANDEL NAME EN TERUGROEPING (RECALL).....
7.1	INLEIDING
7.2	DE MELDINGSPLICHT
7.2.1	Wanneer melden?
7.2.2	Meldingslimieten
7.2.3	Waar en hoe melden?.....
7.3	UIT DE HANDEL NAME EN TERUGROEPING (RECALL) VAN PRODUCTEN
7.4	VOORBEELD
8	DE VALIDATIE EN CONTROLE VAN UW AUTOCONTROLESYSTEEM

8.1	DE ORGANISATIE VAN DE CONTROLES: WIE CONTROLEERT WAT?
8.2	DE GIDS ALS REFERENTIE HULPMIDDEL
8.3	HET VERLOOP VAN DE CONTROLES
8.3.1	De controlehulpmiddelen voor de validatie van het ACS
8.3.2	Duur en frequentie van de audit
8.3.3	Staalname
8.3.4	Verslag ter attentie van de vestigingseenheden
8.4	EISEN VOOR DE CONTROLEORGANISMEN
8.4.1	Accreditatie
8.4.2	Erkenning
8.4.3	Kwalificatie van de auditeurs en inspecteurs
8.4.4	Verplichtingen ten opzichte van Comeos, Unizo en Aplsia

Deel II: Voedingswinkel

9	DE GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJEN IN DE VOEDINGSWINKEL
9.1	WERKEN VOLGENS EEN METHODE
9.2	DE TEMPERATUUR VAN PRODUCTEN BEHEERSEN
9.2.1	De koude- en de warmteketen
9.2.2	Hoe verloopt een temperatuurcontrole?
9.3	HET RISICO OP KRUISBESMETTINGEN VERMINDEREN
9.4	AANKOOP
9.5	ONTVANGST
9.6	OPSLAG
9.7	VERSNIJDDING, VERPAKKING (PRIMAIR)
9.8	ETIKETTERING
9.9	VERKOOP
9.9.1	Richtlijnen voor de inrichting van een frigomeubel
9.9.2	Algemene voorwaarden van toepassing bij de verkoop van alle voedingsmiddelen
9.9.3	Afdeling bulkgoederen
9.9.4	Verkoopafdeling eieren
9.9.5	Afdeling fruit, groenten en aardappelen (fga)
9.9.6	Afdeling vleeswaren en salades die vers of onverpakt te koop gesteld worden
9.9.7	Kaasafdeling
9.9.8	Visafdeling
9.9.9	Afbakafdeling en/of snijden van brood
9.9.10	Verkoop van pesticiden
9.9.11	Verkoop van meststoffen en zaden
9.9.12	Verkoop van diervoeders afkomstig van de leveranciers
9.9.13	Verkoop aan particulieren van voor diervoeding gedeklasseerde levensmiddelen
10	HACCP VOOR DE DETAILHANDEL
10.1	HACCP: EEN HULPMIDDEL VOOR U OM GEVAREN TE BEHEERSEN
10.2	EEN HACCP-STUDIE UITVOEREN
10.2.1	Hoe zich voor te bereiden alvorens een HACCP-studie te starten
10.2.2	De 7 HACCP-principes
10.2.3	Hoe de gevaren analyseren? (Principe 1)
10.2.4	Hoe worden kritieke punten of aandachtspunten bepaald? (Principe 2)
10.2.5	Bewaking van kritieke punten uitwerken (Principes 3 tot 5)
10.2.6	Nagaan of het werkt (Principe 6)
10.2.7	Het systeem herzien (Principe 6)
10.2.8	Uw studie documenteren (Principe 7)

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN VOEDINGSWAREN

10.3	ILLUSTRATIE	FOUT! BLADWIJZER NIET GEDEFINIEERD.
10.3.1	Procesflow.....	
10.3.2	Gevarenanalyse.....	
10.3.3	Tabel voor gevarenanalyse	
10.4	BEHEERSEN CCP'S	
11	BESLUIT.....	
12	BIJLAGEN	
	ADDENDUM 1 – Snijden van fruit en groenten.....	
	ADDENDUM 2 – Malen van koffie	
	ADDENDUM 3 – Maken van belegde broodjes	
	BIJLAGE 1 – Registratieformulier voor klachten.....	
	BIJLAGE 2 – Temperaturen die in acht moeten worden genomen	
	BIJLAGE 3a - Voorbeeldformulier registratie bij ontvangst dat ook als ingangsregister dienst kan doen	
	BIJLAGE 3b - Voorbeeldformulier voor non-conformiteiten bij de ontvangst van goederen.....	
	BIJLAGE 4 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van gekoelde/diepgevroren opslag	
	BIJLAGE 5 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van koelmeubel/koeltoonbank in winkel	
	BIJLAGE 6 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van warmhoudvitrine/bain-marie in winkel.....	
	BIJLAGE 7 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van diepvriesmeubel in winkel	
	BIJLAGE 8 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van gekoelde bewerkingsruimte	
	BIJLAGE 9 - Voorbeeld storingsformulier	
	BIJLAGE 10 - Voorbeeld klachtenformulier aan leverancier	
	BIJLAGE 11 - Voorbeeld registratieformulier kalibratie thermometers.....	
	BIJLAGE 12 – Formulier te gebruiken in het kader van de meldingsplicht.....	

Deel III: Transport met eigen vloot

13	GOEDE PRAKTIJEN TIJDENS HET TRANSPORT MET INTERNE VLOOT
13.1	HYGIËNE IN DE WERKOMGEVING.....
13.2	LADEN VAN DE LOGISTIEKE EENHEDEN EN TRANSPORT NAAR DE WINKELS
13.3	BEHEER VAN DE KOUDEKETEN
13.4	LEVERINGEN 'S NACHTS
13.5	BEHEER VAN TERUGGESTUURDE PRODUCTEN
13.6	TRACEERBAARHEID

Deel IV: Distributieplatformen

14	GOEDE PRAKTIJEN IN HET DISTRIBUTIEPLATFORM
14.1	AANKOOP
14.2	ONTVANGST VAN AANKOPEN VAN LEVERANCIERS EN VAN DOOR WINKELS TERUGGESTUURDE PRODUCTEN.....
14.3	OPSLAG
14.4	VOORBEREIDING VAN DE BESTELLINGEN VAN WINKELS.....
14.5	LADEN VAN DE BESTELLINGEN VAN WINKELS.....
14.6	SAMENVATTING VAN DE UIT TE VOEREN CONTROLES
15	BESLUIT.....

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 1

INLEIDING

1.1 EEN WOORDJE VOORAF	2
1.1.1 Opzet van deze gids	2
1.1.2 Autocontrole voor meer veiligheid	2
1.1.3 Een gids per sector als referentiewerk	3
1.1.4 Versoepelingen voor bepaalde ondernemingen	3
1.2 TOEPASSINGSGEBIED VAN DE GIDS	4
1.3 AUTOCONTROLE OPSTARTEN	9
1.4 STRUCTUUR EN GEBRUIK VAN DE GIDS	10
1.5 INITIATIEFNEMERS EN VERTEGENWOORDIGING	10
1.6 GEBRUIKTE MIDDELEN	13
1.6.1 Basis voor deze gids	13
1.6.2 Experts	13
1.6.3 Begeleidend Comité	13
1.6.4 Overleg met andere partijen	18
1.6.5 Codes en verklarende brochures	18
1.6.6 Boeken/Handleidingen	18
1.7 VERDELING EN UPDATE VAN DE GIDS	20

1.1 EEN WOORDJE VOORAF

1.1.1 Opzet van deze gids

Kwaliteit, goede praktijken, HACCP, autocontrole, meldingsplicht, traceerbaarheid,... heel wat woorden die in de loop der jaren steeds bekender in de oren zijn gaan klinken voor jullie, betrokken partijen in de voedselketen. Bekend in de oren zeker, maar is de basis ervan wel optimaal geïntegreerd in de organisatie van uw bedrijf?

Het opzet van deze gids kunnen we als volgt samenvatten: u hulp bieden om het aspect “voedselveiligheid” te integreren zowel in de dagelijkse organisatie van uw onderneming, als in het naleven van de wettelijke vereisten en dit zo efficiënt en harmonieus mogelijk. Hierin zit immers vandaag de dag de uitdaging voor elke onderneming in de voedselketen en voor de ondernemingen werkzaam in de distributiesector van voedingsmiddelen in het bijzonder. Als laatste schakel in de voedselketen is het immers uw verantwoordelijkheid om te waken over de veiligheid van de voedingsmiddelen tot bij de levering aan de consument.

1.1.2 Autocontrole voor meer veiligheid

Het wettelijke kader inzake voedselveiligheid is de voorbije jaren aanzienlijk geëvolueerd. Om u hiervan te overtuigen, verwijzen we naar het hoofdstuk waarin een referentie gemaakt wordt naar de wetteksten betreffende hygiëne die in de distributiesector van toepassing zijn. Deze evolutie stelt zich zowel op het Belgische als op het Europese niveau door publicatie van nieuwe teksten. Als men op Europees niveau spreekt over het “hygiënepakket” dan zijn dat op Belgisch niveau de wetteksten die men doorgaans het besluit “autocontrole¹” noemt en zijn aanhangsel “versoepelingen²” waar veel om te doen is. Al deze nieuwe wetteksten hebben gemeenschappelijke doelstellingen: de consument beschermen, de vrije circulatie van veilige en gezonde voeding op Europees vlak bevorderen en de kwaliteit en veiligheid van de Belgische export garanderen.

Om deze doelstellingen te bereiken, moeten alle betrokkenen in de voedselketen een gemeenschappelijke aanpak hanteren.

Eerst en vooral moet elke uitbater, afhankelijk van zijn activiteitensector, een erkenning of toelating aanvragen of zich eenvoudigweg laten registreren bij het FAVV. De activiteitensectoren die onderworpen zijn aan een erkenning of een toelating staan beschreven in het koninklijk besluit van 16 januari 2006.

Daarna moet elke uitbater een betrouwbaar autocontrolesysteem uitwerken, de traceerbaarheid van zijn producten garanderen en zich ertoe verplichten om alle informatie over alles wat de veiligheid van de voedselketen in het gevaar kan brengen, te melden aan het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV). De belangrijkste principes zijn dus verantwoordelijkheid, transparantie en communicatie.

Deze benadering van “autocontrole” is de meest aangepaste methode voor:

- het bewust maken van de verantwoordelijkheden van de betrokken ondernemingen;

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

² Ministerieel besluit van 22-03-13 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en traceerbaarheid in sommige inrichtingen van de levensmiddelensector.

- het garanderen van de geschiktheid voor gebruik van de op de markt gebrachte voedingsmiddelen en dus het verzekeren van de beste preventie voor voedselincidenten;
- het geruiststellen van de consument;
- het realiseren van gerichte terugroepen in geval van aangetoonde incidenten.

1.1.3 Een gids per sector als referentiewerk

Om u te helpen bij deze autocontrole, heeft de wetgever de professionele sectoren sterk aangemoedigd om per sector een gids op te stellen, die kan dienen als hulpmiddel en referentie voor alle betrokkenen van een bepaalde sector. Het is daarom dat Comeos, Buurtsuper.be en Aplsia het initiatief hebben genomen om deze gids te schrijven om uw autocontrolesysteem te helpen uitwerken. Vooraleer deze gids als referentiewerk werd gepubliceerd, werd hij goedgekeurd door het FAVV.

Op verzoek van het FAVV is de eerste versie van deze gids, die op 25 oktober 2007 werd goedgekeurd, herzien. Belangrijke elementen in het kader van de bijwerking van deze gids waren de evolutie van de wetgeving en de eerste ervaringen met de invoering en de validatie van de autocontrolesystemen in de praktijk. Bovendien is het toepassingsgebied van de gids uitgebreid.

Bij het opstellen van de tweede versie van deze gids is rekening gehouden met de volgende elementen:

- Uitbreiding van het toepassingsgebied tot:
 - distributieplatformen,
 - intern transport,
 - verkoop van meststoffen, zaden, diervoeding, gedeklasseerde levensmiddelen voor diervoeding,
 - malen van koffie,
 - snijden van fruit en groenten,
 - maken van belegde broodjes.
- Bijwerking van de geldende wetgeving.
- Aanpassing van verschillende hoofdstukken van de gids aan de opmerkingen van het FAVV alsook aan de ervaringen m.b.t. de invoering en de validatie van autocontrolesystemen.

1.1.4 Versoepelingen voor bepaalde ondernemingen

Omdat de wetgever zich ervan bewust is dat het opstarten van een volledig autocontrolesysteem in kleine ondernemingen de nodige problemen met zich mee kan meebrengen, zijn er voor deze ondernemingen een aantal versoepelingen op het gebied van autocontrole en traceerbaarheid voorzien. Zo hoeft een detailhandelszaak die van de versoepelingen geniet en die niet over een werkplaats beschikt, geen HACCP-studie uitvoeren maar moet ze wel de CCP's monitoren die in hoofdstuk 10 van de gids worden uitgewerkt. Als de onderneming ten minste over één werkplaats beschikt (bakkerij, traiteur, beenhouwerij), dan moet de operator bovenop de CCP's in hoofdstuk 10 de CCP's en de aandachtspunten monitoren die zijn opgenomen in de respectieve specifieke gids(en). Aan de hand van het volgende logo zal verderop in deze gids nog eens extra de aandacht gevestigd worden op de versoepelingen, van toepassing voor de kleine detailhandelszaken.



Het spreekt evenwel voor zich dat deze versoepelingen geen nadelige invloed mogen hebben op de veiligheid van de voedingsmiddelen die u verhandelt.

1.2 TOEPASSINGSGEBIED VAN DE GIDS

Deze gids is bestemd voor alle detailhandel in voedingswaren. De gids is ook van toepassing op de distributieplatformen van de handelszaken en op vervoer met eigen vloot.

De detailhandel is de activiteit die hoofdzakelijk bestaat uit de aankoop van producten en de verkoop ervan aan de consument. Sommige producten kunnen het voorwerp zijn van een verwerking door de detailhandelaar alvorens verkocht te worden aan de consument (zie hieronder).

Het kleinhandelsbedrijf kan één of meerdere platformen uitbaten van waaruit zijn eigen winkels bevoorrad worden met zijn eigen vervoermiddelen (een interne vloot). Het is om die reden dat het toepassingsgebied van de gids verder gaat dan enkel de voedingswinkel.

De gids bevat vier afzonderlijke gedeelten:

Deel I: Algemene bepalingen die voor alle activiteiten geldig zijn

In dat gedeelte worden de bepalingen opgenomen die voor alle in deze gids behandelde activiteiten geldig zijn: uitbating van een voedingswinkel, uitbating van een distributieplatform en vervoer met interne vloot.

Deel II: Voedingswinkel

In het tweede gedeelte van de gids worden de goede distributiepraktijken besproken die in de inrichtingen die voornamelijk rechtstreeks leveren aan de consumenten, van toepassing zijn.

Worden bedoeld, de volgende activiteiten:

- ontvangst,
- opslag,
- rijping van kaas
- verdeling van voedingsmiddelen in kleinere porties en conditionering,
- in rek plaatsen,
- verkoop aan de consument.

Onder rijping wordt verstaan de kazen in de optimale omstandigheden (verder beschreven in de gids) rijpen om deze producten te optimaliseren zowel in smaak als in rijpheid.

Onder verdeling verstaan we bv. de versnijding in een vleeswaren- of kaasstand of het fileren van vissen in de visafdeling.

De voedingsmiddelen worden ofwel rechtstreeks door een leverancier aan de detaillist geleverd ofwel door een groothandelaar ofwel via een distributieplatform.

De gids is bestemd voor operatoren die **hoofdzakelijk** voedingsmiddelen in de handel brengen.

Andere producten die onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallen, mogen deel uitmaken van het assortiment van de operatoren, op voorwaarde dat het om een **ondergeschikte activiteit** gaat. Het gaat om het in de handel brengen van:

- diervoeder (alleen voorverpakt);
- pesticiden;
- meststoffen;
- zaden.

Deel III: Vervoer met interne vloot

Vervoer met interne vloot betekent dat de gebruikte vervoermiddelen (vrachtwagens of enkel aanhangwagens) tot dezelfde onderneming behoren als diegene die het of de distributieplatform(en) en de winkels uitbaat. In het derde gedeelte worden goede praktijken voor het vervoer met interne vloot voorgesteld.

Wanneer het vervoer van de goederen, van een platform naar winkels, aan een derde uitbesteed is (opslag in onderaanneming t.o.v. vervoer met interne vloot), wordt de activiteit aan de toepassing van de specifieke gids G-017 onderworpen (sectorale gids voor wegtransport en opslag in de voedselketen).

Deel IV: Distributieplatformen

Onder distributieplatform wordt verstaan, voor de toepassing van deze gids, de opslagplaatsen die tot een kleinhandelsbedrijf behoren en die onder andere voor de bevoorrading van haar eigen winkels dienen. Het bedrijf gebruikt geheel of gedeeltelijk haar eigen vervoermiddelen om haar winkels te bevoorraden. Dat gedeelte bevat goede praktijken die op distributieplatformen van toepassing zijn.

De operator die slechts één of meerdere winkels uitbaat zal enkel de delen I en II van de gids gebruiken (zie ook punt 8 “Validatie en controle van uw autocontrolesysteem”).

Het kleinhandelsbedrijf dat een platform uitbaat en haar eigen winkels met haar eigen vloot bevoorraadt, zal integendeel de hele gids gebruiken.

De uitbating van een distributieplatform zonder bevoorrading van eigen winkels met interne vloot valt niet onder de toepassing van de gids. Deze activiteit valt onder de toepassing van een aparte gids: de autocontrole gids voor de groothandel.

Verwerking

Sommige winkels **verwerken** bepaalde voedingsmiddelen in specifieke **afdelingen** zoals de beenhouwerij, de bakkerij, de vis- of traiteurafdeling alvorens ze te verkopen. Sommige winkels voeren die verwerkingsactiviteiten rechtstreeks in de winkel uit (bv. het bakken van pizza's).

De **verwerking** van deze grondstoffen naar voedingsmiddelen wordt niet behandeld in deze gids.

Toch kan het koken van mariene producten, zoals schaaldieren (koken van kreeften,...), beschouwd worden als een activiteit die onder deze gids valt als het gaat om een uitzonderlijke activiteit die, bv. alleen in de eindejaarsperiode wordt beoefend. De verwerking moet plaatsvinden in voorwaarden die de afwezigheid van verontreiniging van de levensmiddelen, de inachtneming van de hygiënevoorschriften en de veiligheid van de voedselketen kunnen garanderen.

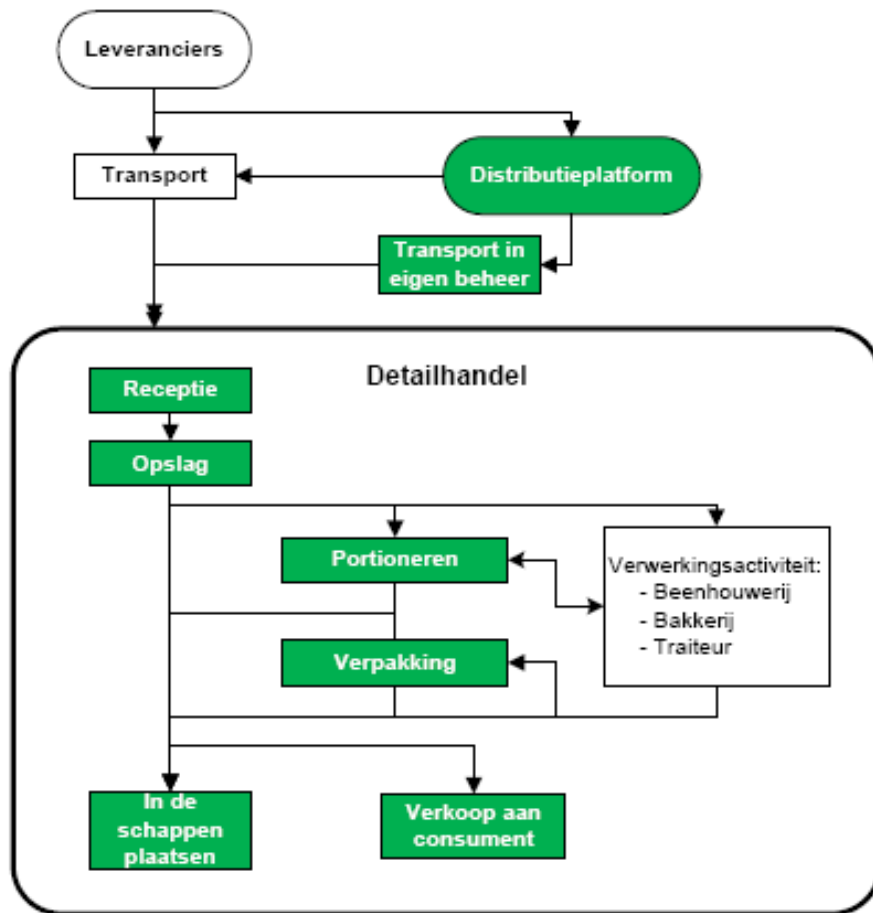
Indien er, buiten voorgaand geval, verwerking binnen de vestigingseenheid gebeurt, dienen dan ook in de desbetreffende afdelingen de regels van de specifieke gidsen gerespecteerd te worden, uitgegeven door respectievelijk:

- Beenhouwerij: de Landsbond der beenhouwers, spekslagers en traiteurs van België
Houba De Strooperlaan 784

1020 Brussel
Tel. 02 735 24 70

- Bakkerij: de Belgische Confederatie voor de broodbakkerij, banketbakkerij, chocoladebewerking en ijsbereiding
L. Mettewielaan 83 bus 42
1080 Brussel
Tel. 02 469 20 00
- Traiteur (de verwerking van vis die verdergaat dan het eenvoudig versnijden inbegrepen):
de Federaties Ho.Re.Ca:
 - FED. Ho.Re.Ca Brussel vzw
Anspachlaan 111 bus 1
1000 Brussel
Tel. 02 513 78 14
 - FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen vzw
Anspachlaan 111/4
1000 Brussel
Tel. 02 513 64 84
 - FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl
avenue Gouverneur Bovesse 35 bte 1
5100 Jambes
Tel. 081 72 18 88

Bij wijze van samenvatting, toont het onderstaande schema duidelijk in het groen welke activiteiten de huidige gids behandelt. De tabel die daarop volgt, helpt de afdelingen die niet helemaal vallen onder deze gids, uit te maken op welke gids zij beroep kunnen doen, volgens hun uitgevoerde activiteit. Onthoud goed dat een detailhandel die versoepelingen van de autocontrole geniet, maar toch verwerkingsactiviteiten uitvoert, de controle en de beheersing van de kritische punten, die omschreven worden in de betrokken gidsen, zal moeten uitwerken.



Producten	Mogelijke activiteiten in de voedingswinkel	Gids van toepassing
Vis	Verwijderen van de ingewanden, fileren	Deze gids
	Koken van mariene producten (occasionele activiteit)	Deze gids
	Bereiden van krabsalade, ...	Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de horecasector
	het verpakken van "volledige vis" of "visfilet" die in bulk toekomt en verpakt wordt met het oog op de verkoop in de zelfbediening	Deze gids
	Verdeling	Deze gids
Kaas	Versnijden	Deze gids
	Rijpen	Deze gids
Vleeswaren	Versnijden	Deze gids
Vlees	Vers voorverpakt vlees	Deze gids
	Versnijden van vers vlees	Gids voor autocontrole in de beenhouwerij
	Bereiding van filet américain	Gids voor autocontrole in de beenhouwerij
	Grillen van braadkippen	Deze gids
Brood	Afbak	Deze gids
	Brood bakken	Gids voor bakkerij
Fruit en groenten	Verdeling	Deze gids
	Snijden	Deze gids
Koffie	Malen	Deze gids
Belegde broodjes	Bereiding	Deze gids
Algemeen	Verpakken in aanwezigheid van de klant	Deze gids
	Degustaties	Deze gids

Producten/Diensten	Mogelijke activiteiten platform	Gids van toepassing
Wijn	Bottelen	Specifieke gids van de sector (in voorbereiding)
Fruit en groenten	Verpakken	Gids autocontrole: aardappelen-groenten-fruit verwerkende industrie en handel
Vis	Verpakken	Gids autocontrole en traceerbaarheid vissector
Transport	Toelevering	Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen
	Interne vloot	Deze gids

1.3 AUTOCONTROLE OPSTARTEN

Voedingsmiddelen die verkocht worden in een detailhandel kunnen verschillende wijzigingen ondergaan waarvan sommige zelfs schadelijk zouden kunnen zijn op de gezondheid van de consument. Een autocontrolesysteem opstarten betekent zowel alle maatregelen nemen die noodzakelijk zijn opdat de producten voldoen aan alle voorschriften met betrekking tot de voedselveiligheid, als deze voorschriften respecteren.

Een voorbeeld:

Als de koudeketen van de verse producten die u verhandelt onderbroken wordt, zullen de aanwezige micro-organismen in de producten zich snel vermenigvuldigen. In sommige gevallen zou de consumptie van deze producten tot een voedselintoxicatie kunnen leiden. Het onderbreken van de koudeketen kan verschillende redenen hebben: de producten zijn niet onmiddellijk na ontvangst in de koelruimte geplaatst, de producten zijn tijdens het plaatsen in de rekken lange tijd op kamertemperatuur gebleven, de koeltogen zitten te vol of ze werken niet naar behoren.

Het is dus zaak om alle maatregelen te nemen zodat de producten op de reglementaire temperaturen bewaard worden. Dit betekent dat men aandacht moet hebben voor verscheidene aspecten: het onderhoud van de uitrusting, de werkorganisatie, de opleiding van het personeel, de goede werking van de koelinstallaties,...

U moet dus ook alle aspecten van uw activiteit identificeren die bepalend zijn voor het verzekeren van de voedselveiligheid van de voedingsmiddelen die u verkoopt. Bij elk van deze aspecten moet u ervoor zorgen dat gepaste veiligheidsprocedures bepaald en correct toegepast worden.

De uitbouw van uw autocontrolesysteem moet ervoor zorgen dat u een niveau van voldoende conformiteit bereikt met betrekking tot:

- het ontwerp van uw installaties: lokalen, materiaal, uitrusting;
- de werking van uw onderneming:
 - methode voor het management (het beleid ten aanzien van incidenten i.v.m. voedselveiligheid inbegrepen);
 - kwaliteit en traceerbaarheid van voedingsmiddelen;
 - waterkwaliteit;
 - kwaliteit van de werkomgeving (ongediertebestrijding, reiniging en ontsmetting, afvalbeheer,...);
 - personeel (gezondheid, hygiëne en opleiding);
 - behandeling- en verdeelmethodes van voedingsmiddelen (de verwerking en de opslag inbegrepen);
 - beheersing van de koude- en de warmteketen;
 - ...

Dit alles zal gebeuren aan de hand van het respecteren van de goede hygiëne- en distributiepraktijken, het opvolgen van de kritieke punten voor de beheersing van de voedselveiligheid en het vaststellen van de regels voor het beheer van uw autocontrolesysteem.

Voor dit alles, volg de gids ...

1.4 STRUCTUUR EN GEBRUIK VAN DE GIDS

Er werd al vermeld dat de doelstelling van deze gids eruit bestaat om het aspect “voedselveiligheid” in de dagelijkse organisatie van uw bedrijf te integreren waarbij de wettelijke vereisten gerespecteerd worden.

Hiertoe werd de gids opgebouwd uit verschillende delen en elk deel uit verschillende hoofdstukken die elkaar aanvullen en die u toelaten om stap voor stap vooruit te komen in uw ontwikkeling. Afhankelijk van wat uw activiteiten zijn, of u al dan niet tot een platform behoort en of u al dan niet een interne vloot gebruikt, moet u ofwel alle, ofwel slechts bepaalde hoofdstukken raadplegen. Deel I moet echter door iedereen worden geraadpleegd (zie toepassingsgebied van de gids).

Indien u slechts één of meerdere winkels uitbaat, hoeft u enkel de delen I en II van de gids te gebruiken.

Het kleinhandelsbedrijf dat een platform uitbaat en zijn eigen winkels met zijn eigen vloot bevoorraadt, moet daarentegen de hele gids gebruiken.

Het is een algemene gids die de minimale te respecteren vereisten onder de loep neemt. In de hoofdstukken betreffende hygiëne en goede distributiepraktijken, vindt u deze minimale vereisten terug in verschillende controlelijsten. In een eerste fase kan u met behulp van deze controlelijsten zelf snel uw niveau van conformiteit evalueren en, indien nodig, de noodzakelijke verbeteringen inplannen. Later kunt u deze controlelijsten op regelmatige basis gebruiken om het naleven van de goede hygiëne- en distributiepraktijken te controleren. U kan ze ook gebruiken als ondersteuning bij het uitvoeren van de interne audit van deze aspecten van uw autocontrolesysteem.

1.5 INITIATIEFNEMERS EN VERTEGENWOORDIGING

De initiatiefnemers van deze gids zijn de volgende beroepsorganisaties:

Buurtsuper.be

De beroepsvereniging Buurtsuper.be, aangesloten bij Unizo, vertegenwoordigt de zelfstandige kruidenierszaken (< 400 m² commerciële ruimte), superettes (zelfbedieningszaken met < 400 m² commerciële ruimte) en supermarkten (zelfbedieningszaken vanaf 400 m² commerciële ruimte) in Vlaanderen en Brussel. Zij vertegenwoordigt 50% van de zelfstandige kruidenierszaken en 70% van de onafhankelijke superettes en supermarkten.

Referenties:

Via de koepelorganisatie Unizo, waarvan Buurtsuper.be een onderdeel vormt, is de vereniging vertegenwoordigd in:

- het Raadgevend Comité van het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen (FAVV);
- het Raadgevend Comité inzake voedselbeleid en gebruik van andere consumptieproducten (Federale Overheidsdienst “Volksgezondheid”);
- het Paritair comité 119 (arbeiders in de voedingshandel);
- het Paritair comité 202C (bedienden in de voedingshandel);
- de European Federation Food Retailers;

- de Centrale Raad voor bedrijfsleven;
- de Hoge Raad voor de zelfstandigen en de KMO;
- de Vlam (Vlaams Centrum voor Agro- en Visserijmarketing).

De statuten en de ledenlijst zijn ter inzage op het secretariaat.

De vertegenwoordiging van Buurtsuper.be en Unizo is als volgt:

		Vertegenwoordiging Buurtsuper.be
Aantal onafhankelijke supermarkten 2009:	793	70%
Aantal onafhankelijke superettes 2009:	1 256	70%
Aantal zelfstandige kruidenierszaken 2009:	2 555	50%

Bron: berekening Buurtsuper.be op basis van het rapport AC Nielsen

Comeos

Comeos is de woordvoerder van de handel en diensten in België. De vereniging behartigt de belangen van haar leden en biedt hen informatie en bijstand in het dagelijkse bedrijfsbeheer.

Referenties:

Op lokaal, regionaal, nationaal en Europees niveau is de Federatie aanwezig om zowel de gemeenschappelijke als de individuele belangen van haar leden te verdedigen en te beschermen. Zij is actief in talrijke raden en commissies. Zo zetelt zij in de paritaire comités 119, 201, 202, 202/01, 218, 311 en 312. Comeos is lid van het Verbond van Belgische ondernemingen (VBO), de Centrale Raad voor het bedrijfsleven, de Nationale arbeidsraad, de Raad voor het verbruik, het Raadgevend Comité van het FAVV, het Raadgevend Comité inzake voedingsbeleid en gebruik van andere consumptieproducten (FOD Volksgezondheid en Leefmilieu), de Commissie voor de veiligheid van de consumenten (FOD Economie), het Nationaal Sociaal-Economisch Comité voor de distributie (FOD Economie), de Commissie tot regeling der prijzen (FOD Economie), enz.

Comeos onderhoudt eveneens frequente contacten met andere beroepsorganisaties, vakbonden, verbruikersverenigingen, niet-gouvernementele organisaties en de overheid.

De Federatie vertegenwoordigt alle ondernemingsvormen die actief zijn in de distributiesector: hypermarkten, supermarkten, groothandels, verkoop op afstand, discountwinkels, tuinbouwveilingen, invoerders vanuit derde landen, slagerijketens, directe verkoopbedrijven, enz.

De statuten en het huishoudelijk reglement zijn beschikbaar op de website www.comeos.be.

Vertegenwoordiging:

Op basis van de AC Nielsen-classificatie en -studie van de Belgische algemene handel in voedingswaren, vertegenwoordigt Comeos, in termen van omzet, rechtstreeks en via de bij haar aangesloten groothandelaars:

	<i>Omschrijving</i>	<i>Vertegenwoordiging (%)</i>	<i>Marktaandeel (%)</i>	<i>Gewogen vertegenwoordiging (%)</i>
--	---------------------	-------------------------------	-------------------------	---------------------------------------

<i>F1</i>	grootdistributie	100	52,2	52,2
<i>HD</i>	hard discount	100	15,2	15,2
<i>F2</i>	middendistributie	75 ^(*)	26,4	19,8
<i>F3</i>	superettes en bedieningswinkels	20 ^(*)	4,6	0,9
<i>Totaal</i>			98,4	88,1

^(*) schatting

UCM

De Syndicale Unie van de Belgische Middenstand, die de volgende organisaties verenigt:

- de vzw Nationale Federatie der Unies van de Middenstand;
- verschillende beroepsfederaties waaronder de “Association Professionnelle du Libre Service Indépendant en Alimentation générale” (Apsia).

De beroepsvereniging Apsia vertegenwoordigt 70% van het totale aantal verkooppunten, zelfstandige superettes en supermarkten in Wallonië en Brussel.

Referenties:

Vertegenwoordiging van de zelfstandige superettes en supermarkten in:

- het Paritair comité 201 (bedienden zelfstandige kleinhandel);
- het Paritair comité 202C (bedienden in de voedingshandel);
- de Raad voor het verbruik;
- de Centrale Raad voor bedrijfsleven;
- de Hoge Raad voor de zelfstandigen en de KMO;
- de VIZO (Vlaams Instituut voor Zelfstandig Ondernemen).

De statuten en de ledenlijst zijn ter inzage op het secretariaat.

1.6 GEBRUIKTE MIDDELEN

1.6.1 Basis voor deze gids

Deze gids is opgesteld op basis van de voorgaande “Gids voor goede hygiënische praktijken voor de detailhandel in algemene voedingswaren”, de van toepassing zijnde wettelijke eisen, de aanbevelingen van het FAVV en bepaalde wetenschappelijke publicaties.

Op verzoek van het FAVV is de eerste versie van deze gids, die op 25 oktober 2007 werd goedgekeurd, herzien. Belangrijke elementen in het kader van de bijwerking van deze gids waren de evolutie van de wetgeving en de eerste ervaringen met de invoering en de validatie van de autocontrolesystemen in de praktijk. Bovendien is het toepassingsgebied van de gids uitgebreid.

1.6.2 Experts

De huidige gids (eerste en twee versie) werd opgesteld in samenwerking met **Food Safety Consult**, en meer bepaald door:

Hervé Gnambodoe / Myriam Fonck / Dries Cauwenbergh / Jan Clara / Elke Nelis
Food Safety Consult sa
Allée des Noisetiers 2B bte 29
4031 Angleur
www.foodsafetyconsult.com

Deze gids wordt voorgesteld door de volgende organisaties:

Comeos: de Belgische Federatie van de handel en diensten
Buurtsuper.be: de Organisatie voor de zelfstandige voedingsdetailhandel
Aplsia: de “Association professionnelle du libre service indépendant en alimentation”.

1.6.3 Begeleidend Comité

Vertegenwoordigers van ondernemingen uit de distributiesector, verenigd binnen een begeleidend comité, hebben het werk van bovengenoemde experts omkaderd. Het comité was samengesteld uit:

Hebben meegewerkt aan de eerste versie van de gids:

Comeos:

Jos Bierinckx
Quality Assurance Manager
Makro Cash & Carry Belgium nv
Nijverheidstraat 70
2160 Wommelgem

Mieke Hillegeer

Interne auditor
Lidl Belgium GmbH & Co. KG
Axxess Business Parc
Guldensporenpark 90 – Blok J
9820 Merelbeke

Wim Huybrechts

Kwaliteitsverantwoordelijke winkels
Spar Retail nv
Industrielaan 23
1740 Ternat

Pascal Léglise

Directeur Kwaliteit & Duurzaam ondernemen
Carrefour Belgium nv
Olympiadenlaan 20
1140 Brussel

Hilde Steenhouwer

Kwaliteitsverantwoordelijke
Colruyt nv
Steenweg naar Edingen 196
1500 Halle

Manu Suffeleers

Commerciële directie
Lambrechts nv
Luikersteenweg 214
3700 Tongeren

Jean van de Put

Quality manager
Delhaize Group nv
Broekooi 5
1731 Zellik

Bart Van der Voorde

Dienstchef kwaliteitscontrole
Colruyt nv
Steenweg naar Edingen 196
1500 Halle

Erik Winters

Directeur
Aldi nv
Erasmuslaan 20
1804 Zemst

Alain Verhaeghe

Adviseur voedingsbeleid
Comeos
E. Van Nieuwenhuyselaan 8
1160 Brussel

Buurtsuper.be:**De Laet Christophe**

Antwerpsestraat 34
2850 Boom

Janssens Daniel

Stationsstraat 64
1910 Kampenhout

Van Boxem Julia

Leuvensesteenweg 797
1140 Evere

Van de Steene Annick

Lostraat 44
9880 Aalter

Stevens Luc

Keymplein 83
1170 Watermaal-Bosvoorde

Janssens Marcel

Markt 47
2940 Hoevenen

Vogels Luc

Tweekerkenstraat 29 b5
1000 Brussel

Ardies Luc

Tweekerkenstraat 29 b5
1000 Brussel

UCM:**Brigitte Delbrouck**

Verantwoordelijke administratie
UCM
A. Lacomblélaan 29
1030 Brussel

Hebben meegewerkt aan de tweede versie van de gids:

Comeos:

Luc Bonfond

Food Quality Manager
Carrefour Belgium nv
Olympiadenlaan 20
1140 Brussel

Jean-François Caerdinael

Quality & Food Safety Manager Operations
Delhaize Group nv
Broekooi 130
1731 Zellik

Hélène Delabye

Quality Retail Expert
Carrefour Belgium nv
Olympiadenlaan 20
1140 Brussel

Véronique Lidby

Quality & Food Safety Specialist Wine & Central Systems
Delhaize Group nv
Broekooi 130
1731 Zellik

Johan Michiels

Quality Assurance Manager
Makro Cash & Carry Belgium nv
Nijverheidstraat 70
2160 Wommelgem

Marc Moins

Responsable qualité
Match sa
route de Gosselies 408
6220 Wangenies

Hilde Steenhouwer

Kwaliteitsverantwoordelijke
Colruyt nv
Steenweg naar Edingen 196
1500 Halle

Manu Suffeleers

Commerciële directie
Lambrechts nv
Luikersteenweg 214
3700 Tongeren

Philippe Valenne

Coordinateur sécurité alimentaire
Cora nv
Zl, 4ème rue
6040 Jumet

Erik Winters

Directeur
Aldi nv
Erasmuslaan 20
1804 Zemst

Alain Verhaeghe

Adviseur voedingsbeleid
Comeos
E. Van Nieuwenhuyselaan 8
1160 Brussel

Joeri Deswarte

Adviseur productbeleid
Comeos
E. Van Nieuwenhuyselaan 8
1160 Brussel

Bente Janssens

Attaché productbeleid
Comeos
E. Van Nieuwenhuyselaan 8
1160 Brussel

Buurtsuper.be:**Véronique Bert**

Tweekerkenstraat 29 b5
1000 Brussel

Luc Ardies

Tweekerkenstraat 29 b5
1000 Brussel

UCM:**Clarisse Ramakers**

Adviseur
UCM
A. Lacomblélaan 29
1030 Brussel

1.6.4 Overleg met andere partijen

De gids werd ter consultatie voorgelegd aan andere schakels van de voedselketen. Het betreft hier die schakels waarmee de detailhandel directe relaties onderhoudt (leveranciers, klanten, inspectieorganismen en autoriteiten). De volgende partijen werden geconsulteerd:

- Fevia (Federatie van de voedingsindustrie)
- Oivo (Onderzoeks- en informatiecentrum van de verbruikersorganisaties)
- Test-Aankoop
- Certibel (groepering van geaccrediteerde certificatie- en inspectieorganismen in België)
- FOD "Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu"
- Febetra (Koninklijke Federatie van transporteurs en dienstverleners van logistieke diensten)
- Belac (Belgische accreditatie-instelling).

1.6.5 Codes en verklarende brochures

CBL-HACCP-code. Praktijkboek Supermarkten. Centraal Bureau Levensmiddelenhandel.

Codex Alimentarius general principles of food hygiene. Codex Alimentarius. Alinorm 95/13 - Appendix III.

Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application. Codex Alimentarius. Alinorm 97/13 - Appendix II.

Procedure criteria van gidsen. Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen.

Procedure validatie van gidsen. Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen.

1.6.6 Boeken/Handleidingen

Debevere, J. (1996). Criteria en praktische methoden voor de bepaling van de houdbaarheidsdatum in de etikettering. *In Voedingsmiddelen en recht 2 - Etikettering, houdbaarheid en bewaring*, 35-64. Die Keure, Brugge.

Debevere, J. & Neyts, K. (1995). HACCP: Het hoe en waarom van een preventief kwaliteitscontrolesysteem. *In Voedingsmiddelen en recht 1 - Toevoegsels, hygiëne en HACCP: een Europese uitdaging*, 51-78. Die Keure, Brugge.

Praktijkhandboek Voedselveiligheid: een stappenplan en naslagwerk voor het opzetten en invoeren van uw HACCP-kwaliteitssysteem volgens de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen, boordevol praktijkvoorbeelden, hulpmiddelen en checklists. Red.: Barendsz, A.W. WEKA uitgeverij B.V., Amsterdam.

Bulletin de l'IIF n° 2003-2 : la maîtrise de la chaîne du froid pour l'hygiène et la qualité des aliments (Bernard Commère).

Akkoord betreffende het internationaal transport van bederfelijke goederen en de speciale toestellen die voor deze transporten dienen te worden gebruikt (ATP) Verenigde Naties (Economische Commissie voor Europa – Comité intracommunautair vervoer).

CAC/RCP 47-2001: Code of Hygienic Practice for the Transport of Food in Bulk and Semi-Packed Food. Codex Alimentarius.

Europese norm NF EN 12830: temperatuurrecorders voor het vervoer, de opslag en de distributie van gekoeld, bevroren en diepgevroren levensmiddelen en roomijs.

Europese norm NF EN 12571: transporteenheden voor bereide voedingsmiddelen in voedselcontainers.

Précis des risques alimentaires, Manfred et Nicole Moll, éditions TEC & DOC 2000.

Sécurité alimentaire du consommateur, 2ème édition, Manfred et Nicole Moll, éditions TEC & DOC 2006.

Microbiologie alimentaire, Tome 1 - Aspect microbiologique de la sécurité et de la qualité des aliments, C.M. Bourgeois, J.F. Mescle et J. Zucca, Lavoisier TEC & DOC 1996.

1.7 VERDELING EN UPDATE VAN DE GIDS

Deze gids wordt om de 3 jaar bijgewerkt of op vraag van het FAVV.

Overgangsmaatregel

De nieuwe versie van de gids treedt in werking drie maanden na de datum van publicatie van de goedkeuring van deze nieuwe versie in het Belgisch Staatsblad.

De audits die vóór de datum van inwerkingtreding uitgevoerd worden, mogen reeds uitgevoerd worden op basis van de nieuwe versie van de gids, voor zover alle betrokken partijen zich hier voldoende op hebben kunnen voorbereiden. Alle audits die na deze datum uitgevoerd worden, moeten op basis van de nieuwe versie van de gids uitgevoerd worden.

De afgedrukte versie van de gids is beschikbaar bij:

- het secretariaat van Buurtsuper.be
Willebroekkaai 37 - 1000 Brussel
Tel. 02/212 26 31

E-mail: Veronique.bert@unizo.be
- het secretariaat van Comeos
E. Van Nieuwenhuyselaan 8 - 1160 Brussel
Tel. 02 788 05 00
Fax 02 788 05 01
E-mail: dora.hanse@comeos.be
- het secretariaat van Apslia
A. Lacomblélaan 29 - 1030 Brussel
Tel. 081 48 62 78
Fax 02 743 83 85
E-mail: apslia@ucm.be

De gids is ook elektronisch beschikbaar op de website van het FAVV.

Hoofdstuk 2

WETTELIJK KADER

2.1	INFORMATIEBRONNEN	2
2.2	REGELGEVING	2

2.1 INFORMATIEBRONNEN

De Belgische en Europese wetgeving die voor de sector van toepassing is, wordt hieronder weergegeven.

Deze teksten kunnen geconsulteerd of gedownload worden op de site van het Belgisch Staatsblad (<http://www.staatsblad.be>) en van het FAVV (<http://www.favv.be>) voor wat de nationale wetgeving betreft en op de officiële site van de Europese Gemeenschap (<http://eur-lex.europa.eu/nl/index.htm>) voor de Europese wettelijke vereisten.

Deze teksten worden regelmatig gewijzigd. Zorg er daarom voor dat de voorliggende versie een gecoördineerde versie van de reglementering is.

2.2 REGELGEVING

Besluit van de Vlaamse Regering van 16 december 2005 houdende de reglementering van de handel in en van de keuring van groentezaad en zaad van cichorei voor de industrie.

Besluit van de Waalse Regering van 9 februari 2006 betreffende de productie en het in de handel brengen van groentezaad en zaad van cichorei voor de industrie.

Besluit van de Brusselse Hoofdstedelijke Regering van 31 augustus 2006 houdende reglementering van de handel in en van de keuring van groentezaad en zaad van cichorei voor de industrie.

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

Koninklijk besluit van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten.

Koninklijk besluit van 18 februari 1991 betreffende voedingsmiddelen bestemd voor bijzondere voeding.

Koninklijk besluit van 3 maart 1992 betreffende het in de handel brengen van nutriënten en van voedingsmiddelen waaraan nutriënten werden toegevoegd.

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

Koninklijk besluit van 28 februari 1994 betreffende het bewaren, het op de markt brengen en het gebruiken van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik.

Koninklijk besluit van 29 augustus 1997 betreffende de fabricage van en de handel in voedingsmiddelen die uit planten of uit plantenbereidingen samengesteld zijn of deze bevatten.

Koninklijk besluit van 7 januari 1998 betreffende de handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten.

Koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren.

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

Koninklijk besluit van 14 januari 2002 betreffende de kwaliteit van voor menselijke consumptie bestemd water dat in voedingsmiddeleninrichtingen verpakt wordt of dat voor de fabricage en/of het in de handel brengen van voedingsmiddelen wordt gebruikt.

Koninklijk besluit van 28 mei 2003 betreffende het gezondheidstoezicht op de werknemers.

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

Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 22 december 2005 tot vaststelling van aanvullende maatregelen voor de organisatie van de officiële controles van voor menselijke consumptie bestemde producten van dierlijke oorsprong.

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de modaliteiten van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het FAVV.

Koninklijk besluit van 12 augustus 2008 betreffende het op de markt brengen van machines.

Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen.

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

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

Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten.

Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen.

Ministerieel besluit van 22-03-13 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen van de levensmiddelensector.

Ministerieel besluit van 8 augustus 2008 tot vaststelling van de bijzondere modaliteiten voor een melding met het oog op registratie of een aanvraag voor toelating en/of erkenning bij het Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen.

Verordening EG nr. 104/2000 van de Raad van 17 december 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur.

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 voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

Verordening EG nr. 1830/2003 van het Europees Parlement en de Raad van 22 september 2003 betreffende de traceerbaarheid en etikettering van genetisch gemodificeerde organismen en de traceerbaarheid van met genetisch gemodificeerde organismen geproduceerde levensmiddelen en diervoeders en tot wijziging van Richtlijn 2001/18/EG.

Verordening EG nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne.

Verordening EG nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

Verordening EG nr. 1935/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 27 oktober 2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG en 89/109/EEG.

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

Verordening EG nr. 396/2005 van het Europees Parlement en de Raad van 23 februari 2005 tot vaststelling van maximumgehalten aan bestrijdingsmiddelenresiduen in of op levensmiddelen en diervoeders van plantaardige en dierlijke oorsprong.

Verordening EG nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen van bepaalde producten die onder Verordening EG nr. 853/2004 vallen van het Europees Parlement en de Raad en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de Verordeningen EG nr. 854/2004 en nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad tot afwijking van Verordening EG nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de Verordeningen EG nr. 853/2004 en EG nr. 854/2004.

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

Verordening EG nr. 1924/2006 van het Europees Parlement en de Raad van 20 december 2006 inzake voedings- en gezondheidsclaims voor levensmiddelen.

Verordening EG nr. 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. 557/2007 van de Commissie van 23 mei 2007](#) tot vaststelling van de bepalingen ter uitvoering van Verordening EG nr. 1028/2006 van de Raad betreffende bepaalde handelsnormen voor eieren.

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. 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 (verordening dierlijke bijproducten).

Verordening EG nr. 10/2011 van de Commissie van 14 januari 2011 betreffende materialen en voorwerpen van kunststof, bestemd om met levensmiddelen in contact te komen.

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.

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.

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

Wet van 22 december 2009 betreffende een algemene regeling voor rookvrije gesloten plaatsen toegankelijk voor het publiek en ter bescherming van werknemers tegen tabaksrook.

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 3

VOEDINGSMIDDELEN EN DIERVOEDER IN DE HANDEL: WELKE GEVAREN?

3.1	DE GEVAREN VOOR VOEDINGSMIDDELEN EN DIERVOEDER	2
3.2	FYSIEKE GEVAREN	3
3.3	CHEMISCHE GEVAREN	3
3.4	DE MICRO-ORGANISMEN	4
3.4.1	Niet allemaal gevaarlijk	4
3.4.2	De pathogene micro-organismen	4
3.4.3	De spore: een vorm van weerstand van bacteriën	5
3.4.4	De vermenigvuldiging van bacteriën en groeihindernissen	5
3.4.5	Virussen	7
3.5	DE ALLERGENEN	8
3.6	DE OORZAAK VAN GEVAREN	9
3.6.1	Het personeel	9
3.6.2	De werkwijze	9
3.6.3	De grondstoffen	9
3.6.4	De omgeving	10
3.6.5	Materiaal en uitrusting	10

3.1 DE GEVAREN VOOR VOEDINGSMIDDELEN EN DIERVOEDER

Alle voedingsmiddelen kunnen op verschillende manieren besmet worden en op zulk een manier dat ze de consument schade kunnen berokkenen, hetzij door verwonding, hetzij door ziekten met ernstige of minder ernstige gevolgen (spijsvertering- en zenuwstoornissen, koorts, braken, miskraam, verwondingen, verstikking, de dood in extreme gevallen,...).

Net zoals voedingsmiddelen voor menselijke consumptie kan ook diervoeder gecontamineerd zijn. Voor diervoeder en voor levensmiddelen moet dezelfde waakzaamheid aan de dag worden gelegd.

Sommige gevaren zijn terug te leiden tot uw inrichting of kunnen ze groter worden.

Maar wat is er verantwoordelijk voor die ziekten en ongelukken?

We onderscheiden 3 categorieën van gevaren:

1. **vreemde voorwerpen** zoals roest-, hout-, metaal- of glassplinters, steentjes, stukjes plastic, karton, touwtjes, stukjes ongedierte,... Deze noemen we **fysische gevaren**. De inname van sommige van deze lichamen kan het spijsverteringsstelsel beschadigen (irritatie, perforatie, snijwonden,...) of kan verstikking tot gevolg hebben;
2. **ongewenste chemische stoffen** in het voedingsmiddel, zoals pesticiden, schoonmaakproducten, ontsmettingsmiddelen (biocide type 4, 5 of 20) of rattenvergif (biocide type 14), allergenen, zware metalen, smeermiddelen van machines, niet toegelaten of te hoge dosissen aan additieven,... Deze stoffen zouden een vergiftiging, brandwonde, allergische reactie,... tot gevolg kunnen hebben. Bij deze chemische gevaren neemt de problematiek rond de allergenen een steeds belangrijkere plaats in. Daarom is er hierna een hoofdstuk aan gewijd;
3. **pathogene (ziekteverwekkende) micro-organismen en hun toxines**, met onder andere bacteriën, schimmels, virussen en parasieten. We noemen ze de **biologische gevaren**. Zij kunnen voedselinfecties of voedselintoxicaties veroorzaken.

Natuurlijk zijn niet alle gevaren even belangrijk; trouwens, de kans dat een dergelijk gevaar zich in een voedingsmiddel bevindt, hangt nauw samen met het soort voedingsmiddel (zie hiervoor hoofdstuk 10.2.3). Niet alle voedingsmiddelen houden dus evenveel risico in. Zoals we later illustreren, zijn sommige veel gevoeliger dan andere voor bepaalde gevaren en vragen bijgevolg een grotere waakzaamheid.

De besmetting van voedingsmiddelen kan zich in gelijk welke fase van de productie voordoen, vanaf de verwerking van ruwe grondstoffen tot de consumptie van het eindproduct. Dit verklaart waarom bij alle schakels van de voedselketen waakzaamheid geboden is: elke operator van de voedselketen moet een autocontrolesysteem uitwerken om de veiligheid van de producten te waarborgen/verzekeren.

Op uw niveau van de voedselketen, moet u zich maximaal verzekeren van de hygiënekwiteit van de voedingsmiddelen die u aankoopt om te verkopen. Daarom moet u uw leveranciers nauwkeurig selecteren op basis van duidelijke criteria. Als u er zeker van bent dat uw leverancier een efficiënt en doeltreffend autocontrolesysteem toepast, vermindert dat het risico op aankoop van onaanvaardbaar besmette voedingsmiddelen.

Toch is het erg belangrijk dat u steeds in het achterhoofd houdt dat bepaalde gevaren ook binnen uw eigen onderneming kunnen ontstaan of verergeren. Dan hebben we het voornamelijk over de pathogene micro-organismen.

3.2 FYSIEKE GEVAREN

De aanwezigheid van vreemde lichamen in voedingsmiddelen kan het gevolg zijn van een contaminatie op het ogenblik dat een product wordt geoogst (bv. een steen in groenten die in blik gaan) of het gevolg van een incident tijdens de verwerkingsfasen van een product (stukjes verpakking, stukjes metaal van een machine, enz.).

Stukjes metaal of glas kunnen leiden tot zware verwondingen in de mond of in de slokdarm.

Het is in de eerste plaats het werk van de leveranciers om deze gevaren onder controle te houden. Niet-voorverpakte levensmiddelen hebben kans op een extra contaminatie die onder controle gehouden moet worden. De detailhandelaar moet aandacht hebben voor de kwaliteit van zijn leveranciers en eventuele klachten van consumenten. Hij moet waken over de naleving van de procedures die zijn ingesteld m.b.t. de follow-up van klachten (punt 4.3) en de melding van incidenten (informatie van de overheid in voorkomend geval van de consumenten; zie punt 7 “Meldingsplicht”).

3.3 CHEMISCHE GEVAREN

De chemische gevaren waaraan producten worden blootgesteld, kunnen van verschillende oorsprong zijn: residu's van pesticiden, zware metalen, niet-toegestane additieven, onderhoudsproducten, smeermiddelen van machines,...

Chemische contaminatie van voedingsmiddelen of producten (zaden, meststoffen) kan maar zelden visueel worden vastgesteld.

Zoals eerder gezegd, is het echter belangrijk te weten dat producten in om het even welke fase van de productieketen en het in de handel brengen kunnen worden gecontamineerd, zelfs in uw eigen inrichting.

Als detailhandelaar moet u erop toezien dat elk risico van chemische contaminatie van producten als gevolg van uw activiteiten wordt vermeden, bv. contaminatie door een onderhoudsproduct dat in uw inrichting wordt gebruikt of door een vluchtig chemisch product (flessen aceton die in dezelfde vrachtwagen worden vervoerd als levensmiddelen) bij de levering.

Kijk ook uit met stoffen en producten die allergische reacties of een voedingsintolerantie kunnen veroorzaken. De lijst van deze stoffen en producten is opgenomen in punt 9.8 “Etikettering”. Een allergeen kan worden overgedragen op een voedingsmiddel dat er op zich geen bevat. Dit heet kruiscontaminatie.

Net zoals voor de andere chemische contaminanten, kan de contaminatie hogerop in de keten plaatsvinden, vóór de waren aan uw onderneming worden geleverd, maar ook in uw eigen inrichting, wanneer de waren worden gemanipuleerd. Kies leveranciers die deze gevaren goed beheersen.

3.4 DE MICRO-ORGANISMEN

3.4.1 Niet allemaal gevaarlijk

Micro-organismen zijn levende organismen die niet met het blote oog te zien zijn, maar enkel door de microscoop. Hoewel ze onzichtbaar zijn, zijn ze overal aanwezig, in de lucht, in het water en in de grond, op onze huid en in ons lichaam.

Waar de meeste micro-organismen ons koud laten, zijn sommige toch onontbeerlijk voor het leven op aarde.

Andere micro-organismen, “getemd” door de mens, zijn nuttig:

- bacteriën zoals melkzuurbacteriën die gebruikt worden voor het maken van zuurkool, yoghurt, droge worst en azijnbacteriën die gebruikt worden om de alcohol van dranken om te zetten in azijn;
- gist voor het maken van wijn, bier en brood;
- schimmels voor het maken van kaas en droge worst.

3.4.2 De pathogene micro-organismen

Helaas zijn bepaalde micro-organismen hinderlijk of gevaarlijk.

- De eersten zijn verantwoordelijk voor bederf van voedingsmiddelen: we vinden er de bacteriën, gisten en schimmels terug die bederf of gisting veroorzaken. Vele micro-organismen kunnen bederf bij voedingsmiddelen veroorzaken: op de oppervlakte verschijnt een kleverige laag en het product ruikt abnormaal. Het voedingsmiddel is niet langer geschikt voor consumptie.
- De tweeden, “pathogeen” genoemd, veroorzaken ziekten bij mens en dier. In tegenstelling tot de kiemen die bederf veroorzaken ontwikkelen de ziekteverwekkers zich helaas heel onopvallend: het voedingsmiddel lijkt hoegenaamd niet bedorven en de consument eet het in alle vertrouwen terwijl het zou kunnen dat hij er ziek van wordt.

In het bijzonder kunnen de pathogene bacteriën voedselinfecties of voedselintoxicaties veroorzaken. Meer dan 95% van de voedselvergiftigingen hebben een microbiële, meer bepaald een bacteriële oorzaak.

In geval van infectie, zijn het de bacteriën zelf die de ziekte veroorzaken (bv.: Salmonella, Clostridium perfringens, pathogene Escherichia coli, Campylobacter, pathogene Yersinia enterocolitica, Listeria monocytogenes).

Een intoxicatie wordt veroorzaakt door toxines of gifstoffen die de bacterie of de schimmel produceert (bv.: toxines geproduceerd door Staphylococcus aureus, Clostridium botulinum of Bacillus

cereus, schimmels die mycotoxines vormen). Deze toxines kunnen op het ogenblik van de consumptie reeds in het voedsel zitten of kunnen in de ingewanden gevormd worden.

Het is belangrijk in gedachten te houden dat de verschillende bacteriën en/of hun toxines niet allemaal evenveel gevaar inhouden. Bepaalde bacteriën zijn inderdaad meer pathogeen dan andere. Voor meer informatie over dit onderwerp, zie hoofdstuk 10.2.3 “Hoe de gevaren analyseren”.

Mycotoxines, bijvoorbeeld, kunnen zowel gevolgen op lange termijn hebben (vb.: kankerverwekkend) en niet alleen op korte termijn (vb.: acute intoxicatie).

3.4.3 De spore: een vorm van weerstand van bacteriën

Sommige bacteriën kunnen gedood worden door een toegepaste thermische behandeling (pasteurisatie). Andere bacteriën kunnen zich tot sporen omvormen als ze zich in ongunstige omstandigheden bevinden. Dit sporuleren, wat we als een soort winterslaap kunnen beschouwen, zorgt ervoor dat de bacteriën, soms erg lang, weerstand kunnen bieden aan warmte, uitdroging, gebrek aan voedsel en de aanwezigheid van antiseptica. Wanneer de levensomstandigheden weer gunstig worden, transformeert de spore weer tot een normale bacterie die zich kan vermenigvuldigen en eventueel toxines kan vormen. In het bijzonder weerstaan de sporulerende bacteriën aan pasteurisatietemperaturen. Om ze te vernietigen moeten er hogere temperatuurbarema's toegepast worden op de producten (sterilisatie). Algemeen gesproken worden toxines niet vernietigd door een thermische behandeling.

3.4.4 De vermenigvuldiging van bacteriën en groeihindernissen

Indien de omstandigheden gunstig zijn, vermenigvuldigen de bacteriën zich. De snelheid van vermenigvuldiging hangt van verschillende factoren af. De belangrijkste zijn: de temperatuur, de zuurtegraad (pH), de wateractiviteit (a_w), de zuurstofconcentratie, de aan- of afwezigheid van concurrerende flora, het gebruik van bewaarmiddelen.

De vermenigvuldiging van bacteriën kan geremd en zelfs gestopt worden door het voorzien van groeihindernissen.

De meest gebruikte groeihindernissen zijn koeling, diepvriezen, vacuüm- of gewijzigde gasatmosfeer verpakking (MAP - *Modified Atmosphere Packaging*). Voor onbewerkte voedingsmiddelen zoals vlees of vis, is dat de enige mogelijke aanpak. Het behoud ervan is dus van essentieel belang gedurende de hele levensduur van het product, ook tijdens de verkoop: een onderbreking van de koudeketen of een beschadigde vacuümverpakking zal erg grote gevolgen hebben voor de microbiologische kwaliteit van het product.

Bepaalde behandelingen van de producten spelen eveneens een rol in de bewaring ervan, zoals het koken, het pekelen, het drogen, het vriesdrogen, het aanzuren, het roken of de rijping. Dit verklaart de grotere microbiologische stabiliteit van sommige producten (gerookt vlees, droge producten, conserven,...).

Kennis over de productiewijze van een voedingsmiddel helpt ons beter te begrijpen waarom het vatbaar is voor besmetting door een of ander gevaar. Anderzijds kunnen we dankzij de samenstelling en de fysisch-chemische kenmerken (a_w , pH, suikergehalte, zoutgehalte, aanwezigheid van bewaarmiddelen,...) ook beter begrijpen waarom het zo'n goede broeihaard voor bacteriën is. Zoals we eerder al gezien hebben, laten bepaalde productieprocessen het product een bewaringsbehandeling ondergaan, die voor een grotere microbiologische stabiliteit zal zorgen.

Laten we het voorbeeld van vlees beschouwen:

De initiële besmetting van het vlees kan in alle schakels plaatsvinden, van op de boerderij tot in de slagerij. Zo kunnen er tijdens het slachten micro-organismen op het vlees teruggevonden worden die van de ingewanden en de huid afkomstig zijn. Bovendien is het vlees vanwege zijn rijkdom aan voedingsstoffen (proteïnen, vetten, vitaminen en mineralen) en zijn hoge watergehalte, een erg gunstige omgeving voor de ontwikkeling van talrijke micro-organismen. Daarom moeten er groeihindernissen voor de bacteriën voorzien en gerespecteerd worden om de vermenigvuldiging van de aanwezige bacteriën af te remmen (koeling, diepvriezen, zuiverend koken, vacuüm of MAP bewaren, het watergehalte verminderen door te pekelen, te drogen,...).

De gekoelde producten

Koeling is de meest gebruikte en belangrijkste hindernis. Het is een bewaringsprocédé van korte duur aangezien de microbiële activiteit slechts vertraagd wordt. Bij een temperatuur van +3 tot 4°C stopt de groei van veel pathogene bacteriën. Toch zet de groei van bepaalde bacteriën zoals *Listeria monocytogenes*, *Yersinia enterocolitica* zich voort bij lage temperaturen.

De diepgevroren producten

Door diepvriezen (-18°C) stopt de microbiële groei en vertraagt de chemische afbraak. Bij minder dan -12°C vermenigvuldigt het merendeel van de bacteriën zich niet meer, maar ze worden niet vernietigd: van zodra de omstandigheden terug gunstig worden, ontwikkelen ze zich verder.

De warmte behandelde producten

Warmte, toegepast aan een temperatuur van meer dan 65°C gedurende een voldoende lange tijdsduur, vernietigt progressief de microbiële flora. De snelheid en de efficiëntie van de vernietiging van de flora hangt voornamelijk af van de bereikte temperatuur en van hoe lang ze aan die temperatuur blootgesteld worden.

De gepasteuriseerde producten

Pasteurisatie vernietigt geleidelijk een deel van de microbiële flora, maar de bereikte temperatuur is onvoldoende om ze volledig te vernietigen.

→ ***Gepasteuriseerde voedingsmiddelen moeten te allen tijde in een koelinstallatie bewaard worden.***

Gesteriliseerde producten

Eenvoudige sterilisatie of U.H.T. (Ultra High Temperature) vernietigt de volledige microbiële flora.

→ ***Gesteriliseerde voedingsmiddelen mogen bij kamertemperatuur opgeslagen en te koop aangeboden worden.***

Vacuüm- of MAP-verpakte producten

Een andere vaak gebruikte groeihindernis is vacuüm- of MAP-verpakking. Volgens de vereisten aan gas nodig om te leven en te ontwikkelen, onderscheiden we:

- aërobe microben: ze hebben zuurstof absoluut nodig. Meestal vermenigvuldigen ze zich aan de oppervlakte van de voedingsmiddelen;

- de strikt anaërobe microben: ze worden vertraagd door zuurstof en ze ontwikkelen zich in alle voedingsmiddelen zonder lucht, vacuüm verpakte voedingsmiddelen, slecht gesteriliseerde conserven,...;
- de facultatief aëro-/anaërobe microben: ze passen zich aan en ze overleven zowel met als zonder zuurstof.

Door vacuüm te verpakken verdwijnt de lucht uit de verpakking. Aangezien de meeste micro-organismen zuurstof nodig hebben om zich te vermenigvuldigen, wordt het bederf vertraagd.

In een gewijzigde gasatmosfeer of MAP-verpakking is de meeste lucht opgezogen en vervangen door een koolzuurgas en bepaalde gasmengsels, die de uitgroei van bepaalde microbiële soorten afremmen. Deze eigenschap wordt gebruikt bij de bewaring van groenten en bepaalde delicate en tere bereidingen onder een gecontroleerde atmosfeer (bv.: vierde gammaproducten).

→ ***Opgelet: het vacuüm verpakken houdt de ontwikkeling van anaërobe bacteriën niet tegen. Ze worden zelfs gestimuleerd in hun groei. De producten die zo behandeld worden, moeten dus te allen tijde in koelinstallaties bewaard worden.***

Producten met een laag gehalte aan “beschikbaar water”

De ontwikkeling van bacteriën wordt vergemakkelijkt in een vloeibare omgeving. Een bepaalde hoeveelheid water, het zogenaamd “vrije water” of “beschikbare water”, is onontbeerlijk voor microbieel leven en groei. Opgelet: het gebrek aan water vertraagt of stopt de uitbreiding van bacteriën, maar het doodt ze niet. Ze worden eenvoudigweg “vertraagd”, ze nemen opnieuw hun vegetatieve vorm aan van zodra het watergehalte opnieuw voldoende is.

De producten die op deze manier bewaard worden, zijn de volgende:

- *producten die een bewaringsprocédé ondergaan hebben zoals natuurlijk drogen, industriële droging of dehydratie, vriesdrogen;*
- *producten geconserveerd door suikeren (jam, vruchtengelei) en zouten (hesp) of pekelen (vleeswaren).*

3.4.5 Virussen

Infecties van voedingsmiddelen kunnen ook door virussen veroorzaakt worden, zoals norovirus of Hepatitis A-virus.

Norovirussen bv. kunnen acute gastro-enteritis veroorzaken.

Fecaal-orale overdracht komt het vaakst voor. Infecties treden meestal op na consumptie van water of rauwe voedingsmiddelen (schelpen, fruit, rauwkost, enz.).

Persoonlijke hygiëne blijft het beste preventiemiddel. De handen wassen na toiletbezoek moet een reflex zijn.

Virussen overleven de klassieke methodes om voedingsmiddelen te bewaren (koelen en diepvriezen).

3.5 DE ALLERGENEN

Bepaalde voedingssamenstellingen kunnen een allergische reactie of intolerantie veroorzaken. De oorzaak van een voedingsallergie schuilt in de aanwezigheid van bepaalde proteïnen, "**allergenen**" genaamd, die van nature aanwezig zijn in sommige voedingsmiddelen. Om zich te verweren tegen deze proteïnen, ontwikkelt het lichaam van een allergische persoon een verdedigingsmechanisme, wat gepaard gaat met een aantal mogelijke symptomen. Een erg lage dosis allergenen kan een reactie uitlokken zoals jeuk, eczema, diarree, braken, opzwellingen, ademhalingsproblemen,... en kan zelfs fataal zijn.

De problematiek rond de allergenen wordt steeds belangrijker. Overgevoeligheden (de echte voedselallergieën en voedselintoleranties) treffen een steeds groter deel van de bevolking: tot 8% van de kinderen en 3% van de volwassenen. Bovendien komen er voortdurend nieuwe allergenen bij. De meeste allergenen verdragen een thermische behandeling en de menselijke vertering. Bovendien kan een voedingsmiddel verschillende allergenen bevatten. Volgens het koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen, moeten de volgende allergenen vermeld worden op de etiketten van de eetwaren:

- graansoorten die gluten bevatten (met de soortnaam),
- schaaldieren,
- weekdieren,
- eieren,
- vis,
- aardnoten,
- soja,
- melk (lactose inbegrepen),
- noten (met de soortnaam), namelijk: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten,
- selderij,
- lupines,
- mosterd,
- sesamzaadjes,
- producten op basis van alle voorgaande allergenen,
- sulfide- en sulfietdioxide in concentraties groter dan 10 mg/kg of 10 mg/l.

U moet hier dus rekening mee houden bij de etikettering van voedingsmiddelen die binnen uw eigen onderneming versneden en verpakt worden.

Bij de behandeling van voedingsmiddelen die allergenen bevatten, moet het personeel alle voorzorgsmaatregelen nemen om het risico op kruisbesmetting te beperken.

3.6 DE OORZAAK VAN GEVAREN

Om gevaren te voorkomen, ze uit te schakelen of ze op een aanvaardbaar niveau te houden, is het belangrijk de oorzaken precies te kennen. Deze zijn veelvuldig: het personeel, de werkwijze, de omgeving, het werkmateriaal en de grondstoffen.

3.6.1 Het personeel

De mens is de belangrijkste overdrager van besmetting van voedingsmiddelen in een voedingsbedrijf. Wij zijn immers van nature uit dragers van kiemen. Zo besmetten we, vaak zonder het zelf te weten, de voedingsmiddelen. Het is dus noodzakelijk bepaalde regels te respecteren in verband met goede hygiënepraktijken.

De regels in verband met persoonlijke hygiëne worden uitvoerig beschreven in het hoofdstuk “Hygiëne van uw werkomgeving – Hygiëne, gezondheid en opleiding van het personeel”.

3.6.2 De werkwijze

Een slechte werkorganisatie kan de oorzaak zijn van nieuwe besmettingen of van de vermeerdering van een gevaar.

Voorbeelden: een slechte organisatie van het in rekken plaatsen van gekoelde producten zou aan de oorsprong kunnen liggen van het onderbreken van de koudeketen en dus van de stijging van het aantal bacteriën in de producten. In de kaastoog zou een onvoldoende scheiding van kazen op basis van rauwe melk en andere kazen kruisbesmettingen kunnen veroorzaken.

De regels die gevolgd moeten worden voor de werkorganisatie zijn uitgewerkt in het hoofdstuk “Goede distributiepraktijken”.

3.6.3 De grondstoffen

Algemeen gesproken zijn rauwe grondstoffen zoals groenten (vooral bodemgroenten), vlees, gevogelte, eieren,... sterk besmet door micro-organismen.

Een besmette grondstof die gebruikt wordt bij de productie van een product, kan de oorzaak zijn van de besmetting van dat product. Bv., eieren besmet met Salmonella kunnen chocolademousse besmetten.

Het direct of indirect contact tussen een grondstof en een ander product zal leiden tot de besmetting van deze laatste (men spreekt dus van kruisbesmetting).

Een bepaald aantal chemische stoffen, die toxisch kunnen zijn voor de consument, kunnen soms van nature uit opduiken in voedingsmiddelen. Bv.:

- *histamine* in wijn, kaas of vis,
- *solanine* in aardappelen,
- toxische stoffen in champignons,
- *mycotoxines* op noten of granen (geproduceerd door schimmels die op het product groeien).

Sommige bestanddelen kunnen op of in de producten opduiken na kweek- of teeltpraktijken / behandelingen of na industriële behandelingen, zoals:

- *hormonen, antibiotica, kalmeermiddelen* in vlees, melkproducten, vissen, eiproducten,
- *pesticiden* op fruit en groenten,
- *nitrieten* in vlees,
- *sulfieten* op geschildte aardappelen,
- *dioxines of PCB's* in eieren, vlees en vis,
- *zware metalen (lood, kwik, cadmium,...)* in zeeproducten, enz.

Het is dus belangrijk te waken over de gezondheidskwaliteit van de grondstoffen. De aspecten die overwogen moeten worden, zijn behandeld in het hoofdstuk **“Goede distributiepraktijken”**.

3.6.4 De omgeving

Een slecht ontwerp van de lokalen, ontoereikende klimaatsvoorwaarden, de aanwezigheid van insecten of knaagdieren: heel wat factoren die besmettingen van voedingsmiddelen veroorzaken. De aspecten die overwogen moeten worden, zijn behandeld in het hoofdstuk **“Hygiëne van uw werkomgeving”**.

3.6.5 Materiaal en uitrusting

Ongeschikte en/of slecht onderhouden uitrusting vormt ook een besmettingsbron (toxische materialen, slechte staat, zichtbare vlekken). De aspecten die overwogen moeten worden, zijn behandeld in het hoofdstuk **“Hygiëne van uw werkomgeving”**.

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 4

HET BEHEER VAN UW AUTOCONTROLESYSTEEM

4.1	DOCUMENTBEHEER	2
4.1.1	Documenteer het autocontrolesysteem	2
4.1.2	De documenten beheren	2
4.1.3	De documenten bewaren	2
4.2	BEHEER VAN NON-CONFORMITEITEN	3
4.2.1	Spoor non-conforme producten op	3
4.2.2	Identificeer en blokkeer non-conforme producten	3
4.2.3	Informeer eventueel het FAVV en roep de producten terug	4
4.2.4	Behandel de oorzaak van non-conformiteiten met corrigerende maatregelen	4
4.2.5	Non-conformiteiten registreren	4
4.3	KLACHTENBEHANDELING	5

4.1 DOCUMENTBEHEER

Om goed uitgewerkt te kunnen zijn, moet uw autocontrolesysteem gedocumenteerd zijn. Waar de schriftelijke omschrijving van de uit te voeren taken een goede hulp is voor een correcte uitvoering ervan, is het bijhouden van de verschillende registers het bewijs van de uitvoering van die taken. De documentatie van uw autocontrolesysteem moet beschouwd worden als een werkmiddel. Ontwerp en beheer deze op de meest eenvoudige manier zodat ze haar efficiëntie behoudt!

4.1.1 Documenteer het autocontrolesysteem

Er zal u gevraagd worden verschillende types documenten op te stellen en/of te gebruiken:

▪ **Algemene documenten betreffende de voorstelling van uw HACCP-plan**

De toepassing van de HACCP-principes moet schriftelijk beschreven worden. Raadpleeg hiervoor het hoofdstuk dat aan HACCP gewijd is. **Werkdocumenten**

Dit zijn de procedures en/of de werkinstructies. Deze beschrijven respectievelijk de organisatie van uw vestiging en hoe u een bepaalde taak uitvoert. U moet twee gevallen onderscheiden:

- als u zich op deze gids baseert om uw beheerssysteem van de voedselveiligheid uit te werken, dient deze gids zelf als basisdocument. Het basisdocument dat deze gids u biedt, moet aangevuld worden met bepaalde voorschriften eigen aan uw onderneming. Bv. uw onderhouds- en ongediertebestrijdings-plan;
- als u een eigen autocontrolesysteem ontwikkelt zonder deze gids te gebruiken, moet u de verschillende aspecten van uw organisatie zelf documenteren.

▪ **Registratiedocumenten**

Voorbeelden: formulieren met de vaststellingen gemaakt tijdens de controles van de kritische punten, het opvolgen van non-conformiteiten (zie volgend hoofdstuk), leverbonnen of de registers die gebruikt worden voor de traceerbaarheid van producten, de interne en externe auditrapporten, de opvolging van het ongediertebestrijdingsplan,...

Het zijn deze registraties die de efficiënte beheersing van de voedselveiligheid bewijzen.

4.1.2 De documenten beheren

Zorg ervoor dat u, als u de gids gebruikt, over de meest recente versie van deze gids beschikt.

Verzekert u er ook van dat u uw eigen documentatie goed beheert om te kunnen garanderen dat u de juiste versie van de documenten gebruikt.

De werkdocumenten en de registratieformulieren moeten duidelijk zijn en snel beschikbaar voor het betrokken personeel.

4.1.3 De documenten bewaren

Alle documenten betreffende autocontrole en traceerbaarheid moeten bewaard worden: ofwel gedurende twee jaar na het overschrijden van de minimale houdbaarheidsdatum (THT: ten minste houdbaar tot) of de uiterste consumptiedatum (UCD) van het product in kwestie ofwel minstens twee jaar indien deze gegevens ontbreken. De diepvriestemperatuur (van vrieskamers > 10m³) wordt gedurende twee jaar bijgehouden.



4.2 BEHEER VAN NON-CONFORMITEITEN

Een autocontrolesysteem sluit niet alle problemen uit: er zullen desondanks nog verschillende non-conformiteiten in de onderneming opduiken. Waar uw doelstelling natuurlijk het voorkomen van dergelijke non-conformiteiten moet zijn, is het ook noodzakelijk dat u in staat bent deze snel het hoofd te bieden en hun impact op een efficiënte manier te beperken.

Men spreekt van een non-conformiteit wanneer er niet voldaan is aan een bepaalde vereiste.

Een non-conformiteit kan betrekking hebben op het product: we spreken van een non-conform product als dit niet beantwoordt aan de specificaties betreffende voedselveiligheid. Bv. een gekoeld product waarvan de temperatuur hoger ligt dan voorgeschreven of een product dat u geleverd werd waarvan de uiterste gebruiksdatum overschreden is. Het is van primordiaal belang dat het non-conform product snel ontdekt en als dusdanig geïdentificeerd wordt om het gebruik en de verkoop ervan te vermijden. Een non-conform product mag pas worden vrijgegeven na het doorlopen van de voorgeschreven controle en de voorgeschreven parameters tot vrijgave.

Een non-conformiteit kan ook in verband gebracht worden met alle aspecten van de werking van de onderneming: een slecht documentbeheer, personeel dat de in de onderneming vastgelegde hygiëneregels niet respecteert,...

Een non-conform product of een non-conformiteit die ontdekt wordt tijdens de controle van de kritische punten uit uw HACCP-plan moeten altijd geregistreerd en met grote omzichtigheid behandeld worden.

4.2.1 Spoor non-conforme producten op

- U kunt een non-conform product opsporen vanaf de ontvangst van de handelswaar tot de verkoop. In de praktijk wordt een non-conform product meestal ontdekt tijdens het uitvoeren van controles (bv.: het controleren van de producten bij ontvangst, de controle van hun temperatuur tijdens opslag of verkoop,...).
- Het kan ook zijn dat een consument de non-conformiteit aan het licht brengt. Meestal informeert deze u hierover onder de vorm van een klacht. In dit geval kan het non-conform product u teruggestuurd worden.
- Ook uw leverancier kan u melden dat hij u een product geleverd heeft dat niet-conform is en een risico voor de volksgezondheid vormt.

4.2.2 Identificeer en blokkeer non-conforme producten

- Om te vermijden dat een non-conform product onopzettelijk gebruikt wordt, moet u een heldere en eenvoudige manier bepalen om een dergelijk product te identificeren. U kunt ze bv. aan de hand van een rood etiket identificeren of er de vermelding “geblokkeerd” of “non-conform” op aanbrengen. De non-conforme producten moeten, afhankelijk van het type product, opgeslagen en opgehaald worden als afval (zie hoofdstuk over afvalbeheer).

- Als non-conforme producten teruggenomen kunnen worden door de leverancier, moeten deze op gepaste wijze geïdentificeerd en opgeslagen worden in afwachting van hun ophaling.

4.2.3 Informeer eventueel het FAVV en roep de producten terug

- Als de non-conforme producten al verkocht zijn en het om een probleem betreffende voedselveiligheid gaat, moet u het FAVV snel op de hoogte brengen en de producten terugroepen.
- Raadpleeg het hoofdstuk over meldingsplicht voor meer informatie hierover. Gebruik uw intern traceersysteem om alle betrokken productloten snel te identificeren.

4.2.4 Behandel de oorzaak van non-conformiteiten met corrigerende maatregelen

- Een probleem waarvan de oorzaak niet geëvalueerd en weggewerkt wordt, kan vroeg of laat opnieuw opduiken. Wanneer een fout optreedt, dan is die zeker niet voor herhaling vatbaar.
- Als er een probleem optreedt, bekijk dan of het noodzakelijk is dat u een **corrigerende maatregel** uitvoert om te vermijden dat het zich opnieuw voordoet: is het nodig dat u ook de oorzaak van de non-conformiteit ook aanpakt?
- Meestal zal een opeenvolging van gelijkaardige non-conformiteiten u ertoe aanzetten een corrigerende maatregel uit te voeren, met andere woorden de oorzaken van die non-conformiteit op een duurzame manier aanpakken.
- Als een corrigerende maatregel noodzakelijk is, bestudeer dan grondig de oorzaken die aan de grondslag van het probleem liggen. Meestal zijn dit er meerdere. Bepaal welke oorzaken prioriteit moeten krijgen.
- Het is ook belangrijk dat u de uitgevoerde corrigerende maatregel kritisch bekijkt: Zijn ze doeltreffend? Zorgen zij er echt voor dat het probleem zich niet opnieuw zal voordoen?

Voorbeeld: een klant klaagt zich erover dat het vacuüm verpakte vlees dat hij gisteren in uw vestiging kocht, vervallen is. Hij brengt de bewuste bakjes en het kasticket terug. U ruilt het product en controleert in de afdeling of er nog andere producten van hetzelfde lot liggen. U verwijdert de eventueel besmette producten (correctieve actie). Het is raadzaam u dan af te vragen waarom het probleem is voorgevallen? Is het een ongeluk? Is de datumcontrole van de producten gisteren niet uitgevoerd zoals voorzien? Om welke reden? Kan het probleem zich opnieuw voordoen? Misschien is het noodzakelijk om meer tijd vrij te maken voor de controle van de data of het verantwoordelijke personeel opnieuw te sensibiliseren? Deze handelingen worden corrigerende maatregelen genoemd, ze dienen om een herhaling van het probleem te vermijden.

4.2.5 Non-conformiteiten registreren

- Bewaar een schriftelijk bewijs met een beschrijving van de non-conformiteiten die in verband gebracht kunnen worden met de veiligheid van uw producten of uw grondstoffen. Preciseer altijd de volgende elementen:
 - datum van de non-conformiteit;
 - de producten in kwestie (exacte identificatie);
 - oorza(a)k(en) van de non-conformiteiten;
 - acties ondernomen om de non-conformiteit aan te pakken (correctieve actie en eventueel corrigerende maatregel);
 - verantwoordelijke voor de afhandeling van de non-conformiteit.

- Klasseer de fiches met de non-conformiteiten systematisch en uiterst nauwkeurig. U kunt ze bv. bewaren in een farde met verschillende tabbladen. Elk tabblad dient om de controle- en/of non-conformiteitsformulieren te bundelen per post of type non-conformiteit: non-conformiteit i.v.m. grondstoffen, non-conformiteit i.v.m. de temperatuur van de verkoopstoog of van de koelkamers, klachten van klanten,...

Merk op dat een product dat de houdbaarheidsdatum bereikt heeft en dat door u uit de rekken is gehaald, even nauwlettend behandeld moet worden als een product dat bij ontvangst non-conform is verklaard: in het geval het niet meteen wordt weggegooid, moet al het nodige gedaan worden opdat het product duidelijk geïdentificeerd wordt. Zo wordt vermeden dat het per vergissing terug in het verkoopscircuit komt. Aan de andere kant, onder voorbehoud dat het “op tijd” is teruggedroepen (d.w.z. ten laatste op de vervaldatum), moet het uit de rekken verwijderen van het product niet geregistreerd worden.

4.3 KLACHTENBEHANDELING

Elke klacht met betrekking tot de veiligheid van voedingsmiddelen moet snel en doeltreffend onderzocht worden.

Zoals in het geval van een interne non-conformiteit, moet u bepalen wat er moet gebeuren met het verdachte product (correctieve actie). Bepaal, indien nodig, de correctieve maatregelen die uitgevoerd moeten worden om een herhaling van het probleem te vermijden.

Evalueer in welke mate aanvullende maatregelen genomen moeten worden: zoals het terugroepen van producten en de melding van het probleem bij het FAVV. Voor meer informatie hierover kan u de hoofdstukken raadplegen over beheer van non-conformiteiten en meldingsplicht.

De behandeling van klantenklachten vereist een bijzondere aandacht. Een klantenklacht kan wijzen op een veel ernstiger en veel ruimer veiligheidsprobleem zodat in extreme gevallen de terugtrekking van het product van de markt noodzakelijk kan zijn. Een klacht, een terugtrekking of het terugroepen van een product kan leiden tot een melding van het probleem bij het FAVV. Voor meer informatie hierover, raadpleeg het hoofdstuk over meldingsplicht.

De verantwoordelijke moet zich ervan vergewissen dat de medewerkers verantwoordelijk voor de klachtenbehandeling de nodige instructies voor de registratie en de analyse van de klachten ontvangen hebben en dat zij deze ook nauwgezet volgen. Klachtenbehandeling impliceert de volgende drie stappen:

- bijhouden van een klachtenregister;
- nemen van noodzakelijke maatregelen (risicoanalyse, correctieve acties en/of corrigerende maatregelen voorstellen);
- opvolging verzekeren bij de klant.

De procedure moet met de nodige nauwkeurigheid gevolgd worden en het klachtenformulier moet volledig ingevuld worden om het product en de klant goed te kunnen identificeren.

Het klachtenformulier kan bewaard worden in hetzelfde dossier als dat van de teruggedroepen producten.

Het voorbeeldformulier in bijlage 1 kan gebruikt worden voor de registratie van klachten.

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de
detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 5

HYGIENE VAN UW WERKOMGEVING

5.1	HYGIENE: HOE EN WAAROM?	2
5.1.1	Waarom goede hygiënepraktijken toepassen?	2
5.1.2	De wettelijke vereisten met betrekking tot hygiëne	2
5.1.3	Hygiëne in de praktijk: basisprogramma's en controlelijsten	2
5.2	LOKALEN EN UITRUSTING	4
5.2.1	Algemene hygiënevoorwaarden van toepassing in alle lokalen	4
5.2.2	Hygiënevoorwaarden voor lokalen waar niet-voorverpakte producten gehanteerd of verpakt worden	7
5.3	WATERBEHEER	11
5.4	ONGEDIERTE	13
5.5	AFVAL	15
5.5.1	Voedingsmiddelen die uit de verkoop gehaald zijn en afval van dierlijke oorsprong	15
5.6	REINIGING EN ONTSMETTING	18
5.6.1	Reinigen volgens een methode	18
5.6.2	De reinigingsmethode aanpassen aan de risicograad	18
5.6.3	Materiaal en producten	21
5.7	HYGIENE, GEZONDHEID EN OPLEIDING VAN HET PERSONEEL	23
5.7.1	Algemene hygiënevoorwaarden voor de medewerkers	23
5.7.2	Specifieke hygiënevoorwaarden voor medewerkers die niet-voorverpakte voedingsmiddelen hanteren of verpakken	26

5.1 HYGIENE: HOE EN WAAROM?

5.1.1 Waarom goede hygiënepraktijken toepassen?

De verkoop van voedingsmiddelen die geen enkel gevaar vormen voor de gezondheid van de consument, vereist een dagelijks respecteren van een goede hygiëne in uw vestiging. De goede hygiënepraktijken zijn de algemene hygiëneregels van een werkpost die gemeenschappelijk zijn voor alle activiteiten: het is bv. essentieel dat alle operatoren een goede lichaams- en vestimentaire hygiëne in acht nemen of ook nog dat alle gebruikte uitrustingen hygiënisch schoon zijn. Een verkooppunt moet te allen tijde een nette en schone indruk geven en elke voedselbesmetting door andere voeding of grondstoffen, door de uitrusting, het materiaal, het water, de lucht, het personeel, insecten, knaagdieren en andere parasieten, moet vermeden worden.

Hygiëne is de basis voor de voedselveiligheid en vormt een noodzakelijk deel van de HACCP-methodiek. De instandhouding van een goed hygiënepeil heeft vele voordelen die het personeel er toe moeten aanzetten een werkmethode toe te passen die oog heeft voor hygiëne.

Hygiëne:

- vermindert de risico's op contaminatie;
- voorkomt bederf: in een verkooppunt waar het proper is en waar gewerkt wordt volgens de goede hygiënepraktijken heeft bederf minder kans en moeten minder producten weggegooid worden;
- schept trouwe klanten: klanten winkelen het liefst in een rein verkooppunt met verzorgd personeel dat veilige en kwalitatief goede producten verkoopt;
- bevordert de veiligheid van personeel en klanten;
- voorkomt slijtage van het materiaal: uitrusting en materieel die regelmatig worden schoongemaakt en gedesinfecteerd gaan langer mee.

5.1.2 De wettelijke vereisten met betrekking tot hygiëne

Er moet hygiënisch gewerkt worden door minstens de elementaire, wettelijk vastgelegde hygiënevereisten na te leven.

Het koninklijk besluit van 22 december 2005 en de Europese Verordening 853/2004 leveren een algemeen en geharmoniseerd kader van de hygiëneregels die van toepassing zijn in de voedingssector.

Het nadeel is echter dat deze vereisten vrij algemeen zijn opgesteld. Daarom werd het initiatief genomen om een gids op te stellen waarin deze vereisten heel concreet en gedetailleerd zijn opgenomen en vertaald naar de specifieke situaties en behoeftes van de detailhandel.

Alternatieven voor de inrichting, productie, verkoop en werkwijze kunnen echter tot een even goed eindproduct leiden, zolang de basisprincipes ten aanzien van hygiënisch werken en goede koeling maar gehandhaafd blijven.

5.1.3 Hygiëne in de praktijk: basisprogramma's en controlelijsten

In de praktijk komt de basis van hygiëne tot stand door de invoering van verschillende basisprogramma's over de volgende aspecten:

- de infrastructuur van lokalen en installaties,

- het beheer van het water,
- de ongediertebestrijding,
- het afvalbeheer,
- de reiniging en ontsmetting,
- de opleiding en hygiëne van het personeel.

De term “basis” geeft goed aan dat de goede uitvoering van deze programma’s niet alleen essentieel is maar ook voorafgaat aan elk ander aspect van het beleid i.v.m. de veiligheid van voedingsmiddelen.

Begin met het opmaken van een persoonlijke balans wat de toepassing betreft van de basisprogramma’s van hygiëne! Om u te helpen vindt u in dit hoofdstuk voor elke thematiek een inventaris van alle hygiënevereisten in een controlelijst. Deze manier van presenteren laat u toe uzelf snel te evalueren betreffende een bepaald onderwerp. Sommige controlelijsten zijn verder aangevuld met meer gedetailleerde beschrijvingen die dienen om u te helpen de opgesomde vereisten beter te begrijpen. Pluis dus alle mogelijke pistes van verbetering uit!

Eens uw organisatie precies omschreven is, geeft u heldere en strikte orders aan uw personeelsleden om elke afwijking te vermijden. Voor de invoering van deze programma’s is het noodzakelijk bepaalde regels die van toepassing zijn in de vestiging schriftelijk te formaliseren. Uw reinigings- en ontsmettingsplan moeten bv. op papier gezet worden of uw ongediertebestrijdingplan.

In dit en het volgende hoofdstuk vindt u controlelijsten die u kan gebruiken tijdens het uitvoeren van uw HACCP-studies (voor de ondernemingen die geen versoepelingen genieten). Zij helpen u bij het identificeren van de gevaren, hun oorzaken en de mogelijke beheersingsmaatregelen om ze te elimineren, verminderen of ze tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen. Deze controlelijsten zijn niet bindend.

U kan de controlelijsten eveneens gebruiken als verificatie- en opvolgmiddel eens uw autocontrolesysteem op punt staat. Overloop bv. maandelijks de lijst met de aspecten die u wilt controleren en verifieer of uw organisatie voldoet aan de voorgeschreven hygiëneregels. Wees tijdens een interne audit in het bijzonder aandachtig voor aspecten die tijdens de vorige audit niet-conform bleken te zijn. Controleer of de oude lacunes opgelost zijn en of er geen nieuwe zijn opgedoken.

5.2 LOKALEN EN UITRUSTING

Een slecht ontwerp of een ongeschikte indeling van het gebouw en de lokalen kan verschillende besmettingshaarden voor producten voortbrengen. Uitrustingen die moeilijk schoongemaakt kunnen worden zullen een opeenhoping van stof en vuil in de hand werken. Ook slechte bouwmaterialen kunnen een besmettingshaard worden. In een onvoldoende uitgeruste vestiging, waar bv. de omgevingsomstandigheden niet correct beheerst kunnen worden (temperatuur, vochtigheid, ventilatie, verlichting), kunnen de goede hygiëne- en distributiepraktijken niet nageleefd worden.

Elke verbouwing of nieuwe constructie is een ideale gelegenheid om de infrastructuur en de uitrustingen verder uit te werken of aan te passen in functie van de reglementaire voorschriften inzake hygiëne en om ook een goed hygiënepeil te bekomen op de werkvloer.

5.2.1 Algemene hygiënevoorwaarden van toepassing in alle lokalen

De volgende controlelijst omschrijft de verschillende algemene punten die onder controle moeten zijn op het niveau van de lokalen en de uitrustingen.

Nochtans is het niet altijd mogelijk elk punt tot op de letter uit te voeren: men moet zich er dan van verzekeren dat een efficiënte vervangingsmaatregel tot hetzelfde resultaat leidt.

Als bv. de lampen niet beschermd zijn door een kap, moet er een procedure ingevoerd worden die erin voorziet dat alle onverpakte en beschadigde voorverpakte producten die zich in de buurt van een gesprongen lamp bevonden, weggegooid moeten worden.

Controlelijst

GEBOUWEN EN OMGEVING (algemene lijst)

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Omgeving	Het terrein van het verkooppunt is ordelijk en netjes.	
Indeling van de lokalen	De lokalen zijn zo gebouwd en ingedeeld dat onderhoud, reiniging en ontsmetting gemakkelijk en efficiënt kunnen verlopen.	
Vloeren en muren/wanden	Ze zijn eenvoudig te reinigen en te ontsmetten.	
	Ze hebben geen naden, kieren en onnodige oneffenheden.	
Deuren	Ze zijn gemaakt van glad en afwasbaar materiaal.	
	Ze zijn in goede staat (bescherming tegen ongedierte).	
	Ze kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt.	
Rekken en kasten	Ze moeten glad zijn afgewerkt met een hard materiaal dat geen vocht opneemt en goed kan worden gereinigd.	
	Er is geen vuil ophoping tussen de wand en de achterwand van de kast.	
Waterafvoer	Er is een geschikt afvoersysteem via de vloer voorzien voor de afvoer van het gebruikte water (als dit niet het geval is, moeten er instructies voorzien worden voor het drogen van de vloer).	
	Dit systeem is voorzien van een sifon en een deksel (dit om terugvloeien en onaangename geuren te vermijden).	
Verlichting	De intensiteit van de verlichting volstaat om in goede omstandigheden te kunnen werken, meer bepaald vanuit hygiënisch standpunt.	
	In lokalen waar onverpakte producten aanwezig zijn, zijn de lampen beschermd of wordt bij breuk gebruik gemaakt van een procedure.	
Ventilatie	Deze volstaat om slechte geuren en condensatie (en bijgevolg schimmels) te vermijden.	
Opslag	De voedingsmiddelen zijn opgeslagen in voldoende grote opslagruimten (om "opeenstapelen" te vermijden en de kruisbesmettingen die daaruit voortvloeien).	
	De verse of diepgevroren voedingsmiddelen worden opgeslagen op een geschikte temperatuur.	
	Afval en bijproducten van dierlijke oorsprong worden opgeslagen conform de voorschriften van hoofdstuk 5.5.	
	De chemische producten worden gescheiden van voeding opgeslagen.	
Verkoop	Wanneer de verse en diepgevroren producten uit de opslag worden gehaald, worden ze in de verkoop geplaatst bij een geschikte temperatuur.	
Winkelwagentjes en mandjes	Ze zijn schoon (geen afval of productresten erin) en in goede staat (zonder roest).	
	De zones waar de winkelwagentjes en de mandjes worden opgeslagen, worden regelmatig gereinigd.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Toiletten	Ze zijn zindelijk en goed onderhouden.	
	Er zijn er genoeg.	
	Ze zijn in de onmiddellijke nabijheid voorzien van handenwasgelegenheid met: - koud en/of warm of gemengd stromend water¹, - vloeibare zeep in een dispenser, - systeem van eenmalig gebruik voor het drogen van de handen, - afvallemmer.	
	Er hangt schriftelijke informatie die meedeelt dat het personeel de handen moet wassen na gebruik van het toilet.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

¹ Er moet op minstens één plaats in het bedrijf stromend warm en koud water of gemengd water aanwezig zijn.

5.2.2 Hygiënevoorwaarden voor lokalen waar niet-voorverpakte producten gehanteerd of verpakt worden

Deze lokalen hebben uiteraard een specifiek karakter en hebben dus specifieke vereisten wat hygiëne betreft, die u terugvindt in de volgende controlelijst.

Opmerking: bepaalde afdelingen worden helemaal niet behandeld in deze gids, zoals de traiteurafdeling, waarvoor de Horecagids geraadpleegd moet worden. Zo worden ook de activiteiten van andere afdelingen (slagerij, bakkerij en vis) slechts gedeeltelijk behandeld en hiervoor is het dus ook noodzakelijk om andere gidsen te raadplegen (zie hoofdstuk 1.2 “Toepassingsgebied”).

Controlelijst

GEBOUWEN EN OMGEVING (lokale waar niet-voorverpakte producten gehanteerd en verpakt worden)

Deze lijst zal, indien nodig, als aanvulling van de algemene lijst gebruikt worden.

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Organisatie van de lokalen	Chemische producten, onderhoudsmateriaal en afval worden bewaard buiten de opslag- en bewaarruimtes van voedingsmiddelen.	
	Verboden voor klanten om de bereidingsruimte te betreden.	
Voeren, muren, plafonds en deuren	Ze zijn samengesteld uit en bedekt met stevig materiaal, niet poreus, waterdicht, gemakkelijk afwasbaar en niet toxisch.	
	Ze zijn in goede staat (geen spleten of gaten).	
	De muren zijn glad.	
	Plafonds, valse plafonds en opgehangen uitrusting (bv. buizen) mogen geen aanleiding geven tot vuilophoping, condens- of schimmelvorming, het loskomen van deeltjes of contaminerende bestanddelen.	
	De plafonds en de opgehangen uitrusting zijn opgenomen in het onderhoudsplan.	
	Deuren zijn gesloten.	
Ramen	Ze zijn zo geconstrueerd dat vuilophoping onmogelijk is.	
	Ze zijn gesloten als er risico is op voedselbesmetting.	
	Ze zijn in goede staat en als ze buiten uitgiven zijn ze gesloten of voorzien van een hor (bescherming tegen ongedierte).	
Werkoppervlakken (werkplan)	Ze zijn goed onderhouden.	
	Ze zijn gemaakt of bedekt met een afwasbaar en niet toxisch materiaal en zijn gemakkelijk schoon te maken en te ontsmetten.	
	Ze zijn van een glad en afwasbaar materiaal gemaakt.	
Wasbakken	Ze zijn doordacht geplaatst en in een voldoende groot aantal in ruimtes waar het personeel rechtstreeks contact heeft met onverpakte voedingsmiddelen.	
	Ze zijn uitgerust met: - stromend koud en/of warm of stromend drinkbaar water², - vloeibare zeep in een dispenser, - éénmalig te gebruiken papieren doekjes om de handen af te drogen, - een afvalcontainer voor het wegwerpen van de papieren doekjes.	
	De wasbakken zijn enkel voorzien voor het wassen van de handen en dienen niet voor het wassen van voedingsmiddelen.	
	Ze worden perfect schoon gehouden.	
	Ze zijn bij voorkeur uitgerust met een "handenvrij" systeem.	
Spoelbakken	Het reinigen en ontsmetten van gereedschap en apparatuur gebeurt in andere spoelbakken dan degene die dienen voor het reinigen van voedingsmiddelen (fruit en groenten in het bijzonder) om kruisbesmettingen te vermijden.	
	Zij dienen niet voor wassen van de handen.	

² Er moet op minstens één plaats in het bedrijf stromend warm en koud water of gemengd water aanwezig zijn.

	Ze zijn gemaakt van roestvrij materiaal en zijn gemakkelijk schoon te maken.	
Wat?	Hoe hoort het?	OK?
	Ze zijn voorzien van warm en/of koud of gemengd drinkbaar water ³ .	
Ventilatie	Deze mag, mechanisch of natuurlijk, geen bron van besmetting zijn. Er mag geen geforceerde luchtstroom plaatsvinden van minder schone naar schone ruimten.	
	De filters van de verluchtungs- en ventilatiesystemen zijn gemakkelijk bereikbaar en controleerbaar om de graad van vervuiling te bepalen. In een onderhoudsplan worden het reinigen en vervangen van deze filters opgenomen.	
Rekken en kasten	Ze zijn glad en gemaakt van een waterafstotend materiaal waardoor ze gemakkelijk schoongemaakt en ontsmet kunnen worden.	
	Indien ze niet demonteerbaar zijn, zijn ze zo aangebracht dat er geen ruimte is tussen hen en de muur waar ongedierte en vuil zich kunnen ophopen.	
	Als ze niet aan de muur zijn vastgemaakt, kunnen ze verplaatst worden zodat de ruimte waar ze normaal staan, gepoetst kan worden.	
	Water mag in geen geval langs onder kunnen binnenkomen.	
Machines, materialen en apparatuur die met voedsel in aanraking komen	Ze zijn zo gemaakt dat het risico op voedselbesmetting beperkt is.	
	Voor uitrusting die met levensmiddelen in contact komt, moet een conformiteitsverklaring beschikbaar zijn. Wat dit contact betreft, heeft deze eis geen betrekking op de uitrusting die vóór de inwerkingtreding van de reglementering was verworven.	
	Ze worden preventief onderhouden zodat het risico op voedselbesmetting beperkt is (roestdeeltjes, metaaldeeltjes, stukjes afgebladderde verf, vuil, schimmels,...). Deze onderhoudsbeurten worden geregistreerd.	
	Deze onderhoudsbeurten gebeuren bij voorkeur buiten de werkuren om te vermijden dat producten besmet worden.	
	Ze werken goed, meer bepaald bij de belangrijkste stappen.	
	Ze zijn gemaakt van glad en gemakkelijk afwasbaar materiaal.	
	Ze zijn zo geplaatst dat de omringende ruimte goed kan worden gereinigd.	
Besmetting van voeding	Er zijn maatregelen genomen om de besmetting van onverpakte voedingsmiddelen door vreemde voorwerpen te vermijden (ook glas van lampen die kunnen springen: afdekken of een procedure glasbreuk opstellen).	
	Er zijn maatregelen genomen om de besmetting van onverpakte voedingsmiddelen door toxische stoffen te vermijden (reinigingsresten, smeermiddel van een machine).	
Koeluitrusting	Op al de koeluitrusting is een betrouwbare thermometer voorzien die toelaat om de temperatuur op de minst goede plaatsen te meten.	
	Deze thermometers, of hun display, zijn goed zichtbaar en controleerbaar geplaatst.	
	Deze thermometers zijn correct en worden minstens jaarlijks gecontroleerd.	
	Diepvriezers groter dan 10 m ³ zijn uitgerust met een automatische temperatuurregistratie.	
Toiletten	Ze mogen niet rechtstreeks uitkomen in de productieruimtes (een sas of een afgesloten tussenruimte is voorzien).	
Kleedruimte	Er is een aparte ruimte voorzien waar het personeel zich kan omkleden. De grootte en het aantal kleedruimtes is voldoende groot. Indien enkel de eigenaars in het bedrijf werken en ze daar ook wonen dan is	

³ Er moet op minstens één plaats in het bedrijf stromend warm en koud water of gemengd water aanwezig zijn.

	1 kleedruimte voldoende.	
--	--------------------------	--

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

5.3 WATERBEHEER

Water wordt vaak en op verschillende manieren gebruikt voor verschillende activiteiten van een distributiezaak. Water dient immers voor het reinigen van handen, oppervlakken, materialen of uitrusting. Het kan gebruikt worden in de vorm van stoom of ijs en moet ook beschikbaar zijn in geval van brand.

Deze “alomtegenwoordigheid van water” rechtvaardigt het belang dat eraan wordt gehecht op het gebied van controle: water van slechte kwaliteit of dat slecht gebruikt wordt, zou rampzalige gevolgen kunnen hebben voor de gezondheid van de consumenten.

Wanneer u in de sector van de detailhandel leidingwater gebruikt, moeten er geen analyses op het water worden uitgevoerd, ook niet na behandeling. Dit is wel nodig voor de andere gevallen en wanneer bv. leidingen in lood aanwezig zijn. De resultaten van deze analyses moeten gedurende 3 jaar bewaard worden. Indien u beschikt over leidingen in lood dienen deze vervangen te worden voor 26 december 2013, zodat de norm van 10 µg/l voor lood gerespecteerd kan worden in alle types van water. De leidingen voor de aanvoer van distributiewater mogen in geen enkel geval gekoppeld zijn aan leidingen bestemd voor de aanvoer van putwater of niet-drinkbaar water onafhankelijk van zijn gebruik.

Er moet op minstens één plaats in het bedrijf stromend warm en koud water of gemengd water aanwezig zijn.

Controlelijst **WATERBEHEER**

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Drinkbaarheid van water	Water dat dient voor het wassen van de handen, oppervlakken en materiaal of dat in contact komt met voedingsmiddelen of grondstoffen, is drinkbaar.	
	Niet drinkbaar water, eventueel gebruikt voor brandbestrijding, wordt verdeeld via andere leidingen dan die van drinkbaar water. Een bordje met "niet drinkbaar water" wordt zichtbaar en onuitwisbaar bevestigd in de buurt van het betreffende waterpunt.	
	De materialen waaruit de binnenwand van opslagtanks bestaat, moeten het mogelijk maken om de normen voor drinkwater te respecteren.	
	Water moet beantwoorden aan de eisen gesteld in het 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.	
Wateranalyses	Als er putwater wordt gebruikt, moet dit beantwoorden aan de vereisten gesteld in het koninklijk besluit van 14 januari 2002. De analyses worden op uw kosten uitgevoerd. Wij verwijzen naar de verklarende nota van het FAVV betreffende de waterkwaliteit in de voedingssector beschikbaar op de website van het Agentschap (http://www.favv-afsc.fgov.be/autocontrole-nl/informatie/documents/2007-02-16_procedure-contr-kwal-water_ORIGINE_000.pdf).	
Ontharding	Wanneer leidingwater onthard wordt met behulp van ionenwisselende harsen, moet men zich ervan vergewissen dat de matrix en de harsen wel degelijk geschikt zijn voor gebruik met levensmiddelen (EG-Verordening nr. 1935/2004).	

5.4 ONGEDIERTE

Kruipende (torren, kakkerlakken,...) en vliegende (vliegen, muggen,...) insecten vormen een bron van microbiologische besmetting van producten. Knaagdieren en huisdieren kunnen ook ziekten overbrengen door de micro-organismen waar ze drager van zijn die gevaarlijk zijn voor de mens.

Het is dus van primordiaal belang dat u de nodige maatregelen neemt om ongedierte te vermijden in het verkooppunt. Stel hiervoor een persoon aan die de eindverantwoordelijke is voor de bestrijding van insecten, knaagdieren en ander ongedierte.

Huisdieren zijn verboden in alle lokalen waar levensmiddelen of verpakkingen worden opgeslagen of gehanteerd. Geleide dieren die een motorisch gehandicapte of blinde vergezellen of hiervoor in opleiding zijn toegelaten in de verkoopruimte. Voor deze dieren moet op aanvraag een attest voorgelegd worden.

In de strijd tegen ongedierte, moet men bovenal vermijden dat ze binnengeraken door middel van een constructie en een degelijke inrichting van de lokalen en door het toepassen van goede werkmethodes.

Naast deze basismaatregelen, is het opstellen van een ongediertebestrijdingsplan onontbeerlijk. Deze bestrijding mag uitbesteed worden aan een gespecialiseerde firma. Toch is een intern georganiseerde bestrijding ook acceptabel als de nodige kennis ter zake voorhanden is. Ook al wordt de ongediertebestrijding uitbesteed aan een gespecialiseerde firma, dan nog moeten alle personeelsleden alert blijven en de verantwoordelijke op de hoogte stellen bij het zien van ongedierte of sporen van ongedierte. De verantwoordelijke moet dan contact opnemen met de gespecialiseerde firma die het bestrijdingsplan indien nodig zal aanpassen.

Door het plaatsen van lokazen en vallen werkt men zowel preventief (vroegtijdige detectie van de aanwezigheid van parasieten) als bestrijdend.

Er moet een grondplan opgesteld worden, waarop de lokazen zijn aangegeven. Dit plan is nuttig om op te volgen of de lokazen nog intact zijn en om ze te vervangen of aan te vullen indien ze gebruikt, beschadigd of verdwenen zijn. Het laat ook toe om de doeltreffendheid van het bestrijdingsplan te beoordelen.

Voor de bestrijding van vliegende insecten wordt aanbevolen om op strategische plaatsen vliegenlampen te plaatsen (in lokalen die rechtstreeks buiten uitkomen, maar opgelet dat de lampen de insecten niet van buiten aantrekken) maar nooit boven onverpakte producten.

Controlelijst **ONGEDIERTE**

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Preventie	Ramen die uitkomen in plaatsen waar levensmiddelen gehanteerd worden en toegang geven tot de buitenlucht zijn voorzien van horren.	
Bestrijding	Een ongediertebestrijdingplan is voorzien (intern of via een externe firma).	
	Dit programma bevat een overzicht van de lokalen met de plaatsing van de gebruikte lokazen.	
	De in dit programma voorziene interventies of elke andere stipte interventie worden systematisch geregistreerd.	
	Alleen toegelaten producten worden gebruikt.	
	De gebruikte bestrijdingsmiddelen mogen in geen geval in contact komen met de levensmiddelen of de verpakkingen.	
	De vliegenlampen zijn doordacht geplaatst en in voldoende aantal.	
	De verzamelbakken van de vliegenlampen worden regelmatig leeggemaakt en schoongemaakt (grotere frequentie in de zomer).	
Huisdieren	Het verbod voor huisdieren wordt duidelijk vermeld aan de ingang (behalve geleide honden).	

5.5 AFVAL

Afval staat in de weg in de lokalen en is een bron van besmetting voor voedingsmiddelen. Organisch afval vormt de ideale omstandigheden voor de ontwikkeling van micro-organismen. Op verpakkingskarton ligt stof dat rijk is aan micro-organismen.

Het spreekt voor zich dat afval niet overdreven mag opstapelen in de lokalen. Daarom moet het regelmatig afgevoerd worden, des te eerder als het gaat om afval dat snel bederft, naar containers in een zone die gereserveerd is voor de opslag van afval.

Bovendien bevordert een onjuiste opslag van afval een plaag van knaagdieren en insecten. Voer dus regelmatig uw afval af en houd de lokalen waar afval opgeslagen wordt schoon. Hiervan afwijken zal contaminatie of bederf van voedingsmiddelen, drinkwater, voorzieningen en lokalen veroorzaken (kruisbesmetting door verplaatsingen van de opslagplaats naar de verkoopsruimte en omgekeerd).

5.5.1 Voedingsmiddelen die uit de verkoop gehaald zijn en afval van dierlijke oorsprong

Deze categorie van producten mag niet altijd via het restafval verwijderd worden, maar de verwijdering ervan moet voldoen aan de voorwaarden gesteld in de Europese verordeningen 1069/2009 en 142/2011. Voor de verwijdering onderscheiden we drie verschillende gevallen:

A. Levensmiddelen waarvan het dierlijk bijproduct niet het hoofdingrediënt is:
Voormalige voedingsmiddelen die geen vlees of vis bevatten en waarvan het hoofdingrediënt geen dierlijk bijproduct is vallen uit de scope van de verordeningen, en mogen via het restafval verwijderd worden. Bijvoorbeeld: pasta, brood, koekjes, chocolade,...

B. Voorverpakte levensmiddelen waarvan het dierlijk bijproduct het hoofdingrediënt is, en slechts een kleine hoeveelheid afval:
Producten die hoofdzakelijk uit dierlijke bijproducten bestaan, maar waarvan maximaal 20 kg per week wordt verzameld, mogen alsnog verwijderd worden via restafval.
Het is niet toegestaan om producten in te pakken en vervolgens via het restafval te verwijderen.

C. Levensmiddelen waarvan het dierlijk bijproduct wel het hoofdingrediënt is, en een grote hoeveelheid afval:
Indien de maximaal toegelaten hoeveelheid van 20 kg per week overschreden wordt, dan moet je een speciale procedure volgen. Dit houdt in dat het afval gesorteerd moet worden in categorieën (1, 2 of 3 naargelang het risico) en door een erkende ophaler verwerkt moet worden. Om te vermijden dat je product van categorie verandert gebeurt de bewaring bij een correcte temperatuur, namelijk koeling (7°C) in geval van categorie 3-materiaal en kamertemperatuur voor de andere categorieën. Verder moet versleping vermeden worden.

Naargelang hun risico behoren de producten tot een bepaalde categorie:

- Categorie 3: via een container met de vermelding “niet geschikt voor menselijke consumptie”; bijvoorbeeld producten waar de houdbaarheidsdatum is overschreden of producten die om commerciële redenen niet meer verkocht worden.
- Categorie 2: via een container met de vermelding “niet geschikt voor dierlijke consumptie”; bijvoorbeeld producten die tekenen vertonen van schimmel of bederf, waar productvreemde

elementen in de verpakking zitten of die een te hoog gehalte aan toegelaten geneesmiddelen bevatten.

- Categorie 1: Via een container met de vermelding “uitsluitend geschikt voor verwijdering”; bijvoorbeeld producten die prionen, contaminanten of verboden stoffen bevatten.

Controlelijst **AFVALBEHEER**

Datum:

Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Materiaal	Bewaring gebeurt op een manier zodat lekkage, kruiscontaminatie en het aantrekken van ongedierte vermeden wordt.	
	Dierlijke bijproducten moeten geïdentificeerd worden in categorieën naargelang hun risico.	
	Gekoelde bewaring (7°C) in geval van categorie 3-materiaal, kamertemperatuur voor de andere categorieën.	
Ophaling	Er zijn duidelijke procedures opgesteld voor het verwijderen van de verschillende afvalcircuits (eliminatie of valorisatie), om te vermijden dat het afval zich ophoopt: - verpakkingsafval (karton/papier, plastic en hout); - ander afval.	
	Producten van dierlijke oorsprong moeten regelmatig opgehaald worden en moeten steeds een traceerbaarheid bevatten.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

5.6 REINIGING EN ONTSMETTING

Een goed onderhouden winkel is de beste garantie om ongedierte weg te houden van de installaties, maar ook om de groei van ziekte- en bederfverwekkende micro-organismen tegen te gaan. Orde en properheid zijn niet alleen wenselijk voor de voedselveiligheid, maar ze zijn ook het visitekaartje van de vestiging.

Voor een efficiënte reiniging en ontsmetting zijn geschikt materiaal en producten nodig, net als het naleven van de juiste methodes. Om uw onderhoudsplan op te stellen kan u beroep doen op een gespecialiseerde firma die u professionele bijstand kan geven.

5.6.1 Reinigen volgens een methode

Reinigen en ontsmetten verloopt pas efficiënt als de handelingen juist uitgevoerd worden en zelf geen besmettend effect hebben. Voor dit laatste moet ervoor gezorgd worden dat de reiniging en ontsmetting zonder onbeschermd voedingsproducten in de buurt uitgevoerd wordt, om chemische besmetting van onverpakte voedingsmiddelen te vermijden. Ook daarom moet de stock van verpakkingsmateriaal beschermd worden en moet er drinkbaar water gebruikt worden.

De efficiëntie van de reiniging en ontsmetting hangt af van een combinatie van verschillende factoren:

- de aard van het gebruikte product;
- de gebruikte concentratie;
- de temperatuur;
- de inwerktijd;
- de gebruikte mechanische middelen.

Mechanische krachten (borstelen, wrijven, spuiten) zijn onmisbaar. Zij vergroten en versnellen het contact tussen vuil en detergent. Stevige kunststofborstels kunnen hiervoor gebruikt worden. Spuiten op lage druk kan ook, maar het gebruik van hoge drukspuiten wordt integendeel afgeraden omdat het vuil hiermee eerder verspreid wordt in de omgeving dan verwijderd.

Om een constante efficiëntie te garanderen, moeten reinigende en ontsmettende handelingen opgenomen zijn in een plan. Dit document, meestal in de vorm van een tabel, geeft een antwoord op de 4 volgende vragen:

- Wat (= wat reinigt men?)
- Wanneer (= met welke frequentie reinigt men?)
- Hoe (= met welk materiaal, welke producten en in welke concentratie reinigt men, hoe lang moet het ontsmettingsmiddel inwerken?)
- Wie (= naam van de persoon en zijn plaatsvervanger of de functie in de winkel).

5.6.2 De reinigingsmethode aanpassen aan de risicograad

De frequentie, de gebruikte middelen en de manier waarop reiniging en ontsmetting moet gebeuren, worden bepaald door de biologische risico's die zich kunnen voordoen tijdens de verschillende stappen van de behandeling van het voedingsmiddel.

Algemeen kunnen 3 niveaus onderscheiden worden:

▪ **Niveau 1: Eenvoudige reiniging volstaat, ontsmetting is niet vereist**

Dit betreft de ruimtes en/of winkels waarin geen levensmiddelen worden bereid, behandeld of verpakt of waarin enkel hermetisch verpakte levensmiddelen worden opgeslagen of te koop aangeboden.

Uitvoering van reiniging:

- Ruimtes behorend tot niveau 1 moeten dagelijks bezemschoon gemaakt worden. Hiermee wordt bedoeld dat de ruimtes worden opgeruimd en het grove zichtbare vuil verwijderd wordt door het bij elkaar te vegen, op te rapen en in afvalbakken te deponeren. Het nu nog overgebleven zichtbare vuil, zoals eventuele productresten, moet dan verwijderd worden door gebruik van handgereedschap zoals bezems of borstels en lauw leidingwater.
- Afhankelijk van winkel tot winkel en van ruimte tot ruimte zal op regelmatige tijdstippen een meer grondige reiniging noodzakelijk zijn. Hiervoor moeten sterkere middelen dan alleen water en een bezem gehanteerd worden. Er wordt gebruik gemaakt van detergents in combinatie met warm water.
- Als afronding van de reiniging wordt het mengsel van vuil, reinigingsmiddel en water verwijderd door schoonspoelen en/of afspuiten met leidingwater.

▪ **Niveau 2: Grondige reiniging, eventueel met ontsmetting**

Het betreft de ruimtes waarin onverpakte producten worden opgeslagen en verkocht evenals de infrastructuur van de afdelingen waar levensmiddelen niet rechtstreeks mee in contact komt evenals de toiletruimtes (die sterk besmettende zones zijn).

Uitvoering van reiniging en ontsmetting (niveau 2):

- Deze lokalen vereisen, naast het verwijderen van het grof vuil (het klassieke bezemen is nochtans verboden) en de reiniging zoals vermeld bij niveau 1, ook een ontsmetting.
- Daar waar er met reiniging enkel een verwijdering van zichtbaar vuil wordt bereikt, zullen door ontsmetting ook de aanwezige micro-organismen gedood worden. Door gebruik te maken van een gecombineerd middel - detergent + desinfectans - kan reiniging en ontsmetting in één stap gebeuren. Op dit niveau is dit voldoende efficiënt. De werking van het ontsmettingsmiddel kan slechts een beetje gehinderd worden door organische resten.
- Bij het gebruik van gecombineerde middelen moet de gebruiksaanwijzing strikt worden opgevolgd. Deze zal aanwijzingen bevatten over de temperatuur van het te gebruiken water, de inwerktijd en de concentratie.
- Enkel toegelaten ontsmettingsmiddelen mogen gebruikt worden (verzekert u ervan dat zij een toegelaten erkenningsnummer hebben). Voor de lijst van de toegelaten producten, zie de website van de FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Milieu (<http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocides/ListofagreedProducts/index.htm>).
- Afzonderlijk aangekochte detergents en desinfectantia, die bestemd zijn om afzonderlijk gebruikt te worden, mogen nooit met elkaar gemengd worden.
- Na verloop van de benodigde inwerktijd moeten alle resten van het reinigings- en/of desinfecteermiddel worden verwijderd door grondig met water te spoelen vooraleer de ruimte weer wordt gebruikt om te voorkomen dat deze resten op de producten terechtkomen.

▪ **Niveau 3: Een uitvoerige reiniging en ontsmetting moet alle dagen uitgevoerd worden**

Het betreft alle oppervlakken en materialen van de afdelingen waar levensmiddelen wel rechtstreeks mee in contact komen.

Er wordt geadviseerd om meerdere keren per jaar de doeltreffendheid van de ontsmetting te controleren. Dit kan onder andere bepaald worden door middel van oppervlaktecontroles (bv.: Rodac of Petrifilm).

Deze controle kan ofwel intern worden uitgevoerd door personeel dat hiervoor is opgeleid of kan worden uitbesteed aan een gespecialiseerd laboratorium.

Uitvoering van reiniging en ontsmetting (niveau 3):

- Deze worden uitgevoerd in de afdelingen waar onverpakte producten worden gehanteerd. Reiniging en ontsmetting zijn hier des te meer onontbeerlijk daar de risico's op besmetting hoog zijn.
- Tijdens reiniging en ontsmetting van lokalen op niveau 3 mogen voedingsmiddelen niet aanwezig zijn, beschermd of niet. Niet alleen om chemische besmetting van onverpakte voedingsmiddelen te vermijden, maar ook omdat reiniging en ontsmetting alleen efficiënt is op voorwaarde dat de lokalen vrij zijn van alle voedingsmiddelen.
- Het beste resultaat wordt bekomen wanneer reiniging en ontsmetting opeenvolgend en niet terzelfder tijd gebeuren. Volgend werkschema dient dus gerespecteerd te worden:

1. Voorbereiding

- Begin met het verwijderen van alle zichtbaar vuil (verpakkingsmateriaal, productresten,...);
- waar nodig, dienen machines of apparatuur ontmanteld en gedemonteerd te worden.

2. Reiniging

- Spoel eerst met drinkbaar water;
- voer nu de eigenlijke reiniging uit met een geschikt detergent. Hierbij streven we ernaar werkoppervlakken, gereedschap en toestellen te ontvetten en visueel proper te maken;
- volg steeds de voorschriften van het detergent op zoals aangegeven op de technische fiche (met uitzondering van reinigingsproducten voor huishoudelijk gebruik).

3. Spoelen

- Spoel goed na met drinkbaar water om resten van het reinigingsmiddel te verwijderen.

4. Ontsmetting

- Door ontsmetting worden achtergebleven bacteriën gedood na het reinigen;
- in dit geval is de ontsmetting pas effectief wanneer de voorafgaande reiniging goed werd uitgevoerd. Productresten beschermen bacteriën en resten van detergents maken ontsmettingsmiddelen immers inactief;
- volg ook hier de gebruiksaanwijzingen van het ontsmettingsmiddel zeer strikt op (niet enkel wat de dosering betreft maar ook de inwerktijd die nodig is om de efficiëntie van het ontsmettingsproces te verzekeren);

- ontsmettingsmiddelen moeten toegelaten zijn door de bevoegde Belgische instanties. Enkel de ontsmettingsproducten vermeld op de volgende website mogen gebruikt worden:
<http://www.health.belgium.be/eportal/Environment/Chemicalsubstances/Biocids/ListofagreedProducts/index.htm>.

5. Spoelen

- Om te vermijden dat er ontsmettend product op de levensmiddelen terechtkomen, moet er na ontsmetting steeds grondig gespoeld worden met drinkbaar water.

5.6.3 Materiaal en producten

- Borstels, schrobbers, aftrekkers, doeken,... moeten eveneens gereinigd en indien nodig ontsmet worden zodat ze de voedingsmiddelen niet besmetten. Ze moeten opgenomen worden in het reinigingsplan.
- Gebruik ander reinigingsmateriaal voor onderhoud van de toiletten en van andere lokalen.
- Hang borstels en trekkers op zodat ze goed kunnen uitlekken en drogen.
- Gebruik bij voorkeur gerei met plastieken handvat (in plaats van in hout).
- Bewaar de reinigings- en desinfecteermiddelen, net als de andere chemische producten die een gevaar kunnen vormen voor de gezondheid (pesticiden, insecticiden,...), in een lokaal of in een speciale afsluitbare kast om het besmettingsrisico te beperken.

Controlelijst REINIGING

Datum:

Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Planning van de reiniging	Een reinings- en ontsmettingsplan is aanwezig: dit plan omvat, voor elk gebruikt materiaal of oppervlak, de frequentie van reinigen en indien nodig van ontsmetting, het materiaal en de gebruikte producten, hun gebruiksaanwijzing en de naam of functie van de verantwoordelijke.	
	Volgens dit plan moet elk materiaal of oppervlak gereinigd worden, voor zover ontsmetting nodig is, gebeurt dit overeenkomstig de staat waarin het zich bevindt.	
Producten	Reinings- en ontsmettingsproducten worden, net als alle andere chemische producten, in een specifieke afsluitbare kamer of kast opgeslagen	
	Alleen de door het FOD Volksgezondheid toegelaten ontsmettingsmiddelen worden gebruikt.	
	Reinings- en ontsmettingsproducten zijn voorzien voor gebruik in de voedingssector. (met uitzondering van reinigingsproducten voor huishoudelijk gebruik)	
Materiaal	Borstels, schrobbers, aftrekkers, doeken,... worden eveneens gereinigd.	
	Het materiaal is voorzien van plasticen en niet van houten handvaten.	
	Voor het reinigen van sanitaire ruimtes en opslag- of werkruimtes wordt ander onderhoudsmateriaal gebruikt.	
Organisatie	Als er gereinigd of ontsmet wordt, zijn er geen onbeschermd voedingsmiddelen in de buurt.	
	Tijdens de reiniging of ontsmetting wordt eventueel aanwezig verpakkingsmateriaal afgeschermd.	
	Het vastgelegde reinigings- en ontsmettingsplan wordt correct toegepast; de installaties en uitrustingen zijn proper.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

5.7 HYGIENE, GEZONDHEID EN OPLEIDING VAN HET PERSONEEL

De mens is de belangrijkste besmettende factor van voedingsmiddelen in een onderneming uit de voedingssector. Wij zijn inderdaad dragers van kiemen:

- *S. aureus is altijd aanwezig bij de mens, op de huid (bij ontsteking), op de slijmvliezen van neus, keel en luchtwegen;*
- *E. coli en Salmonella bevinden zich specifiek in de darmen. Iemand die een Salmonella-infectie heeft opgelopen, kan hiervan lange tijd drager blijven.*

Het besmettingsrisico duikt vooral op tijdens de behandeling van onverpakte voedingsmiddelen (via de handen, tijdens het niezen, enz.). Dit rechtvaardigt dat de regels i.v.m. persoonlijke hygiëne strikter moeten worden toegepast in afdelingen als de verkoopsstand van gesneden producten.

Om het risico op besmetting te verminderen, is het belangrijk dat iedereen die op een of andere manier in contact komt met levensmiddelen extra aandacht besteedt aan het respecteren van de hygiëneregels: draag schone en aangepaste kleding, verzorg uw voorkomen, gedraag u op de juiste manier en houd uw gezondheid in de gaten. Vooral een goede handhygiëne is essentieel.

Het motiveren, informeren en opleiden zijn de sleutels van het succes om iedereen mee te krijgen. Tijdens de opleiding van de personeelsleden geeft u hen de kans te leren wat er van hen verwacht wordt, te begrijpen en te appreciëren hoe belangrijk het is de hygiëneregels van de onderneming te respecteren.

5.7.1 Algemene hygiënevoorwaarden voor de medewerkers

De volgende alinea's geven een overzicht van de te respecteren algemene regels:

Gezondheid en verwondingen

- Alle personen die in contact komen met onverpakte levensmiddelen moeten beschikken over een driejaarlijks attest van medische geschiktheid voor het werken met voedingsmiddelen. Tijdelijk personeel en (job)studenten moeten ook in het bezit zijn van dit attest; voor kassapersoneel daarentegen is het attest niet vereist.
- Personen met huid-, neus- en keel- of besmettelijke darminfecties of geïnfecteerde wonden moeten de directie hierover inlichten. Ze mogen in een ruimte waar voedsel gehanteerd wordt, geen werk verrichten, om zo elke vorm van direct of indirecte contaminatie door pathogene kiemen te vermijden.
- Wanneer een personeelslid zich verwondt, moet hij alvorens verder te werken, de wonde reinigen en ontsmetten en volledig bedekken met een waterdicht verband. Men gebruikt bij voorkeur pleisters met een felle kleur omdat deze, bij loskomen, beter zichtbaar zijn in de voedingsmiddelen.

Handhygiëne

- De handen en nagels moeten steeds proper en verzorgd zijn.
- Voor het correct wassen van de handen, moeten onderstaande stappen gevolgd worden:
 1. handen voldoende nat maken;
 2. zeep nemen (bij voorkeur uit een zeepverdeler);
 3. handen goed inzepen;

4. handen overvloedig afspoelen met drinkbaar water;
5. handen drogen met eenmalig te gebruiken papieren doeken (een handdoekautomaat kan toegestaan worden in zaken waar het personeel enkel verpakte voedingsmiddelen hanteert).

Gedrag

- Eten, drinken, roken en kauwgom gebruiken, mag enkel in de daarvoor voorziene lokalen, maar nooit in ruimtes waar nog te verkopen levensmiddelen worden bereid, behandeld of verpakt.
- Er mag enkel gerookt worden in de rookruimtes.

Algemene controlelijst

HYGIENE VAN HET PERSONEEL

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Handen	De handen zijn proper; de handen worden gewassen na toiletbezoeken na elke handeling waarbij de handen bevuild raken.	
Gedrag/houding	Alle personeelsleden respecteren de volgende regels: - niet roken in opslag- en verkoopsruimtes, noch in de ateliers; - niet eten of drinken in de lokalen, behalve in de daartoe voorziene lokalen.	
Gezondheid	Het personeel weet dat de directie gewaarschuwd moet worden en dat voedingsmiddelen niet bewerkt mogen worden in geval van: - diarree, braken, - etterende wonden, - besmettelijke huidziekten.	
	Verwondingen worden, alvorens verder te werken, gereinigd, ontsmet en volledig bedekt met een waterdicht verband.	
	De uitgereikte driejaarlijkse medische bekwaamheidsattesten voor het manipuleren van voedingsmiddelen zijn beschikbaar voor al de personeelsleden die, in de verkoop- en opslagruimten, niet-voorverpakte levensmiddelen manipuleren.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

5.7.2 Specifieke hygiënevoorwaarden voor medewerkers die niet-voorverpakte voedingsmiddelen hanteren of verpakken

Deze medewerkers komen rechtstreeks in contact met het onverpakte product. De kans op directe besmetting van de levensmiddelen is dus reëel. **Naast de hierboven vermelde algemene eisen** dient het personeel hier aan een aantal extra vereisten te voldoen:

Opleiding

- De verantwoordelijken van de vestigingen moeten ervoor zorgen dat elke persoon die betrokken is bij de productie of het verhandelen van voedingsmiddelen een opleiding met betrekking tot algemene voedingshygiëne heeft gevolgd (N.B.: een herhaling van de algemene hygiëneregels is niet overbodig).

Gezondheid en verwondingen

- Zieke personen die direct of indirect voedsel kunnen besmetten, mogen geen rechtstreeks contact hebben met de voedingsmiddelen.

Lichaams- en vestimentaire hygiëne

- Iedereen die met onverpakte levensmiddelen in aanraking komt, dient elke bron van contaminatie te vermijden, bijvoorbeeld: verzorgde haren hebben (ook baard en snor), een haarnetje dragen, propere kleding dragen. Deze kledij dient bij voorkeur van een lichte kleur te zijn (bv. een witte schort) waardoor het snel opvalt dat de kledij vuil is en dient vervangen en gewassen te worden. De kleding moet minstens elke 2 dagen vervangen worden (voor de vis- en slagerijafdeling moet dit elke dag).
- Sieraden of zichtbare piercings mogen niet gedragen worden, met uitzondering van een gladde trouwring.
- Persoonlijke bezittingen (zoals tassen) en kledij (jassen, truien) mogen niet rondslingeren in de ruimtes waar voedingsmiddelen bereid, behandeld of verpakt worden.

Handhygiëne

- De nagels zijn kort en niet gelakt. Valse nagels zijn niet toegelaten.
- De handen moeten altijd gewassen worden en indien nodig gedesinfecteerd alvorens in contact te komen met de voedingsmiddelen. De regel wil dat de personeelsleden de handen wassen (en ook ontsmetten wanneer onverpakte producten worden behandeld) in de volgende gevallen:
 - alvorens het werk aan te vatten;
 - onmiddellijk na toiletgebruik;
 - na elke pauze;
 - telkens na een handeling waardoor de handen sterk bevuild geraakten (bv. verhandelen van beschimmelde of bedorven retourproducten, legen van afvalcontainers, manipulatie van vuile paletten, contact met olie of smeermiddelen, niezen of neus snuiten,...);
 - na manipulatie van rauwe producten en vooraleer verhitte producten te manipuleren;
 - na het gebruik van een zakdoek of na hoesten of niezen in de hand.
- In bepaalde gevallen kan het dragen van handschoenen aangeraden worden (het dragen van handschoenen mag echter geen vals gevoel van veiligheid en properheid geven: het wordt aangeraden de handschoenen geregeld, en meer bepaald na elke besmettende handeling beschreven in vorig onderdeel, te vervangen.

HYGIENE VAN HET PERSONEEL

Specifieke controlelijst voor medewerkers die niet-voorverpakte voedingsmiddelen hanteren of verpakken

Datum:

Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Haren en baard	De haren zijn kort of samengebonden. De baard is verzorgd.	
Handen	De nagels zijn kort en niet gelakt.	
	Het personeel heeft geen valse nagels.	
	De handen worden regelmatig gewassen, in ieder geval: - voor aanvang werk, - na toiletbezoek, - na niezen, - na het gebruiken van een zakdoek, - bij wisselen werkzaamheden, - na aanraking van afval, - na aanraking van onverpakte producten.	
	Als het personeel handschoenen draagt, moeten deze regelmatig gewisseld worden, meer bepaald na elke besmettende handeling (zie hoger).	
Juwelen	Het personeel draagt geen horloge, zichtbare ketting, armbanden, oorbellen, zichtbare piercings of ringen (een gladde trouwring is toegestaan). Enkel indien de operator kan aantonen dat er geen risico is in zijn geveanalyse is het dragen van juwelen toegelaten.	
Werkkledij	Is schoon (geen vieze luchtjes, geen vlekken) en wordt ten gepaste tijde ververs	
	Het personeel draagt bij vuile werkzaamheden een voorschoot of wegwerpschort.	
	Persoonlijke bezittingen (tassen) en kledij moeten in een kleedruimte worden achtergelaten en slingeren dus niet rond in verwerkings- of opslagruimtes.	
Gedrag/houding	Alle personeelsleden respecteren de volgende regels: - niet roken in opslag- en verkoopsruimtes of ateliers; - niet eten of drinken in deze ruimtes.	
Gezondheid	Het personeel weet dat de directie verwittigd moet worden en voedingsmiddelen niet aangeraakt mogen worden in geval van: - diarree, braken, - etterende wonden, - besmettelijke huidziekten, - ziekte van de luchtwegen.	
	Op de werkvloeren opgelopen verwondingen worden gereinigd, ontsmet en bedekt met een waterdicht, goed zichtbaar verband, vooraleer er wordt verder gewerkt.	
	De driejaarlijks uitgereikte medische geschiktheidsattesten voor het werken met voedingsmiddelen zijn beschikbaar (noodzakelijk voor al de personeelsleden die werken in de verkoop- en opslagzones van winkels waar niet-voorverpakte voedingsmiddelen worden verdeeld).	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Opleiding	Het personeel heeft een opleiding over voedselhygiëne genoten.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 6

TRACEERBAARHEID

6.1	INLEIDING	2
6.2	REGISTRATIE VAN ONDERNEMINGEN	3
6.3	REGISTRATIE VAN GEGEVENS	3
6.3.1	Het ingangsregister	7
6.3.2	Het uitgangsregister	8
6.3.3	De aard van de registers	10
6.3.4	Het updaten van de registers	10
6.3.5	De interne traceerbaarheid in de vestigingseenheid: relatie tussen binnenkomende en uitgaande goederen en gegevens	10
6.3.6	Invoering van een gemeenschappelijk traceersysteem	11
6.3.7	De bewaartijd van de registers	13
6.3.8	Extra verplichtingen voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong	13

6.1 INLEIDING

De invoering van traceerbaarheid van producten, tot op het niveau van elke operator in de voedselketen, is een wettelijke verplichting sinds 1 januari 2005 (cf. koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen).

Een getraceerd product is een geïdentificeerd product waarvan u de afgelegde weg kan nagaan doorheen alle stadia van productie, verwerking en distributie.

In de agrovoedingssector maakt de invoering van een traceersysteem het mogelijk om:

1. **te bewijzen en te garanderen:** registratie vormt bewijs en de informatie in het kader van die registratie kan de producten vergezellen op diverse manieren (etikettering, vermelding van oorsprong,...);
2. **te volgen en te beheersen:** verwerking en analyse van de bewaarde gegevens maken het mogelijk om acties te ondernemen (bv.: correctieve acties zoals beoogd door kwaliteitssystemen);
3. **terug te vinden en te reageren:** registratie bakent de fysieke stromen van geïdentificeerde producten af. Daardoor kan informatie van het type “waar” en “wanneer” worden verzameld over het traject dat producten afleggen en kunnen producten – indien nodig – uit de rekken worden gehaald of teruggeroepen.

Traceerbaarheid moet het mogelijk maken om een product te volgen (en dus te kunnen terugvinden) vanaf zijn ontstaan (productie) tot het ophoudt te bestaan (consumptie), rekening houdend met het feit dat een product over het algemeen wordt verplaatst.

Het doel van de traceerbaarheid is in staat te zijn om producten in noodgevallen snel te identificeren en terug te roepen en, zo nodig, de besmettingsbron te achterhalen.

Voor de verantwoordelijke van het platform of de voedingswinkel is het doel van traceerbaarheid in staat te zijn om:

- duidelijk identificeerbare producten die een gevaar voor de gezondheid zouden kunnen betekenen, terug te roepen van bij de consumenten;
- duidelijk identificeerbare producten, waarvan de veiligheid twijfelachtig is, uit de winkelrekken en uit de voorraden van distributieplatformen te halen en om ze te blokkeren in afwachting van een beslissing van de verantwoordelijke van het platform of de voedingswinkel, van de fabrikant of de bevoegde overheid, periode waarin de nodige verificaties worden uitgevoerd.

Een operator kan ook zelf beslissen een product te blokkeren uit veiligheidsoverwegingen. Hij zal steeds zijn leverancier verwittigen voor verdere actie.

Het uitwerken van een efficiënt traceersysteem van producten heeft bepaalde voordelen voor u, verantwoordelijke van een onderneming: gemakkelijke identificatie van producten, een efficiënte recall, minder risico's voor de gezondheid van de consumenten, vermindering van de kosten, behoud van de reputatie van het merk,...

In dit hoofdstuk worden de wettelijke vereisten uitgewerkt m.b.t. het invoeren van een traceerbaarheids-systeem binnen een distributieplatform en/of uw vestigingseenheid.

6.2 REGISTRATIE VAN ONDERNEMINGEN

Een traceersysteem binnen een keten uitwerken, is eerst en vooral gebaseerd op kennis van de verschillende operatoren van de keten, dit wil zeggen een eenduidige identificatie van elke operator in een gegevensbank. Daarom moet elke onderneming die een activiteit uitoefent die onder de bevoegdheid van het FAVV valt, **zich laten registreren**, hetzij rechtstreeks bij het FAVV, hetzij bij een PCE van het FAVV (<http://www.favv-afsc.fgov.be/erkenningen/modelaanvraagformulier.asp>).

Bovendien moet de onderneming eventueel bijkomend, afhankelijk van zijn activiteitssector, een erkenning of een toelating aanvragen bij het FAVV. De activiteitssectoren die onderworpen zijn aan een erkenning of een toelating staan beschreven in het koninklijk besluit van 16 januari 2006 en op de website van het FAVV: <http://www.favv.be>.

Een aantal verduidelijkingen betreffende de registratiemodaliteiten:

- één onderneming kan verschillende **vestigingseenheden** beheren, dit wil zeggen zijn activiteiten op verschillende geografisch gescheiden plaatsen ontwikkelen, waarbij elke site of vestigingseenheid haar eigen adres heeft. In dit geval moet elke afzonderlijke vestigingseenheid gekend en geregistreerd zijn bij het FAVV;
- om u te registreren, moet u een standaardformulier invullen dat op eenvoudige aanvraag beschikbaar is bij het FAVV. Dit ingevulde formulier moet teruggestuurd worden naar hetzij het FAVV, hetzij de PCE van de geografische zone waarin uw vestigingseenheid zich bevindt. Dit formulier kan elektronisch ingevuld worden als u over de toegangscode op het Internet beschikt.

6.3 REGISTRATIE VAN GEGEVENS

De traceerbaarheid van producten is vanzelfsprekend ook gebaseerd op **de registratie van bepaalde gegevens over deze producten**.

Daarom is het noodzakelijk dat elke vestigingseenheid één of meerdere **registers bijhoudt** van de producten die de desbetreffende vestigingseenheid binnenkomen en verlaten:

- Elke **vestigingseenheid** moet over een **ingangsregister** beschikken dat de nodige gegevens bevat over de producten die de vestigingseenheid binnenkomen. **In het geval van een vestiging die producten rechtstreeks en exclusief aan de eindconsument verhandelt, is dit het enige vereiste register.** In het geval van rechtstreekse verkoop aan een klant die zelf een factuur met een btw-nummer vraagt, moeten de klantgegevens worden bewaard (naam, adres, btw-nummer,...) of een dubbel van de factuur om deze in voorkomend geval te gebruiken (terugroeping van producten, terbeschikkingstelling van de gegevens aan de bevoegde overheid).

In het geval van leveranciers die bestelde levensmiddelen rechtstreeks in de winkels leveren en/of in de rekken zetten, moet van hen worden geëist dat ze u de nodige gegevens ter beschikking stellen of meedelen, hetzij om in uw traceerbaarheidssysteem in te voeren, hetzij om de traceerbaarheid van de geleverde producten te garanderen.

- Sommige vestigingseenheden moeten ook een **uitgangsregister** bijhouden dat de nodige gegevens bevat over de producten die de vestigingseenheid verlaten. Dit is het geval voor ondernemingen die andere ondernemingen als klant hebben (dit wil zeggen ondernemingen die, zoals men dat noemt, aan B to B doen of **Business to Business**), in tegenstelling tot ondernemingen die hun producten rechtstreeks aan de consument leveren (B to C of **Business to Consumer**).

- Bovendien moeten de ondernemingen die een uitgangsregister moeten bijhouden ook een systeem van **interne traceerbaarheid** uitwerken. Dit hulpmiddel van interne traceerbaarheid moet op een logische manier de link mogelijk maken tussen de gegevens van de ingangsregisters en deze van de uitgangsregisters. Wat betreft de werkplaatsen waarover sommige detailhandelszaken beschikken (eigen slagers-, vis-, bakkers- en traiteurswerkplaats), moeten de operatoren in overeenstemming zijn met de aanbevelingen van de respectieve sectorgidsen inzake traceerbaarheid.

De gegevens die in elk register geregistreerd moeten worden, staan gepreciseerd in een rondzendbrief van het FAVV (*wijze van toepassing van traceerbaarheid zoals algemeen aangegeven in het koninklijk besluit van 14 november 2003 PB 06-100-REVO-2005-14*) beschikbaar op de website van het FAVV (beroepssectoren>autocontrole>traceerbaarheid>toepassingsmodaliteiten voor de traceerbaarheid).

De gegevens die minimaal in elk soort register aanwezig moeten zijn, worden hierna verder toegelicht.

In bepaalde speciale gevallen (in het geval van rundvlees, vis) moeten bepaalde traceergegevens aan de consumenten meegedeeld worden. Die gegevens staan respectievelijk in de volgende wetteksten gepreciseerd:

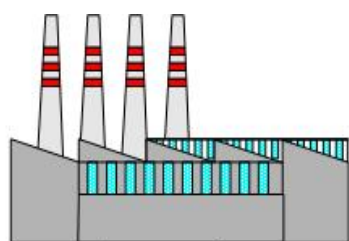
- rundvlees: (a) Verordening EG nr. 1760/2000 van het Parlement en de Raad tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducten.

(b) 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.

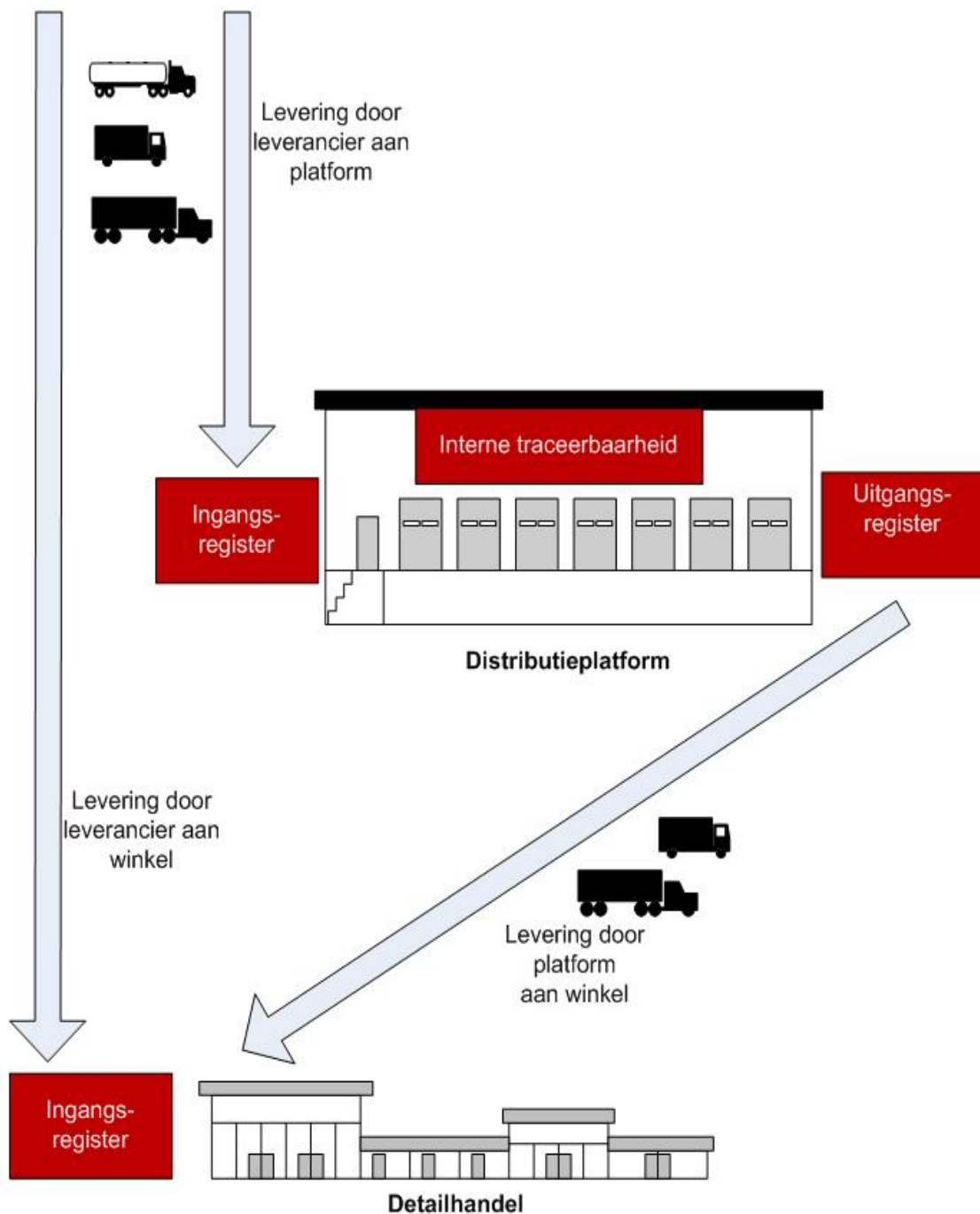
In het geval van de etikettering van rundvlees wordt ook verwezen naar de verklarende nota van 7 augustus 2009 aanwezig op de website van het FAVV: www.favv.be > Beroepssectoren > Dierlijke productie > Dierlijke producten > Vlees > Identificatie en traceerbaarheid van het rundvlees > Nota van 07/08/2009. Om de distributeurs te helpen de identificatiecode te harmoniseren, heeft Comeos, in samenwerking met GS1, een identificatiecode "Comeos-barcode" uitgewerkt. De identificatiecode is een barcode gebaseerd op de EAN 128-symbolisatie waarbij men door een gewone optische lezing van deze laatste over diverse gegevens kan beschikken (land van geboorte, land van vetmesting, land en plaats van slachting, plaats van versnijding, Sanitel-nummer of lotnummer, ...). Deze barcode is samengesteld uit een opeenvolging van 28 tekens en maakt het mogelijk om gegevens met variabele lengte voor te stellen en om meerdere gegevensvelden te combineren in één barcode (men spreekt hier over *concatenatie*). Elk gegeven dat opgenomen moet worden in deze barcode wordt voorafgegaan door een *Application Identifier* (AI) die op één en dezelfde wijze de inhoud en het formaat van het erop volgende gegevensveld identificeert. Voor meer informatie wordt verwezen naar de beschikbare documenten op de Comeos-website. De "Comeos-barcode" is een geldig middel met het oog op traceerbaarheid maar er bestaan nog andere;

- vis: (a) Verordening EG nr. 104/2000 houdende een gemeenschappelijke verordening der markten in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur.

(b) 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.



Leveranciers



Gerealiseerd door Food Safety Consult, 2010

Versoeplingen voor
bepaalde
detailhandelszaken



De volgende inrichtingen kunnen genieten van de versoeplingen op het vlak van traceerbaarheid:

Detailhandelszaken die levensmiddelen in de handel brengen en die :

(1) Ofwel enkel aan de eindverbruiker leveren (B to C)

(2) Ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen

6.3.1 Het ingangsregister

Dit register moet het mogelijk maken om een reeks gegevens te registreren van de producten die de vestigingseenheid binnenkomen. De gegevens die in dit register moeten staan, worden onderverdeeld in twee groepen:

De belangrijkste gegevens:

- **De aard van het product:** het betreft hier vaak **de gebruiksnaam** die wordt gegeven door de leverancier van het product. Toch kan elke andere benaming of code die er eenduidig naar verwijst, gebruikt worden.
- **De datum van ontvangst:** meestal volstaat de vermelding van **dag, maand en jaar**. Maar indien meerdere leveringen op één dag plaatsvinden en indien er geen enkel ander onderscheid tussen de leveringen gemaakt kan worden, terwijl dit wel noodzakelijk is, kan het nuttig zijn ook het **uur** te registreren. Bij de ontvangst van leveringseenheden (doorgaans paletten) van de leverancier of van het distributieplatform is het belangrijk om te letten op de datum die wordt vermeld op de begeleidende documenten of op de identificatie-etiketten van de paletten. Deze datum mag nooit tot verwarring leiden (de datum waarop de leveringen of winkelbestellingen worden voorbereid mag niet worden verward met de datum van ontvangst in de winkel).
- **De vestigingseenheid van herkomst:** dit is de **plaats waar het product vandaan komt**, wat niet noodzakelijk de plaats is waar de factuur vandaan komt (meestal de onderneming). In de regel wordt de vestigingseenheid die het product heeft geleverd geïdentificeerd.

De detailgegevens:

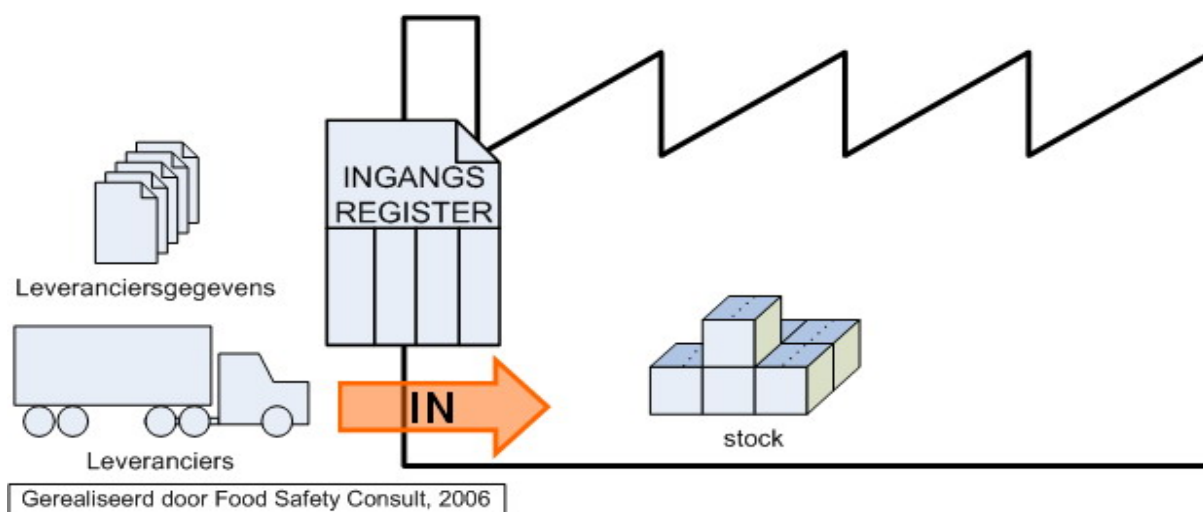
- **De identificatie van het product:** volgens de definitie van artikel 2 van het koninklijk besluit van 14 november 2003, is de identificatie van een product de benaming en/of de code die duidelijk en ondubbelzinnig een verband legt met bijkomende informatie vermeld op de verpakking, de etiketten (in ruime zin), de begeleidende documenten of de documenten die beschikbaar zijn langs elektronische weg. Het doel bestaat erin de producten te kunnen onderscheiden van producten van dezelfde aard, maar met een verschillende voorgeschiedenis.

De meest aangewezen identificatiemethode is identificatie m.b.v. **een lotnummer**. Het is aan te raden het lotnummer voor alle producten in het ingangsregister in te schrijven. Mogelijke alternatieven voor het lotnummer zijn **de houdbaarheidsdatum, de productiedatum, de referentie van het begeleidende document** of een **computerbestand** dat de lotnummers of andere identificatienummers bevat. Dat betekent dat de identificatie die aan het product wordt gegeven in de inrichting die het ontvangt, moet kunnen worden gelinkt aan de identificatie van het product bij de leverancier.

In het kader van vestigingseenheden die actief zijn in de sector van de detailhandel, is één van de gebruikte identificatiemethodes de barcode.

Over het algemeen worden paletten geïdentificeerd met een SSCC-code (Serial Shipping Container Code). De eenheden voor verkoop aan de consument worden over het algemeen geïdentificeerd met een GTIN (Global Trade Item Number), beter bekend als EAN 13-code. Deze code wordt vaak aan de kassa gescand om de productbenaming te identificeren en op het kasticket te drukken. Voor sommige producten zoals kistjes fruit of groenten wordt een EAN 128-code gebruikt, waarin vaak het nummer van de partij is opgenomen. De regels m.b.t. het gebruik van de verschillende barcodes worden behandeld in publicaties van GS1 (www.gs1belu.org).

- **De hoeveelheid:** de geregistreerde waarden en gebruikte eenheden moeten een vergelijking mogelijk maken tussen het uitgangsregister van een leverancier en het ingangsregister van een bestemming enerzijds en binnen de onderneming anderzijds, tussen de binnengekomen hoeveelheid grondstof en de hoeveelheid nieuw geproduceerd product of tussen de binnenkomende en uitgaande producten als er geen verwerking plaatsvindt. Vandaar het belang van de keuze van **de gebruikte eenheden** om zo een logisch verband te bekomen.



6.3.2 Het uitgangsregister

Dit is **niet vereist voor verkoop aan de eindconsument** (de laatste gebruiker van een voedingsmiddel die dit niet gebruikt voor een bewerking of voor een activiteit van een onderneming in de voedingssector). De vestigingseenheden die ook leveren aan andere ondernemingen moeten erop toezien dat deze leveringen ingeschreven worden in het uitgangsregister.

- **N.B.:** In het geval van rechtstreekse verkoop aan een klant die een factuur met een btw-nummer vraagt, moeten de klantgegevens worden bewaard (naam, adres, btw-nummer,...) of een dubbel van de factuur om deze in voorkomend geval te gebruiken (terugroeping van producten, terbeschikkingstelling van de gegevens aan de bevoegde overheid).

Dit register moet de registratie mogelijk maken van een reeks gegevens over de producten die de vestigingseenheid verlaten. De gegevens die in dit register moeten voorkomen, worden, net zoals voor het ingangsregister, onderverdeeld in twee groepen:

De belangrijkste gegevens:

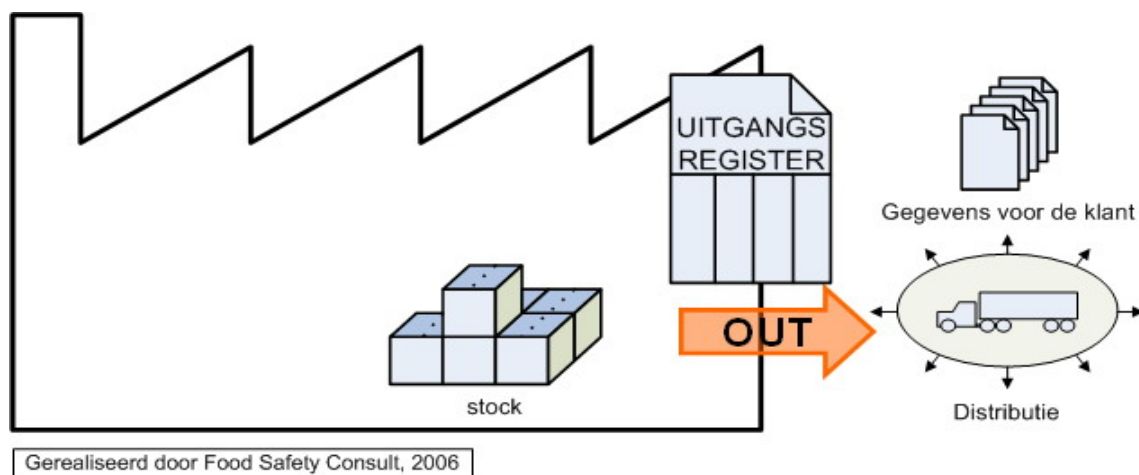
- **De aard van het product:** het kan hier gaan over de **gebruiksnaam** die de vestigingseenheid die het product geproduceerd heeft aan het product toekent, maar ook over elke andere benaming of code die er eenduidig naar verwijst.
- **De datum van aflevering:** meestal volstaat de vermelding van **dag, maand en jaar**. Maar wanneer u meerdere leveringen uitvoert op één dag en als er geen enkel ander onderscheid gemaakt kan worden tussen de leveringen, terwijl dit wel noodzakelijk is, kan het ook nuttig zijn het **uur** te vermelden.
- **De vestigingseenheid van bestemming:** dit is de **plaats waar het product naartoe gaat**, wat niet noodzakelijk de plaats is waarnaar de factuur gestuurd wordt. In de regel wordt de vestigingseenheid waaraan het product geleverd wordt, geïdentificeerd.

De detailgegevens:

- **De identificatie van het product:** volgens de definitie van artikel 2 van het koninklijk besluit van 14 november 2003, is de identificatie van een product de benaming en/of code die duidelijk en ondubbelzinnig een verband legt met bijkomende informatie vermeld op de verpakking, de etiketten (in ruime zin), de begeleidende documenten of de documenten die elektronisch beschikbaar zijn. Het doel bestaat erin de producten te kunnen onderscheiden van producten van dezelfde aard, maar met een verschillende voorgeschiedenis.

De meest geschikte identificatiemethode is het **lotnummer van het eindproduct**. U kunt ook beroep doen op mogelijke alternatieven zoals **de houdbaarheidsdatum, de productiedatum, de referentie van het begeleidende document** of een **computerbestand** dat de lotnummers of andere identificatienummers bevat.

- **De hoeveelheid:** de geregistreerde waarden moeten binnen de vestigingseenheid van productie een vergelijking mogelijk maken tussen de hoeveelheid genomen grondstof en de hoeveelheid nieuw geproduceerd product of tussen de gegevens van het ingangsregister en het uitgangsregister indien er geen verwerking plaatsvindt. Vandaar het belang van de gebruikte eenheden.



Voor alle inrichtingen (ook voor zij die niet voldoen aan de criteria (zie 6.3.) om te kunnen genieten van de versoepeling), volstaat bovendien, in het geval van leveringen aan liefdadigheidsverenigingen en aan voedselbanken als registratie van uitgaande producten de

lijst van vestigingseenheden van liefdadigheidsverenigingen en voedselbanken waaraan geleverd wordt.

6.3.3 De aard van de registers

Het in- of uitgangsregister kan bestaan uit:

- een **elektronisch systeem** van waaruit de gegevens geraadpleegd kunnen worden binnen de vestigingseenheid;
- een **manueel systeem** aanwezig in de vestigingseenheid;
- een **systematisch klassemment van de ontvangst- en leveringsbonnen en andere begeleidende documenten**. Deze manier van klasseren is enkel geschikt voor zover bovengenoemde documenten alle noodzakelijke gegevens bevatten (ze kunnen aangevuld worden) en voor zover de tijd die nodig is om de gegevens aan het FAVV door te spelen de door hen opgelegde termijn niet overschrijdt.

Wanneer u kiest onder welke vorm u de gegevens zal registreren, moet u o.a. rekening houden met de tijd die u nodig zal hebben om die gegevens aan het FAVV door te geven.

De **tijd nodig om de gegevens** met betrekking tot de traceerbaarheid **ter beschikking te stellen**, is een zeer belangrijk punt om te beletten dat een incident geleidelijk evolueert naar een crisissituatie. De gegevens in de verschillende registers moeten, op vraag van het FAVV, ter beschikking gesteld kunnen worden binnen **een heel korte termijn (één tot vier uur** voor de belangrijkste gegevens en **vier tot vierentwintig uren** voor de detailgegevens) om het traceren van de producten te vergemakkelijken.

6.3.4 Het updaten van de registers

De registratie van de gegevens in de in- en uitgangsregisters gebeurt **elke dag**.

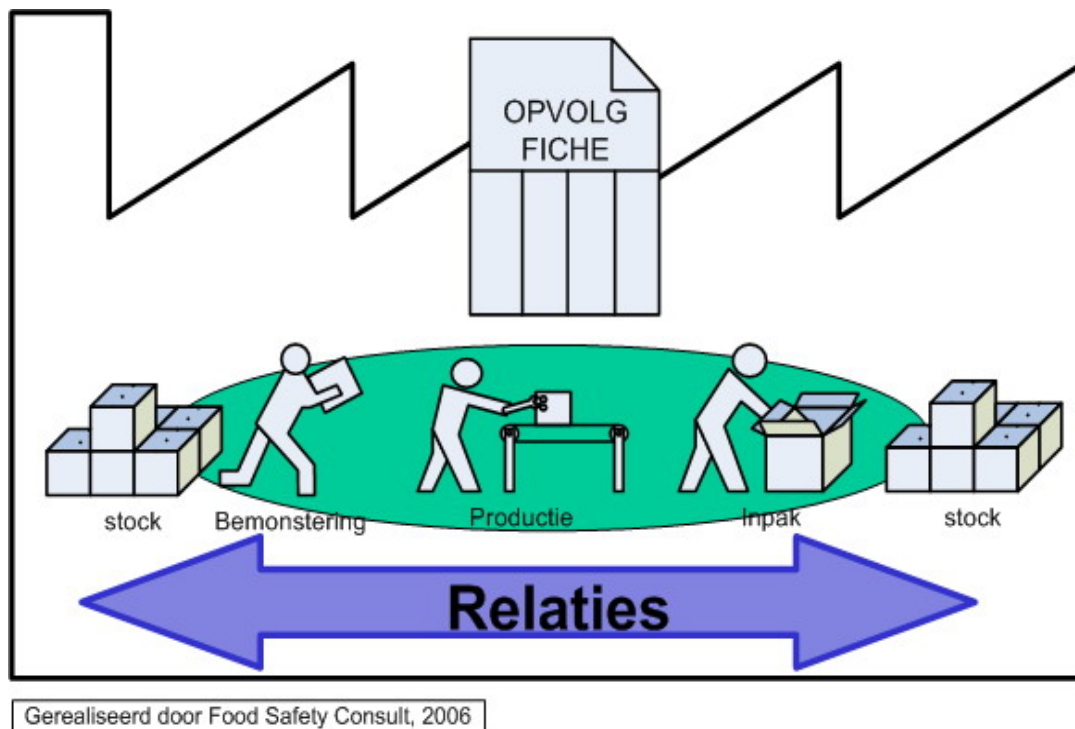


6.3.5 De interne traceerbaarheid in de vestigingseenheid: relatie tussen binnenkomende en uitgaande goederen en gegevens

Het doel van de interne traceerbaarheidssystemen bestaat erin terug te kunnen vinden welke productiemiddelen (grondstoffen, in de fabriek aanwezige goederen, verpakking) gebruikt werden voor een bepaald eindproduct. Dit zal toelaten om, in het geval van een probleem voor de voedselveiligheid van de consument, de mogelijke betrokken producten te identificeren, ze te lokaliseren (zowel binnen als buiten de vestigingseenheid) en/of ze via de pers terug te roepen (als

¹ *Inrichtingen die levensmiddelen in de handel brengen en die ofwel enkel aan de eindverbruiker leveren (B to C), ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen*

het product in kwestie zich al bij de eindconsument bevindt maar nog niet geconsumeerd werd) om ze te blokkeren, om na analyse de loten die vernietigd moeten worden te identificeren en om het probleem eventueel bij het FAVV te melden.



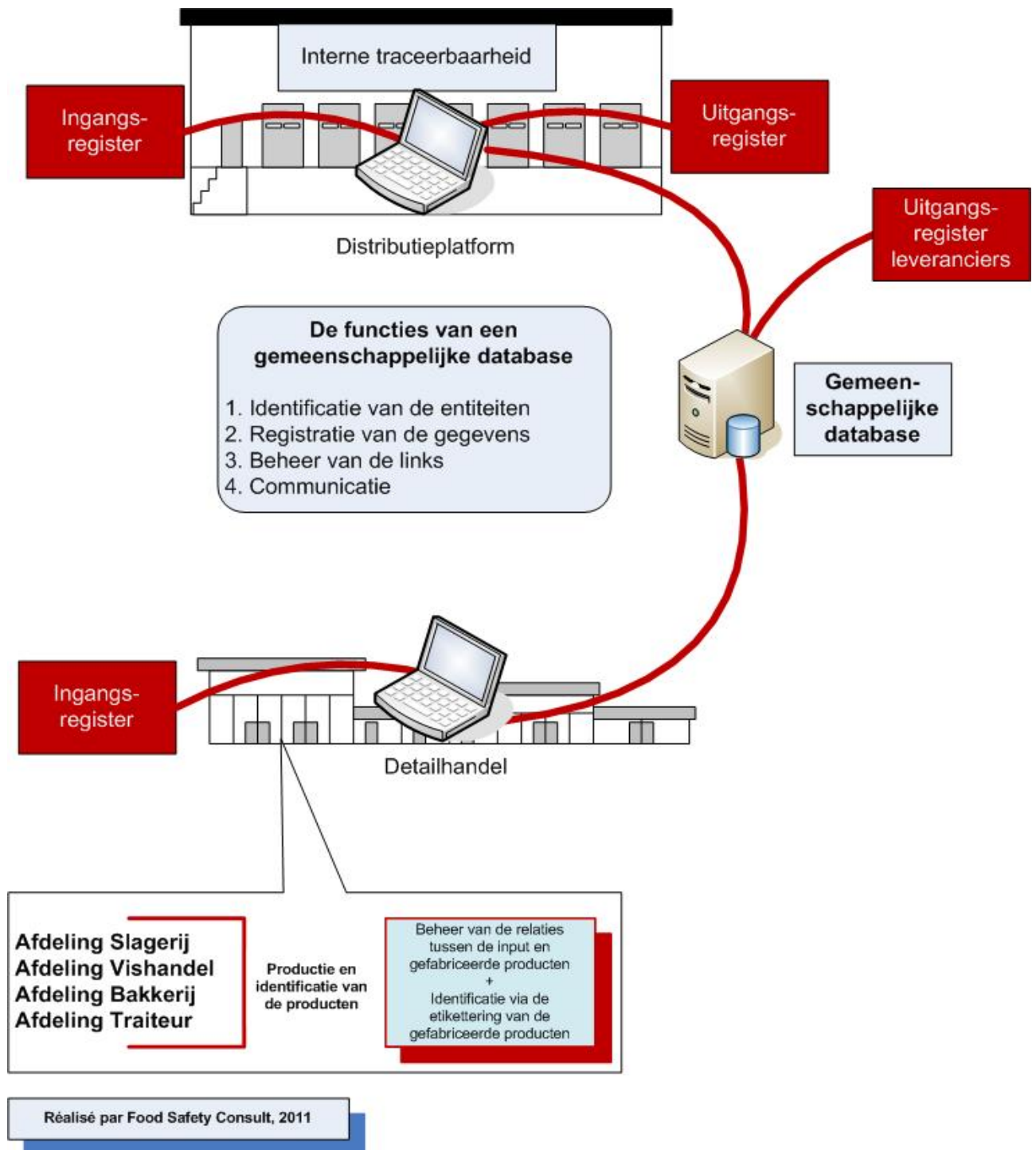
6.3.6 Invoering van een gemeenschappelijk traceersysteem

Rekening houdend met **de grote verschillen in technische haalbaarheid** van traceerbaarheid, moet elke onderneming in de distributieplatformen of de detailverkoop of elke keten het systeem kiezen dat het best aan de werking is aangepast. Dit systeem kan gemeenschappelijk worden beheerd. In dat geval moeten de traceergegevens op het centraal punt en in alle vestigingseenheden opvraagbaar kunnen zijn.

Het gekozen systeem moet vier basisfunctionaliteiten bieden:

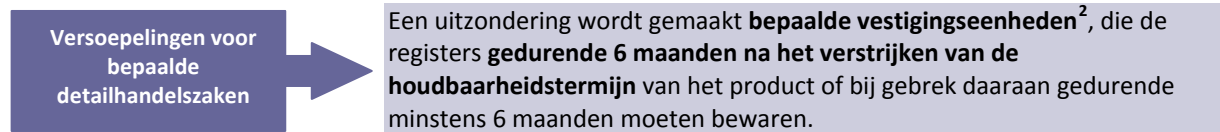
- **Identificatie van de entiteiten:** over het algemeen zijn de entiteiten hetzij de eenheden die aan de winkel worden geleverd (vaak paletten), hetzij de in de werkplaats gemaakte en verpakte producten alsook de materialen en voorwerpen die bestemd zijn om in contact te komen met voedingsmiddelen (ook deze laatste moeten sinds 27 oktober 2006 worden getraceerd). Voor producten die in de werkplaats worden gemaakt, moeten de aanbevelingen van de respectieve gidsen worden gevolgd. Aan elke getraceerde entiteit wordt een identificatiemiddel toegekend waardoor ze van gelijkaardige entiteiten kan worden onderscheiden en de eraan gekoppelde informatie kan worden geraadpleegd. Dit identificatiemiddel moet uniek zijn. De identificatie kan gebeuren aan de hand van letters of cijfers, alfanumeriek of in de vorm van een genormaliseerde numerieke code (bv. een EAN-code die door een barcode wordt weergegeven of die op een RF-chip wordt opgeslagen).
- **Registratie van de gegevens:** een product traceren betekent de gegevens of sporen terugvinden die aan het product zijn gekoppeld. Daarvoor moeten deze sporen vooraf zijn geregistreerd. Registratiesystemen kunnen verschillende vormen aannemen naargelang van de manier waarop de informatie wordt verkregen en bewaard.

- **Beheer van de koppelingen (aanmaak, bewaring, gebruik):** de koppelingen zijn de essentie van traceersystemen. Het zijn vaak registraties in tabellen (vaak elektronisch maar soms op papier) of databanken. Er moet een fysieke koppeling zijn tussen een fysieke partij en haar identificatiemiddel (bv. een etiket op een verpakking).
- **Communicatie:** de gegevens worden geregistreerd als een koppeling met het oog op eventuele communicatie. Door communicatie wordt de continuïteit van de traceerbaarheidsketen tussen de actoren gegarandeerd. Ze omvat de stroom van informatie-uitwisseling die al dan niet van de uitgewisselde fysieke stromen kan worden losgekoppeld.



6.3.7 De bewaartijd van de registers

Alle gegevens met betrekking tot de traceerbaarheid moeten **tot twee jaar na het verstrijken van de houdbaarheidstermijn** van het desbetreffende product bewaard worden of bij gebrek daaraan gedurende minstens twee jaar.



6.3.8 Extra verplichtingen voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Voor alle verwerkte en onverwerkte levensmiddelen van dierlijke oorsprong zijn er extra gegevens die ter beschikking gesteld moeten worden. Naast de eerder genoemde gegevens moet ook het adres van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf waaruit de levensmiddelen zijn verzonden beschikbaar zijn. Deze gegevens moeten dagelijks bijgewerkt worden, ook bij de **kleine detailhandelszaken die van de versoepelingen genieten**.

² *Inrichtingen die levensmiddelen in de handel brengen en die ofwel enkel aan de eindverbruiker leveren (B to C), ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen*

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 7

MELDINGSPLICHT, UIT DE HANDEL NAME EN TERUGGROEPING (RECALL)

7.1	INLEIDING	2
7.2	DE MELDINGSPLICHT	2
7.2.1	Wanneer melden?	2
7.2.2	Meldingslimieten	2
7.2.3	Waar en hoe melden?	3
7.3	UIT DE HANDEL NAME EN TERUGGROEPING (RECALL) VAN PRODUCTEN	3
7.4	VOORBEELD	4

7.1 INLEIDING

Het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen voorziet dat elke exploitant het FAVV onmiddellijk moet inlichten wanneer hij van oordeel is of reden heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd **of verdeeld** heeft (onder de verdeelde producten vallen ook diervoeder, zaden en meststoffen), schadelijk kan zijn voor de gezondheid van de mens, dieren en planten.

Het ministerieel besluit van 22 januari 2004 legt de modaliteiten vast betreffende deze meldingsplicht bij de provinciale controle-eenheden (PCE) van het Agentschap.

In dit verband is een nauwe samenwerking tussen de exploitant en het FAVV belangrijk om de gemelde problemen zo vlug mogelijk te kunnen omschrijven.

7.2 DE MELDINGSPLICHT

7.2.1 Wanneer melden?

Elke melding moet het resultaat zijn van een voorafgaande evaluatie van het risico voor de gezondheid van mens of dier, rekening houdend met de specifieke omstandigheden.

Bovendien is een melding niet noodzakelijk wanneer een meldingslimiet overschreden is, maar het product zich nog steeds in het bedrijf bevindt en er corrigerende maatregelen kunnen genomen worden om het gevaar te elimineren of te verminderen. De melding blijft evenwel verplicht indien de meldingslimieten overschreden zijn voor een ontvangen grondstof (het gecontamineerde lot zou immers ook aan andere klanten geleverd kunnen zijn).

7.2.2 Meldingslimieten

Een meldingslimiet is de waarde vanaf wanneer de exploitant / laboratorium / inspectieinstelling / certificatie-instelling voor een bepaalde parameter/matrix een verplichte melding moet doen bij het FAVV volgens de modaliteiten vastgelegd in het ministerieel besluit van 22 januari 2004 (Belgisch Staatsblad van 13 februari 2004).

Volgende vijf categorieën van limieten moeten beschouwd worden:

- 1 De categorie microbiologische contaminanten en toxines.
- 2 De categorie chemische contaminanten, allergenen en GGO's.
- 3 De categorie fysische contaminanten.
- 4 De categorie dierenziekten en parasieten.
- 5 De categorie schadelijke organismen voor planten en plantaardige producten.

Meer informatie is beschikbaar op de internetsite van het FAVV (www.favv.be/meldingsplicht).

7.2.3 Waar en hoe melden?

Een melding gebeurt met het meldingsformulier (cf. bijlage 12) dat ingevuld en opgestuurd moet worden (per fax en/of per mail naar de betreffende PCE). Het formulier is eveneens beschikbaar op de site van het FAVV (www.favv.be) > Beroepssectoren > Meldingsplicht. Het gebruik van de officiële formulieren is verplicht om een melding uit te voeren.

De lijst en de coördinaten van de PCE (provinciale controle-eenheden) zijn beschikbaar op de website van het FAVV (www.favv.be > Beroepssectoren > Meldingsplicht) en kan regelmatig veranderen. Gelieve dan ook de website te consulteren om over de laatste geactualiseerde gegevens te beschikken.

In geval van twijfel of voor bijkomende informatie, kunt u de PCE contacteren waarvan u afhangt.

7.3 UIT DE HANDEL NAME EN TERUGROEPING (RECALL) VAN PRODUCTEN

Op vraag van de bevoegde autoriteiten, de leverancier van een product of de verantwoordelijke van de onderneming zelf, kan een lot producten uit de handel genomen worden omwille van een voedselveiligheidsreden. Als de producten definitief uit de handel genomen worden dan worden ze beschouwd als afval (zie hoofdstuk 5.5.)

Men spreekt van een uit de handel name wanneer het lot van het product in kwestie nog in de vestigingseenheid aanwezig is en het op vraag van de leverancier en/of de bevoegde overheid door de verantwoordelijke wordt geblokkeerd in afwachting van een eindbeslissing.

Wanneer het product al in het bezit is van de eindverbruiker en teruggeroepen moet worden, spreekt men van een recall.

Indien het lot of een gedeelte ervan niet meer beschikbaar is in de vestigingseenheid, kan een melding bij wijze van affichering en/of een recall via de media door de vestiging noodzakelijk zijn. Dit om de eindgebruiker te verwittigen en hem instructies te geven (de laatste verbruiker van een voedingsmiddel die dit niet gebruikt in het kader van een bewerking of een activiteit van een onderneming in de voedingssector).

Om de doeltreffendheid van zulk een uit de handel name en/of recall te verzekeren, moet de exploitant een uitgeschreven en gedetailleerd plan opstellen.

Het plan moet de te volgen procedure beschrijven. Het bevat de gegevens van de verantwoordelijke personen en hun coördinaten (telefoonnummer, faxnummer, e-mail).

De exploitant houdt een dossier bij waarin al de gevallen van uit de handel name en recalls worden geregistreerd (productidentificatie, hoeveelheid en bestemming).

Bij wijze van voorbeeld, worden hieronder een reeks gegevens opgesomd, die teruggevonden kunnen worden bij de berichtgeving van een uit de handel name of recall:

- identificatie van het uit de handel te nemen product (lotnummer, EAN-code, uiterste verkoopdatum,...);

- de reden van uit de handel name/recall;
- de te ondernemen acties:
 - tijdelijke stockage in de winkel;
 - speciale identificatie van de uit de handel genomen/teruggeroepen producten;
 - vernietiging;
 - ophaling door een erkende ophaler;
 - retour naar de centrale;
 - blokkering;
 - enz.

Het is heel belangrijk dat de gevraagde acties onmiddellijk uitgevoerd worden.

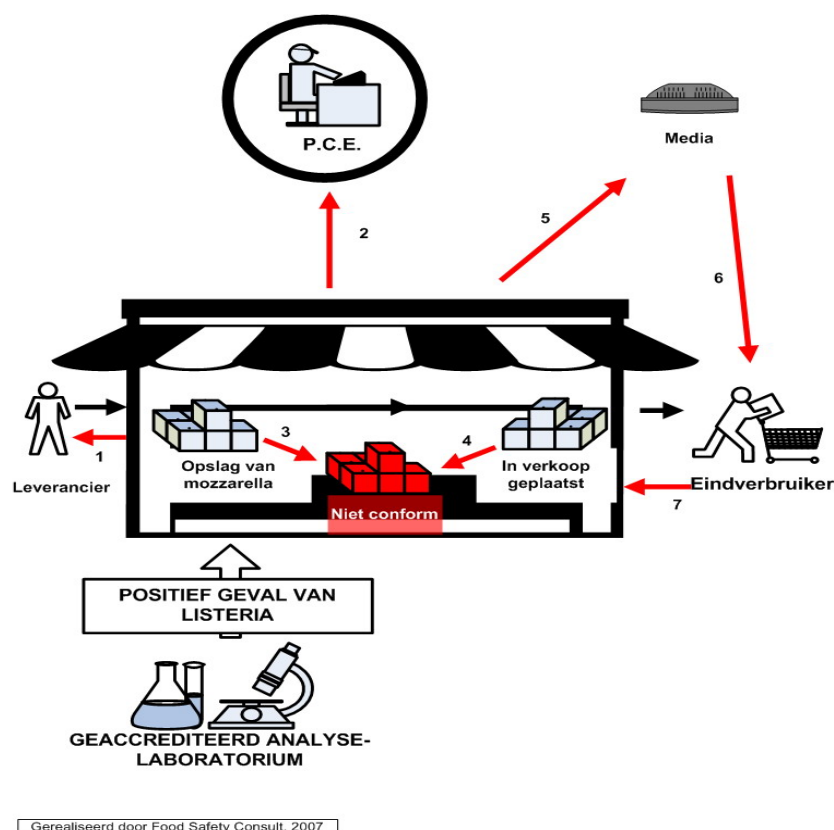
Het is ook belangrijk te noteren dat in de meeste gevallen de modaliteiten van recall en eventueel ook de instructies voor de uit de handel name opgelegd zullen worden door de commerciële groep of groepsformule.

7.4 VOORBEELD

Geval nr. 1

Een microbiologische analyse van een lot mozzarella dat aangekocht werd bij een leverancier toont aan dat het product besmet is met *Listeria monocytogenes*. U moet snel de volgende acties ondernemen:

1. Waarschuw uw leverancier.
2. Meld de besmetting bij het FAVV, rekening houdende met de instructies die onder 7.2 beschreven zijn.
3. en 4. Isoleer alle betrokken producten, zowel deze die nog in de stock zijn (3) als de producten die zich al in de verkoop in de rekken bevinden (4). In dit geval spreekt men van een uit de handel name van het product. De betrokken producten worden geïsoleerd van de andere producten en worden duidelijk geïdentificeerd als niet-conform om hun onopzettelijke verkoop te vermijden. Afhankelijk van het geval zullen de producten vernietigd worden of teruggestuurd naar de leverancier.
- 5, 6 en 7. In het geval de producten al te koop aangeboden werden, moet u, indien nodig, een productterugroeping van bij de consument (recall) organiseren. Het doel hiervan bestaat eruit om op een doeltreffende manier met de consumenten of met de gebruikers van de producten te communiceren om de consumptie van de betreffende producten te vermijden. De productterugroeping moet in samenspraak met uw leverancier en met het FAVV gebeuren en passeert best via de media. Net zoals de uit de verkoop genomen producten worden de van bij de klant teruggeroepen producten geïsoleerd en duidelijk geïdentificeerd als niet-conform vooraleer ze worden vernietigd of teruggestuurd naar de leverancier.



Geval nr. 2

Een keten van voedingswinkel die koffiekopjes van een externe leverancier verkoopt, stelt na laboratoriumanalyse vast (in het kader van de conformiteitscontrole voor contact met voedingsmiddelen) dat sommige partijen kopjes een grote hoeveelheid cadmium bevatten. Deze partijen kopjes zijn al verdeeld in de verkooppunten en sommige winkels bieden ze al te koop aan. De directie van de winkelketen moet de volgende maatregelen nemen:

- de leverancier op de hoogte brengen;
- de PCE van het FAVV op de hoogte brengen aan de hand van het formulier (zie bijlage 12);
- de winkels van de keten op de hoogte brengen en hen gelasten om de betrokken partijen te lokaliseren, te isoleren en te identificeren als niet-conforme producten;
- een perscommuniqué publiceren om de klanten op de hoogte te brengen (met het verzoek de betrokken partijen kopjes terug te brengen);
- de partijen niet-conforme kopjes vernietigen of laten afhalen door de leverancier.

Hoofdstuk 8

DE VALIDATIE EN CONTROLE VAN UW AUTOCONTROLESYSTEEM

HOOFDSTUK 8	1
DE VALIDATIE EN CONTROLE VAN UW AUTOCONTROLESYSTEEM	1
8.1 DE ORGANISATIE VAN DE CONTROLES: WIE CONTROLEERT WAT?	2
8.2 DE GIDS ALS REFERENTIE HULPMIDDEL	3
8.3 HET VERLOOP VAN DE CONTROLES	3
8.3.1 De controlehulpmiddelen voor de validatie van het ACS	3
8.3.2 Duur en frequentie van de audit	4
8.3.3 Staalname	5
8.3.4 Verslag ter attentie van de vestigingseenheden	6
8.4 EISEN VOOR DE CONTROLEORGANISMEN	6
8.4.1 Accreditatie	6
8.4.2 Erkenning	6
8.4.3 Kwalificatie van de auditeurs en inspecteurs	6

8.1 DE ORGANISATIE VAN DE CONTROLES: WIE CONTROLEERT WAT?

De veiligheid garanderen van de producten die aan de consumenten aangeboden worden, houdt een controle in van de fabricatie- en verkoopsomstandigheden. Deze controle gebeurt op twee niveaus:

- **in eerste instantie, moet elk bedrijf zichzelf controleren** door zijn eigen bewaking te organiseren: een eigen autocontrolesysteem (ACS) uitwerken dat de veiligheid garandeert van de voedingsmiddelen die u op de markt brengt, behoort tot uw eigen verantwoordelijkheid¹. U bent inderdaad het beste geplaatst om de goede werking van uw bedrijf dagelijks te controleren;
- **in tweede instantie, controleert de officiële overheid (FAVV)** via twee soorten controles: de validatieaudits van uw autocontrolesysteem en de inspecties.

In het verleden, richtten de officiële instanties hun activiteiten op punctuele of doelgerichte controles op bedrijfsniveau. Hoewel deze opdrachten verder blijven bestaan, verplaatst het FAVV haar controleactiviteiten sinds 1 januari 2005 geleidelijk van **de inspectie naar de validatieaudit van autocontrolesystemen**, met als doel uw autocontrolesysteem te valideren: na het vastleggen van een datum, komt de officiële instantie de implementatie en de correcte werking van een betrouwbaar autocontrolesysteem in uw bedrijf controleren. In de praktijk, kan het FAVV de validatie van de ACS van bedrijven aan externe controleorganismen overdragen. Om die validatieaudits te mogen uitvoeren, moeten deze privéorganismen aan bepaalde voorwaarden voldoen die hierna gedetailleerd worden.

De “klassieke” controles van het FAVV (de inspecties) blijven nog altijd behouden. Het doel ervan is steekproefsgewijs en met een willekeurige frequentie de door de ACS aangeboden garanties te controleren. Het FAVV houdt deze opdracht onder haar verantwoordelijkheid zonder uit te sluiten dat zij in geval van crisis, een beroep kunnen doen op privéorganismen om hen bij te staan (bv. om producten te bemonsteren, de controle van de recall van besmette producten uit te voeren, enz.).

De validatie van uw autocontrolesysteem gebeurt op vrijwillige basis: het is aan u om te beslissen of u uw ACS wenst te valideren of niet. U moet echter in gedachte houden dat de invoering van een betrouwbaar en gevalideerd autocontrolesysteem in uw bedrijf de programmering van de inspecties van het FAVV zal beïnvloeden en dus het bedrag van de heffingen die u aan het Agentschap zal moeten betalen. Aangezien de bedrijven die geen ACS hebben ingevoerd of waarvan het ACS niet gevalideerd is meer risico's vormen, zal het FAVV zich verplicht voelen het aantal controles op die inrichtingen te verhogen met als gevolg, een hoger tarief voor de heffingen: dit is het bonus/malus-principe.

Om uw ACS te laten valideren, mag u een beroep doen op ofwel het FAVV, ofwel op een controleorganisme naar keuze op voorwaarde dat deze aan de hierna vermelde vereisten voldoet en ook aan de eventuele bijkomende instructies van het FAVV.

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

8.2 DE GIDS ALS REFERENTIE HULPMIDDEL

Deze gids werd specifiek voor de sector van de detailhandel in voedingswaren opgesteld om u te helpen bij het uitwerken van uw ACS.

De gids helpt u niet alleen bij de implementatie van uw ACS, maar vertaalt ook het engagement van de sector om de voedselveiligheid op een meer professionele manier aan te pakken en wordt als referentie beschouwd voor het FAVV in het opmaken van hun checklist voor de audits en de specifieke leidraad voor de sector van de detailhandel in voedingswaren.

In de checklist worden de punten opgesomd die gecontroleerd moeten worden tijdens de validatieaudit van uw ACS. De leidraad vervolledigt deze checklist door de nodige uitleg aan te brengen voor een correcte interpretatie van de vereisten die in de checklist vermeld zijn. Zo zullen de auditoren over dezelfde hulpmiddelen beschikken in het kader van de validatie van uw autocontrolesysteem.

Om dit referentiehulpmiddel te worden, werd de gids ter validatie aan het FAVV voorgelegd. Deze validatie is volgens een specifieke procedure gebeurd. Eenmaal door het FAVV goedgekeurd, werd de gids bij BELAC ingediend als normatief document.

8.3 HET VERLOOP VAN DE CONTROLES

8.3.1 De controlehulpmiddelen voor de validatie van het ACS

Het controleorganisme voert de controle uit op basis van de inhoud van de gids, de wettelijke aspecten met betrekking tot voedselveiligheid en traceerbaarheid, de checklist en de leidraad die door het FAVV opgesteld werden voor de activiteiten die in de vestigingseenheid uitgeoefend worden.

De auditoren/inspecteurs moeten altijd rekening houden met de aanwezige controleverslagen, controles en analyses van het FAVV.

Bovendien moet de validatieaudit gebeuren in overeenstemming met de procedure die door het FAVV vastgelegd werd en die op de website van het Agentschap geraadpleegd kan worden (www.favv.be > Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrole-audit).

Twee gevallen kunnen zich voordoen:

- 1) De operator exploiteert alleen een voedingswinkel (zie 1.2 “Toepassingsgebied van de gids”)

De validatieaudit wordt alleen op basis van delen I en II van de gids uitgevoerd.

- 2) De operator exploiteert voedingswinkels die hij met de interne vloot bevoorraadt vanuit een of meerdere distributieplatformen (zie ook 1.2 “Toepassingsgebied van de gids”)

De validatieaudit van de winkels, de interne vloot en de distributieplatformen wordt samen of per vestigingseenheid uitgevoerd op basis van de volledige gids (in elke vestigingseenheid moet een audit worden uitgevoerd op basis van de gevoerde en bij het FAVV aangegeven activiteiten).

Als zowel wat de winkels als wat de platformen betreft bijkomende activiteiten worden uitgeoefend en men alle activiteiten van de vestiging aan een audit wil onderwerpen, dan voor de bijkomende activiteiten natuurlijk de betrokken specifieke gidsen worden toegepast, met uitzondering van hun certificatieprocedure.

8.3.2 Duur en frequentie van de audit

Duur van de audit

De duur van de audit zal hoofdzakelijk beïnvloed worden door de breedte en de aard van het assortiment. De tabellen hierna geven, in functie van de verkoopoppervlakte voor de winkels of van het aantal tewerkgestelde personen voor de platformen, het minimaal aantal uren dat aan een audit besteed moet worden.

Minimale duur van de audit uitgedrukt in uur voor de winkel

Oppervlakte	Verkoop van door de leveranciers niet-voorverpakte producten	Uitsluitend verkoop van door de leveranciers verpakte producten
1. $\geq 1\,000\text{ m}^2$	8 uur	6 uur
2. $\geq 400\text{ m}^2$ en $< 1\,000\text{ m}^2$	6 uur	4 uur
3. $< 400\text{ m}^2$	3 uur	3 uur

De oppervlakte die in aanmerking komt voor het bepalen van de duur van de audit is de verkoopoppervlakte, namelijk de oppervlakte die bestemd is voor verkoop en die toegankelijk is voor het publiek. De kassazone maakt er deel van uit, evenals de zones achter de kassa en de inkomruimte van uw winkel, wanneer u die gebruikt om uw goederen uit te stallen.

In het geval van bijkomende activiteit die eveneens onder de distributie valt maar niet onder het toepassingsgebied van de gids, zal bovendien per bijkomende activiteit telkens 1,5 uur aan het in de tabel vermelde aantal uren toegevoegd worden. Mogelijke bijkomende activiteiten betreffen bv. slagerij, traiteur en bakkerij (met uitzondering van bake-off).

Indien een winkelpunt het maken van belegde broodjes als enige bijkomende activiteit heeft, zal de auditduur die in de eerste kolom vermeld is toegepast worden.

De activiteit bestaat in het smeren en beleggen van broodjes, pistoletbroodjes, sandwiches, stokbrood, enz. met eenvoudige ingrediënten zoals boter, smeerbare vetproducten, groenten, fruit, vlees, vis en eieren en/of meer verwerkte ingrediënten die niet in de inrichting vervaardigd zijn zoals groente-, vlees-, vis- of garnaalsla, koude sauzen, enz. Het bereiden van koude gerechten of koude schotels of warme producten valt onder de toepassing van de specifieke gids G-003 of G-023.

Wanneer de verkochte belegde broodjes onder voorverpakte vorm vervaardigd zijn door een derde (verzegelde verpakking) en als dusdanig verkocht worden, wordt de minimale auditduur van de tweede kolom toegepast.

De verkoop van groenten en fruit en/of onverpakt brood en/of van bake-off producten die gebakken worden in de winkel, wordt gelijkgesteld met de verkoop van louter producten die door de leveranciers zijn voorverpakt. De auditduur vermeld in kolom 2 is hier van toepassing.

Minimale duur van de audit uitgedrukt in uur voor het platform en vervoer

Aantal VTE ² per platform incl. vervoer	Duur van de audit uitgedrukt in uur
1. van 1 tot 19	5
2. van 20 tot 49	6
3. van 50 tot 100	8
4. meer dan 100	9

Deze duurtijden dekken de audit van de infrastructuur en de transportaanhangwagens alsook de documentair audit.

Net zoals voor de voedingswinkel, houden zij geen rekening met eventuele aanvullende activiteiten die niet onder het toepassingsgebied van de gids vallen (onmiddellijk verpakken van groenten en fruit, bottelen van wijn, enz.).

Deze duurtijden houden geen rekening met de voorbereiding, voorafgaande bezoeken, administratieve formaliteiten, voorafgaande documentevaluatie en opstellen van het verslag niet vervat. De off-site auditduur (documentair audit) mag maximaal 1/3^e bedragen van de totale auditduur.

Indien het bedrijf enkel producten op kamertemperatuur opslaat of vervoert, kan het aantal uren met 1 uur worden verminderd.

Frequentie van de audit

1 maal om de 3 jaar dient er een nieuwe audit gerealiseerd te worden.

Winkelketen

Wanneer het autocontrolesysteem centraal uitgevoerd wordt door middel van een gemeenschappelijke documentatie (procedures, werkinstructies, HACCP-systeem, traceersysteem), kan de auditduur verminderd worden (maximum 30% reductie met een minimum van 2 uur).

Verdere informatie kan op de website van het FAVV bekomen worden: www.favv.be > Beroepssectoren > Autocontrole > Autocontrole-audit > Technische specificatie voor het bepalen van aantal mandagen en van de frequentie bij audits door het FAVV.

Alle winkels moeten dan op dezelfde manier werken; zij moeten over een identiek autocontrolesysteem beschikken en dezelfde werkmethode toepassen.

8.3.3 Staalname

De gids voorziet geen bemonsteringsplannen door de controleorganismen. Zij moeten dus geen stalen nemen.

² Alle personen die werken met een gewone werkovereenkomst, uitzendkrachten, inclusief uitzendkrachten ter beschikking gesteld door een gespecialiseerd agentschap, seizoenarbeiders en jobstudenten. Het gaat om het aantal bezoldigde werknemers, berekend in voltijdse equivalenten (VTE). Het personeel dat zich bezighoudt met administratieve taken moet niet in rekening worden genomen.

8.3.4 Verslag ter attentie van de vestigingseenheden

Elke vestiging die een audit volgens deze gids laat uitvoeren, zal een voorlopig verslag ontvangen. De vestiging heeft 15 dagen om ontbrekende informatie of opmerkingen over te brengen aan het controleorganisme. Hierna zal het controleorganisme het definitieve verslag opsturen. Dit verslag zal in de vestiging ter beschikking gesteld moeten worden aan de inspecteurs van het FAVV.

8.4 EISEN VOOR DE CONTROLEORGANISMEN

Een controleorganisme dat de validatie van ACS van bedrijven die in het toepassingsgebied van deze gids vallen (en/of de inspectie van deze bedrijven) als dienst aanbiedt, moet aan bepaalde voorwaarden voldoen. De voornaamste ervan zijn de volgende:

8.4.1 Accreditatie

De instelling moet geaccrediteerd worden voor deze gids door BELAC of een buitenlands accreditatieorgaan dat is toegetreden tot het “*multilateraal agreement (MLA)*”, volgens de ISO 17020-norm, voor de validatie van het autocontrolesysteem.

“In het kader van de ISO 17020-norm dient de instelling de volgende aspecten uit te werken en toe te passen:

- er dient een gedetailleerde inspectiemethode te worden uitgewerkt en gerespecteerd. Deze dient te worden gedocumenteerd en regelmatig geëvalueerd op haar geschiktheid. Deze methode omvat onder andere informatie over de gebruikte evaluatietools, de auditcriteria, de mogelijke non-conformiteiten, de te nemen steekproef (omtrent de te evalueren documenten, het aanwezige materiaal, ...), de audittijd, ...;
- er dient aantoonbaar gewaarborgd te worden dat alle aspecten van de gids aan bod komen tijdens de audit.”

8.4.2 Erkenning

De instelling moet door het FAVV erkend zijn voor de validatie van ACS op basis van deze sectorgids.

De instellingen moeten de “Erkenningsprocedure voor de certificatie- en inspectie-instellingen volgen in het kader van het koninklijk besluit autocontrole” – PB07 – P03 – REV 0 – 2005.

De vestigingseenheid die een bepaald organisme uitkiest heeft de verantwoordelijkheid ervoor te zorgen dat dit organisme door het FAVV erkend is voor de sector van de detailhandel. Deze controle kan gebeuren door een kopie van het accreditatiecertificaat en het toepassingsgebied te vragen of door de website van het FAVV te raadplegen.

8.4.3 Kwalificatie van de auditeurs en inspecteurs

De kwalificaties van de auditeurs en inspecteurs moeten minstens aan de eisen van artikel 10 van het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen voldoen. De vereisten op het gebied van kwalificatie hebben betrekking op de basisopleiding, de continue opleiding, de relevante professionele ervaring en de kwalificatie als inspecteur en/of auditor.

Hoofdstuk 9

DE GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJEN IN DE VOEDINGSWINKEL

9.1 WERKEN VOLGENS EEN METHODE	2
9.2 DE TEMPERATUUR VAN PRODUCTEN BEHEERSEN	3
9.2.1 De koude- en de warmteketen	3
9.2.2 Hoe verloopt een temperatuurcontrole?	5
9.3 HET RISICO OP KRUISBESMETTINGEN VERMINDEREN	6
9.4 AANKOOP	6
9.5 ONTVANGST	6
9.6 OPSLAG	7
9.7 VERSNIJDING, VERPAKKING (primair)	8
9.8 ETIKETTERING	9
9.9 VERKOOP	11
9.9.1 Richtlijnen voor de inrichting van een frigomeubel	11
9.9.2 Algemene voorwaarden van toepassing bij de verkoop van alle voedingsmiddelen	12
9.9.3 Afdeling bulkgoederen	13
9.9.4 Verkoopafdeling eieren	14
9.9.5 Afdeling fruit, groenten en aardappelen (fga)	16
9.9.6 Afdeling vleeswaren en salades die vers of onverpakt te koop gesteld worden	17
9.9.7 Kaasafdeling	19
9.9.8 Visafdeling	22
9.9.9 Afbakafdeling en/of snijden van brood	24
9.9.10 Verkoop van voorverpakte gewasbeschermingsmiddelen	26
9.9.11 Verkoop van voorverpakte meststoffen en zaden	29
9.9.12 Verkoop van voorverpakte diervoeders afkomstig van de leveranciers	32
9.9.13 Verkoop aan particulieren van voor diervoeding gedeklasseerde levensmiddelen	36

9.1 WERKEN VOLGENS EEN METHODE

Het invoeren van goede hygiënepraktijken in uw vestiging, zoals aanbevolen in het vorige hoofdstuk, laat u toe om een geschikte werkomgeving op het vlak van hygiëne te onderhouden.

U kunt nu overgaan tot een nieuwe fase in het opbouwen van uw autocontrolesysteem door uw inspanningen te richten op de werkmethodes die in uw vestiging gehanteerd worden tijdens de behandeling van voedingsmiddelen. Zonder een rigoureuze en doordachte organisatie van het werk zou de verkoop van voedingsmiddelen die veilig zijn voor de gezondheid van de consument op het spel gezet worden. Goede distributiepraktijken zijn nu net deze werkmethodes die gehanteerd moeten worden om elk gevaar voor de volksgezondheid te voorkomen, te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen.

De onderwerpen die in dit hoofdstuk behandeld worden, hebben betrekking tot uw activiteiten i.v.m. detailhandel van voedingsmiddelen: aankoop, ontvangst, opslag en verkoop van voedingsmiddelen. In bepaalde vestigingen worden de voedingsmiddelen bovendien binnen de vestiging zelf in porties verdeeld, verpakt en geëtiketteerd alvorens ze te koop aan te bieden. Deze activiteiten worden eveneens in dit hoofdstuk besproken. Alle andere verwerkingsactiviteiten van voedingsmiddelen worden niet behandeld in deze gids. De verwerkingen die vallen onder het toepassingsgebied van de specifieke sectorgidsen worden niet in deze gids uitgewerkt. Voor deze activiteiten moet u de desbetreffende gidsen raadplegen (slagerij, bakkerij/patisserie, Horeca) zoals beschreven in punt 1.2 “Toepassingsgebied van deze gids”.

Er werden drie specifieke activiteiten toegevoegd in de vorm van addendum (12. Bijlagen > Addendum 1, 2 en 3); namelijk het versnijden van groenten en fruit, het malen van koffie en het maken van belegde broodjes.

Deze activiteiten vallen onder het toepassingsgebied van deze gids, maar werden als addendum behandeld omdat zij eerder zelden uitgeoefend worden.

De goede praktijken die in deze addenda beschreven worden zijn zeker aan te bevelen, maar wij benadrukken dat ook andere middelen geaccepteerd kunnen worden op voorwaarde dat zij het mogelijk maken om hetzelfde doel te bereiken.

De verkoop van voedingsmiddelen kan op verschillende manieren gebeuren:

- verkoop van voorverpakte voedingsmiddelen in de afdeling “zelfbediening”; dit is de meest voorkomende manier om voedingsmiddelen in een voedingswinkel te koop te stellen;
- verkoop van losse voedingsmiddelen in de afdeling “zelfbediening”;
- verkoop van “te versnijden” voedingsmiddelen: een personeelslid verdeelt en verpakt het product dat de klant aanduidt.

De handel in gekoelde of diepgevroren voedingsmiddelen moet gebeuren met behoud van de koudeketen, wat een scherpe waakzaamheid en een bepaalde behandeling van die producten vereist. Dit alles wordt beschreven in dit hoofdstuk.

Voor elk van uw activiteiten of verkoopsmodaliteiten, vestigen wij in dit hoofdstuk de aandacht op de aspecten waarvoor u waakzaam moet zijn wat voedselveiligheid betreft.

9.2 DE TEMPERATUUR VAN PRODUCTEN BEHEERSEN

9.2.1 De koude- en de warmteketen

De snelheid waarmee micro-organismen groeien, is afhankelijk van een aantal factoren, o.a. de temperatuur. Deze onder controle houden, dit wil zeggen de voedingsmiddelen niet blootstellen aan temperaturen die de microbiële groei (uitbreiding) in de hand werken, vormt dus een doeltreffend hulpmiddel om voedingsmiddelen te bewaren, wat trouwens bij wet verplicht is.

Het is dus van cruciaal belang dat de temperatuur die bij wet of door de producent opgelegd is, gerespecteerd wordt tijdens alle levensfasen van een product. Er kunnen zich twee typische gevallen voordoen:

- de microbiële groei wordt door koude onder controle gehouden: de toegestane maximumtemperaturen verschillen naargelang de familie waartoe het product behoort (zie tabel hierna);
- de microbiële groei wordt door warmte onder controle gehouden: wanneer bereidingen warm gehouden worden, ook eenvoudig bakken (gebraden kip bv.), dan bepaalt de wet dat de voedingsmiddelen bij een temperatuur van minimum 60°C bewaard moeten worden.

Afhankelijk van de situatie, zal het niet naleven van deze temperaturen gedefinieerd worden als “een onderbreking van de koudeketen” of “een onderbreking van de warmteketen”.

Opmerking: het kan zijn dat bepaalde voedingsmiddelen die koud bewaard worden, in de vestiging gebakken moeten worden (in het geval van gebraden kip zoals eerder als voorbeeld aangehaald). In dit geval moet het product “de kritieke zone overbruggen” tussen de temperatuur van “koude” bewaring en 60°C, de temperatuur vanaf dewelke de warmteketen begint. Hetzelfde geldt voor een product dat in de vestiging bereid is en dat dan afgekoeld wordt om bij gekoelde temperatuur te koop aangeboden te worden.

De regel waaraan men zich dan moet houden is de volgende: tijdens het bakken of het opwarmen van een product, moet de kritieke zone tussen 10°C en 60°C, in maximum 1 uur overbrugd worden. In het geval van een afkoeling, moet de zone 60°C-10°C binnen 2 uur overbrugd worden.

De temperatuurcontroles, die bedoeld zijn om na te gaan of de koudeketen of de warmteketen niet verbroken worden, moeten leiden tot registraties, namelijk bij elke ontvangst en één keer per dag voor de koel- of diepvriesinstallaties (koelcellen en -toonbanken).

Toegestane maximale **inwendige** temperaturen voor de bewaring van voedingsmiddelen in de voedingswinkels

	Reglementaire temperatuur	Aanbevolen temperatuur
Vers vlees van slachtvee, gekweekt gehoeft wild en groot wild	7°C	
Vers vlees van gevogelte, konijn en klein wild	4°C	
Vers orgaanvlees van slachtvee, gekweekt wild, wild, gevogelte en konijn	4°C	
Gehakt vlees en vleesbereidingen (verse worst,...)	4°C ¹	
Vegetarische producten of vleesvervangers op basis van plantaardige eiwitten		4°C
Verse vis voorverpakt of niet	4°C	
Bereide vis (gerookt,...)	4°C ²	
Oesters en mosselen (rauw)	geen	van +7 tot +10°C
Andere schaal- en weekdieren (levend)	geen	van +4 tot +7°C
Gekookte schaal- en weekdieren	4°C	
Vissalade	4°C	
Vleesproducten [bereide producten (gekoeld), charcuterie, salades (vlees, groenten)]	7°C	
Gesneden fruit en groenten (4 ^{de} gamma)	geen	van +4 tot +7°C
Kaas in de rijpingskamer (tijdens de rijping)		Van +7 tot +14°C
Melkproducten	7°C	
Patisserie (met banketbakkersroom)	7°C ³	
Diepvriesproducten	-18°C	

Opmerking: indien een verschil is tussen de wettelijke temperatuur en de temperatuur die de producent vermeldt, krijgt de laagste temperatuur steeds voorrang, met uitzondering van de gevallen beschreven in de voetnoten.

¹ De reglementaire temperatuur voor de ontvangst van gehakt afkomstig van uw leveranciers of van de distributieplatformen is 2°C.

² Behalve als de leverancier een erkende vestiging uitbaat en een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt en behalve indien het gaat om gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn of indien het in deze laatste gevallen om conserven gaat, wordt de omgevingstemperatuur aanvaard.

³ Viennoiserie op basis van gebakken banketbakkersroom (Zwitserse koeken, knoopkoeken, achtkoeken, chocotwists,...) kunnen maximaal 12 u bewaard worden op omgevingstemperatuur (Advies nr. 49/2006 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV).

9.2.2 Hoe verloopt een temperatuurcontrole?

De temperatuur van een product controleren

De temperatuurcontroles gebeuren door middel van een sonde die tegelijk kan dienen om een kamertemperatuur te meten (koelkamer, verkoopsmeubel) of een temperatuur “binnenin” een product, door de sonde in het product te prikken (na ze op voorhand bv. met alcohol ontsmet te hebben). Deze temperatuurmeting “binnenin” een product is uiteraard alleen mogelijk voor onverpakte voedingsmiddelen van de traditionele afdelingen. Voor verpakte producten, waarvan de verpakking heel moet blijven, bestaat de techniek erin om de sonde tussen twee producten die tegen elkaar gedrukt zijn te plaatsen.

De temperatuur van een installatie controleren

De temperatuur kan ook genoteerd worden op basis van de ingebouwde display van koelcellen of verkoopsmeubels, maar de betrouwbaarheid van de waarde op de display moet regelmatig (minstens één keer per jaar) door middel van een sonde gecontroleerd worden. Tijdens deze controle, moet de sonde op de minst gunstige plek geplaatst worden, dit wil zeggen de minst koude, om er zeker van te zijn dat de waarde op de display zeker representatief is voor de hoogste temperatuur van de installatie.

De goede werking van de thermometer controleren

Ook de sonde moet minstens om het jaar gecontroleerd worden.

De controledatum van de sonde moet genoteerd worden, net als de eventuele afwijking die vastgesteld werd tijdens het controleren. Deze afwijking (indien $> 1^{\circ}\text{C}$) wordt meegenomen bij volgende metingen.

Indien deze afwijking stabiel is dan kan de thermometer gebruikt worden, zoniet dient de thermometer vervangen te worden. Bij elke meting dient met deze afwijking rekening gehouden te worden.

Voorbeeldetiket om op uw thermometer aan te brengen:

Datum van de laatste controle	/ /
Tel de waarde hiernaast bij de afgelezen waarde om een exacte meting te bekomen	$^{\circ}\text{C}$

De controle en de eventuele justering kunnen zelf gebeuren en/of worden toevertrouwd aan een extern bedrijf.

9.3 HET RISICO OP KRUISBESMETTINGEN VERMINDEREN

De uitdrukking “kruisbesmetting” omvat verschillende typische gevallen, allemaal in verband met de verschillende stromen die elkaar kruisen (voedingsmiddelen, personeel, verpakkingen, afval, gereedschap).

- Het kan verwijzen naar een besmetting van een voedingsmiddel door een ander waarvan de besmettingsgraad hoger is. Dan spreken we van directe kruisbesmetting.

Voorbeelden: ongewassen groenten op een rek opslaan bovenop een onafgedekte vleessalade of een vuilnisbak in de buurt van onbeschermde voedingsmiddelen.

- De indirecte kruisbesmetting verloopt op haar beurt via een tussenstap: besmetting door handen die een voedingsmiddel, afval of besmette materialen behandeld hebben of door een werkblad, gereedschap of machines die met besmette voedingsmiddelen in contact geweest zijn.

Voorbeelden: behandeling van voedingsmiddelen na het buitenzetten van de vuilnisbakken, versnijden van vlees op een plank die vooraf gediend heeft om kaas op te versnijden,...

Aangezien de verschillende stromen hierboven vermeld niet van elkaar gescheiden kunnen worden, is het noodzakelijk om een aantal regels na te leven om het risico op kruisbesmettingen te beperken:

- de uitgepakte voedingsmiddelen zo goed mogelijk beschermen (pot met deksel, plasticfolie,...);
- regelmatig de handen reinigen en ontsmetten;
- gereedschap en werkbladen gebruiken die speciaal voor bepaalde producten bedoeld zijn of ze ontsmetten na het behandelen van besmette voedingsmiddelen (rauwmelkse kazen,...);
- de activiteiten zo goed mogelijk scheiden (productie en het buitenzetten van vuilnisbakken,...).

9.4 AANKOOP

- De leverancier moet dezelfde regels volgen met betrekking tot de voedselveiligheid (autocontrole, traceerbaarheid, meldingsplicht) en moet kunnen aantonen dat hij aan de gestelde eisen voldoet. Indien nodig, kan een leveranciersaudit georganiseerd worden om te verzekeren dat de hygiëneregels gerespecteerd worden net zoals eventueel een lastenboek dat u hen gegeven heeft.
- Om veilige producten te kunnen ontvangen, moeten zowel de vestiging als het distributieplatform (wanneer de goederen door een distributieplatform doorgeleverd worden), voorwaarden aan de leverancier opleggen betreffende houdbaarheidsdatum en verpakking van de producten.
- Voor gekoelde en diepgevroren producten gelden ook specifieke regels betreffende leveringstemperatuur; deze regels moeten vastgelegd worden in de leveringsvoorwaarden.

9.5 ONTVANGST

De temperatuurcontrole is een erg belangrijk aspect, net zoals de staat van de verpakking. Deze moet schoon en intact zijn; ze moet ook aan een controle onderworpen worden. Deze elementen zijn van cruciaal belang voor de veiligheid en de kwaliteit van het product.

- Bij elke levering moet de temperatuur van gekoelde en diepgevroren producten gecontroleerd worden (door de bestemming van het voedingsmiddel of eventueel door de transporteur als deze deel uitmaakt van hetzelfde HACCP-plan als de structuur waaraan hij levert). Hiervoor kunt u het registratieformulier voorgesteld in bijlage gebruiken (zie bijlage 4a als voorbeeld). Afwijkingen van de temperatuur en de genomen corrigerende en/of preventieve maatregelen moeten in ieder geval genoteerd worden.
- Als gekoelde en diepgevroren producten in afzonderlijke recipiënten of omverpakkingen geleverd worden (soort koelbox op wielen), moet bij de ontvangst op elke omverpakking de temperatuurcontrole uitgevoerd worden.
- Alle gekoelde en diepgevroren producten moeten bij ontvangst onmiddellijk in de koeling geplaatst worden. Als de buitentemperatuur zeer hoog is, moet u er nog strenger op toezien dat de gekoelde en diepgevroren producten een zo kort mogelijke tijd uit de koudeketen verblijven.
- Bijlage 2 bevat een tabel met de wettelijke temperaturen. Deze geeft de maximumtemperaturen weer, die niet overschreden mogen worden, opgelegd door de wet.

9.6 OPSLAG

- Tijdens de opslag moet nagegaan worden of de verpakking nog schoon en intact is.
- Er moet eveneens gezorgd worden dat de houdbaarheidstermijn nog voldoende lang is en dat er geen vervallen producten verkocht kunnen worden. Om dit te bekomen kan men het FIFO-principe (First in First out) toepassen. Dit betekent dat de eerst ontvangen producten als eerst te koop aangeboden moeten worden. Er moet dus een rotatie uitgevoerd worden. Nieuwe producten moeten achter of onder oudere producten geplaatst worden. Indien een leverancier het FIFO-principe niet heeft gerespecteerd, moet deze het FEFO-principe toepassen (First Expired First Out), zijnde dat hij de producten welke eerst zullen vervallen als eerste te koop moet aanbieden.
- De temperatuur van koelcellen, diepvriezers en koel- en/of diepvriesmeubelen voor verkoop, moet gecontroleerd worden zodat het gekoelde of diepgevroren product op de juiste temperatuur blijft, door wat de display weergeeft dagelijks te noteren. Diepvriescellen groter dan 10 m³ moeten beschikken over een automatisch temperatuurregistratiesysteem (Europese **Verordening 37/2005**). Als er een operationeel alarmsysteem geïnstalleerd is op een koel- of diepvriescel of meubel, is dagelijkse controle van de display niet nodig. Wel moet deze temperatuur minstens één keer per jaar met een thermometer, op verschillende plaatsen, worden gemeten om de goede werking van het systeem te controleren en meer bepaald op die plaatsen die het meest kritiek zijn (bv. ter hoogte van de maximale laadlijn van een open verkoopsmeubel). In vestigingen die geen versoepelingen genieten, moeten de temperatuurcontroles geregistreerd worden, zelfs als er geen afwijking is.
- Afwijkingen van de temperatuur en de ondernomen correctieve acties en corrigerende maatregelen moeten in ieder geval genoteerd worden.

9.7 VERSNIJDING, VERPAKKING (primair)

Op vlak van hygiëne is het versnijden, al dan niet gevolgd door verpakking, onderworpen aan enkele regels die al vanuit een andere invalshoek aangehaald werden in enkele voorgaande paragrafen.

- De materialen en voorwerpen die worden gebruikt voor de directe verpakking van de producten, en die dus bestemd zijn om met de voedingsmiddelen in contact te komen, moeten aan een bepaald aantal wettelijke voorschriften voldoen. Om u hiervan te verzekeren, is het noodzakelijk dat u voor elk van deze materialen (plastic zakken, schaaltes, vershoud folie, machines,...) in het bezit bent van een geschreven verklaring van overeenstemming. Een samenvatting van dit specifiek voorschrift is terug te vinden in een verklarende nota op de website van het FAVV⁴. Deze nota somt de punten op die minimaal verplicht aanwezig moeten zijn op elke verklaring van overeenstemming.
- Wat het naleven van de koudeketen betreft, is het van cruciaal belang erover te waken dat de voedingsmiddelen niet aan kamertemperatuur blootgesteld worden, behalve tijdens het versnijden. Het klassieke geval van hesp die op de snijmachine blijft liggen nadat een werknemer er enkele sneetjes van heeft afgesneden, in plaats van ze meteen terug te leggen in de koeltoonbank, is bv. te vermijden.
- Wanneer het zeer druk is, kan het gebeuren dat enkele van de meest verkochte artikelen “op voorhand versneden” worden, om tijd te winnen wanneer de klant bediend moet worden. Dit is toegestaan als de sneetjes duidelijk in de koeltoonbank gepresenteerd worden en het aantal sneetjes niet te groot is: het versnijden van een product maakt het immers meer vatbaar voor besmettingen, dus het is niet aan te raden om op het einde van de dag die sneetjes die ’s morgens voor opening afgesneden zijn, te bewaren.
- Bepaalde traditionele afdelingen bieden niet enkel “voorgesneden” sneetjes aan maar ook “voorgevulde” bakjes (meer bepaald van salades), altijd met de bedoeling om tijd te winnen bij het bedienen. Zelfs wanneer die bakjes in de traditionele afdeling te koop aangeboden worden, worden ze, behalve de uitzonderingen, als verpakkingen beschouwd en zijn ze dus onderworpen aan de regels betreffende etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen (9.8).
- Zoals al gezegd, zijn de risico’s op kruisbesmetting niet verwaarloosbaar bij het versnijden en verpakken van voedingsmiddelen. Messen die gebruikt werden om producten die erg besmet zijn te versnijden of verpakkingsbakjes die niet buiten het bereik van stof opgeslagen worden, vormen belangrijke bronnen van kruisbesmetting voor de voedingsmiddelen.
- Tot slot is het belangrijk om er zeker van te zijn dat alle producten in een traditionele toonbank, die versneden of in porties verdeeld worden op het ogenblik dat de klant bediend wordt, een uiterste consumptiedatum (UCD) hebben die nog niet verstreken is: het is dus onontbeerlijk om de etiketten te bewaren van de producten die uitgepakt worden om in een toonbank gepresenteerd te worden en om regelmatig te controleren of geen enkel van deze producten haar UCD (uiterste consumptiedatum) bereikt heeft. Het bewaren van de etiketten laat ook toe om, indien nodig, de klanten te informeren over de eventuele aanwezigheid van allergenen in de producten.

⁴ www.favv.be > [Beroepssectoren](#) > Eetwaren > Contactmaterialen > Verplichting van verklaring van overeenstemming.

9.8 ETIKETTERING

Het beheer van de etikettering vraagt speciale aandacht omdat het soms erg ingewikkeld is en dus niet altijd door alle medewerkers beheerst wordt. De eerste moeilijkheid bestaat erin om de zogenaamde “verpakte” voedingsmiddelen te onderscheiden van de niet voorverpakte: zoals we in het vorig punt al hebben aangehaald, volstaat het immers om op voorhand een bakje met een salade te vullen en er een deksel op te doen om het artikel als “voorverpakt” te beschouwen. In dit geval moet dat bakje op dezelfde manier geëtiketteerd worden als een “voorverpakt” product, behalve als het product in kwestie tegelijkertijd ook “in bulk” te koop wordt aangeboden en er een afdelingsbediende beschikbaar is om de klanten die het voorverpakte product willen kopen, in te lichten.

Een bakje (of een papieren verpakking) dat men gebruikt op het moment dat men de klant bedient, daarentegen, moet niet als een voorverpakt voedingsmiddel geëtiketteerd worden.

Dit onderscheid is belangrijk want de vereisten betreffende etikettering verschillen enorm naargelang de verkochte voedingsmiddelen al dan niet als verpakt beschouwd worden. Zo moet bij de “niet-voorverpakte” voedingsmiddelen enkel de benaming van het product vermeld staan, terwijl het er heel anders aan toe gaat voor de zogenaamde “voorverpakte” voedingsmiddelen, waar de volgende gegevens op hun etiket vermeld moeten zijn:

- benaming van het product;
- lijst van ingrediënten;
- hoeveelheid van bepaalde ingrediënten;
- specifieke bewaar- en gebruiksvoorwaarden;
- naam en adres van de fabrikant of verpakker of een verkoper;
- gebruiksaanwijzing indien nodig;
- netto hoeveelheid;
- aanduiden van de allergenen;
- datum van minimale houdbaarheid (DMH) of uiterste consumptiedatum (UCD).

Daarnaast wordt verwezen naar Verordening 1169/2011 die van toepassing is vanaf 13 december 2014 met uitzondering van de voedingswaardevermelding die van toepassing is vanaf 13 december 2016.

Vermelding van allergenen:

Voorverpakte producten:

De hieronder vermelde allergenen uit lijst IIIbis van het koninklijk besluit van 13 september 1999 moeten verplicht op het etiket van voorverpakte voedingsmiddelen worden vermeld. Sommige vereisen echter door hun verwerking geen vermelding op het etiket omdat ze geen allergene eigenschappen meer bevatten. Deze uitzonderingen zijn eveneens opgenomen in lijst IIIbis.

- Glutenbevattende granen met soortnaam: tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan,
- schaaldieren,
- weekdieren,
- eieren,
- vis,
- aardnoten,
- soja,

- melk (lactose inbegrepen),
- noten (met de soortnaam), namelijk: amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten,
- selderij,
- lupines,
- mosterd,
- sesamzaadjes,
- producten op basis van alle voorgaande allergenen,
- sulfide- en sulfietdioxide in concentraties groter dan 10 mg/kg of 10 mg/l.

Allergene ingrediënten worden met een begrijpelijke benaming geëtiketteerd bv. “zalm” is voldoende duidelijk en moet niet als vis worden geëtiketteerd in de ingrediëntenlijst, “kaas” volstaat om aanwezigheid van melkbestanddelen aan te duiden,...

Als geen ingrediëntenlijst is vereist, moet de naam van het allergene ingrediënt worden vermeld na “bevat” bv. op het etiket van wijn: “bevat sulfiet”.

Als de verkoopsbenaming van de drank reeds de naam van het allergeen bevat, moet het betreffende allergeen niet meer in het bijzonder worden vermeld, bv. “tarwebier”.

De onbedoelde aanwezigheid van allergenen (kruisbesmetting) is niet wettelijk geregeld. De vermelding “kan sporen bevatten van” of een dergelijke vermelding dient enkel te worden gebruikt als kruisbesmetting niet kan worden voorkomen door bepaalde voorzorgsmaatregelen te nemen.

Niet-voorverpakte producten:

Wat niet-verpakte producten betreft, moet de consument geïnformeerd kunnen worden over de aanwezigheid van allergenen in een product (bv. in de bakkerijafdeling met zelfbediening).

De informatie kan mondeling meegedeeld worden of u kunt gebruik maken van kleine aanplakbiljetten. Het is ook mogelijk dat het personeel de informatie verstrekt aan consumenten die daarom vragen (bv. door middel van etiketten die worden bijgehouden van de oorspronkelijke verpakking of via productspecificaties). Wanneer de producten uitgepakt worden, moet de informatie worden bewaard en moet het personeel deze informatie kunnen terugvinden.

Datum van minimale houdbaarheid:

De datum van minimale houdbaarheid is de datum tot waarop een voedingsmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op een passende wijze wordt bewaard. Indien nodig, kan de datum van minimale houdbaarheid nog aangevuld worden met bewaaromstandigheden die gerespecteerd moeten worden om de aangegeven houdbaarheid te verzekeren. Bv. door de vermelding van de temperatuur waarbij het product bewaard moet worden.

De datum van minimale houdbaarheid (**DMH**) wordt aangegeven door de vermelding “Ten minste houdbaar tot ...” wanneer in de datumaanduiding de dag is vermeld of “Ten minste houdbaar tot einde ...” in de andere gevallen.

De datum van minimale houdbaarheid is samengesteld uit de vermelding van achtereenvolgens de dag, de maand en het jaar. Echter voor voedingsmiddelen:

- die een houdbaarheid van minder dan drie maanden hebben, volstaat de vermelding van de dag en de maand;
- die een houdbaarheid van ten minste drie en ten hoogste achttien maanden hebben, volstaat de vermelding van de maand en het jaar;

- die een houdbaarheid van meer dan achttien maanden hebben, volstaat de vermelding van het jaar.

Bij voedingsmiddelen 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. De uiterste consumptiedatum wordt aangegeven door de vermelding “Te gebruiken tot ...”.

De uiterste consumptiedatum is samengesteld uit de vermelding van achtereenvolgens de dag, de maand en eventueel het jaar.

Het is belangrijk te onthouden dat de uiterste consumptiedatum van een product dat voorverpakt is in het verkooppunt, zelf bepaald moet worden door rekening te houden met die van de ingrediënten (als het product bereid werd voor het verpakt werd) of met die bepaald door de fabrikant (als het product alleen maar in porties verdeeld wordt): een product waarvan de UCD binnen 2 dagen bereikt wordt, mag uiteraard geen UCD van 3 dagen krijgen nadat het in individuele bakjes verdeeld werd. Algemeener genomen, de UCD van een product mag niet “op goed geluk” bepaald worden: deze moet in theorie gevalideerd worden door microbiologische analyses, wat niet altijd gemakkelijk is, meer bepaald voor kleine organisaties. Bij het ontbreken ervan, is het vastleggen van een extreem korte (2 of 3 dagen) uiterste consumptiedatum een aanvaardbare oplossing.

9.9 VERKOOP

9.9.1 Richtlijnen voor de inrichting van een frigomeubel

Om de producten op een zo optimaal mogelijke manier te bewaren, is een goede inrichting van de koeltoonbanken noodzakelijk. Laad het koelmeubel enkel met producten die voorafgaand correct gekoeld zijn geweest en waarvan de maximaal toelaatbare temperatuur nog niet bereikt is. Deze koeltogen zijn er enkel op voorzien om de temperatuur van de producten te behouden en niet om het te koelen tot op de wettelijke bewaartemperatuur.

Richtlijnen voor de inrichting zijn:

- Het koelmeubel dient geladen te worden conform de vulinstructies van de leverancier of conform de interne procedure;
- plaats een koelmeubel nooit in de luchtstroom van een ventilator of verwarmingsapparatuur;
- laat de ventilatieroosters van elk product vrij;
- let erop dat de omgevingswarmte niet te hoog is. Omgevingswarmte (van bv. lampen) kan de temperatuur in het meubel en dus ook de koelkwaliteit nadelig beïnvloeden. Airconditioning kan een hulp zijn om temperatuurschommelingen tussen winter en zomer op te vangen en de koelinstallatie niet onnodig te belasten;
- indien men gekoeld te bewaren producten op de laatste of voorlaatste dag van de houdbaarheid aan verlaagde prijs voor snelle verkoop wil aanbieden, dan moeten die producten op een speciaal daarvoor voorziene plaats in het koelmeubel opgeslagen blijven. Men mag ze in geen geval in een apart rek buiten de koeling te koop aanbieden;
- hetzelfde geldt voor de restjes (algemeen gesproken kaas of hesp): ze moeten in de koeltoonbank te koop gesteld worden en niet erboven op, bij kamertemperatuur.

9.9.2 Algemene voorwaarden van toepassing bij de verkoop van alle voedingsmiddelen

De verkoop van voedingsmiddelen in groot- en kleinhandel beantwoordt aan duidelijke regels die per afdeling kunnen verschillen. Hieronder vindt u de algemene regels voor alle afdelingen. De volgende bladzijden verduidelijken de specifieke regels die van toepassing zijn op bepaalde categorieën van producten.

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Verpakking	De verpakkingen van de producten zijn schoon en intact.	
Datum van minimale houdbaarheid	De minimale houdbaarheidsdatum van gekoelde producten wordt dagelijks gecontroleerd.	
	<u>Voor producten die een uiterste consumptiedatum (UCD) "te gebruiken tot" hebben:</u> deze producten worden op het einde van de dag die op het product vermeld staat uit de toonbanken gehaald of de volgende dag voor het opengaan.	
	<u>Voor de producten die een datum van minimale houdbaarheid (DMH) "ten minste houdbaar tot" hebben:</u> deze producten worden op de vooravond van de dag weggehaald (na sluiting) of op de dag van de datum (voor opening).	
	De producten die de UCD of de DMH bereikt hebben, worden ook niet meer in bereidingen gebruikt. Deze producten worden vernietigd.	
	De data die de fabrikanten op de producten vermeld hebben, worden niet aangepast (wettelijk verbod).	
FIFO/FEFO	De FIFO- en FEFO-principes worden nageleefd bij het aanvullen van de rekken: de producten die in de rekken blijven liggen worden naar voren verplaatst en de nieuwe producten worden achteraan geplaatst, rekening houdend met de UCD van de producten.	
Temperatuur	De temperatuur wordt één keer per dag gecontroleerd.	
	De temperatuur wordt op de controlelijsten genoteerd (de systematische registratie is enkel van toepassing voor de ondernemingen die niet genieten van versoepelingen op het vlak van HACCP; ondernemingen die genieten van versoepelingen op het vlak van HACCP, registreren de temperatuur enkel in geval van een non-conformiteit).	
Koelcellen	De voorgeschreven reinigingsfrequentie wordt nageleefd en dit zorgt ervoor dat het meubel voldoende schoon blijft. Wanneer dit niet het geval is, wordt de reinigingsfrequentie verhoogd.	
Diepvriezers	De voorgeschreven reinigingsfrequentie wordt nageleefd en zorgt ervoor dat het meubel voldoende schoon blijft. Wanneer dit niet het geval is, wordt de reinigingsfrequentie verhoogd.	
Inrichting van een open of horizontaal koelmeubel	Indien u een laadlijn aantoon, wordt het meubel niet boven deze lijn geladen.	
	De gekoelde producten die op de dag voor of op de uiterste consumptiedatum zelf voor snelverkoop aangeboden worden aan verlaagde prijs, worden in een koelmeubel gepresenteerd en niet erbuiten.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.3 Afdeling bulkgoederen

Controlelijst

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Presentatie	Elk product heeft zijn eigen gereedschap.	
	Geschikte verpakkingsmaterialen bevinden zich in de buurt van de producten.	
	De naam van het product staat op elke presentatie- of verkoopbak.	
	De onverpakte bulkgoederen zijn beschermd door luiken (bv.: snoep in bulk).	
	De presentatie- of verkoopbak is gemakkelijk te reinigen.	
	De voorraad voedingsmiddelen wordt buiten de verkoopsuren beschermd.	
Afvalrecipiënten	Een afsluitbare afvalrecipiënt voor het cliënteel wordt voorzien in de zelfbedieningsafdeling.	
Reiniging/ ontsmetting	De reinigingsfrequentie wordt nageleefd en zorgt ervoor dat het meubel voldoende schoon blijft. Wanneer dit niet het geval is, wordt de reinigingsfrequentie verhoogd.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.4 Verkoopafdeling eieren

Controlelijst

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Kwaliteit van de eieren	De eieren zijn uitsluitend van categorie A of “verse eieren” (ook gemeenzaam tafeleieren of consumptie-eieren genoemd).	
Merken van eieren	De eieren dragen de producentencode.	
	De producentencode is goed zichtbaar en duidelijk leesbaar en heeft een hoogte van ten minste 2 mm.	
Kwaliteit van de verpakking	De verpakkingen zijn schokbestendig, droog, schoon en onbeschadigd en vervaardigd van zodanig materiaal dat de eieren geen vreemde geur kunnen opnemen en dat de kwaliteit ervan niet ongunstig kan worden beïnvloed.	
Merken van de verpakking	De verpakkingen dragen aan de <u>buitenzijde</u> goed zichtbaar en duidelijk leesbaar de volgende vermeldingen: - het toelatingsnummer van het pakstation; - de kwaliteitsklasse (de vermelding “Klasse A” of de letter “A”, al dan niet in combinatie met de vermelding “vers”); - de gewichtsklasse (letter en/of overeenkomstige vermelding, eventueel aangevuld met betrokken gewichtsinterval); <u>N.B.:</u> indien de verpakkingen eieren bevatten die niet tot dezelfde gewichtsklasse behoren, moet het minimum nettogewicht in gram en de vermelding “Eieren van verschillend formaat” of een gelijkwaardige vermelding voorkomen aan de buitenzijde van de verpakking; - de datum van minimale houdbaarheid (maximum 28 dagen na legdatum. Bij vermelding van de legperiode wordt de eerste dag genomen voor de berekening van de datum van minimale houdbaarheid); - een advies aan de consumenten om de eieren na aankoop gekoeld te bewaren; - een aanduiding van de houderijmethode (“Biologisch”, “Eieren van hennen met vrije uitloop”, “Scharreleieren” of “Kooieieren” eventueel aangevuld met “Aangepaste kooi” of “Verrijkte kooi”); - de toelichting van de producentencode (op <u>of</u> binnenin de verpakking).	
Verpakking met de vermelding “extra”	Als de woorden “extra” of “extra vers” gebruikt worden als aanvullende kwaliteitsvermelding op de verpakkingen (facultatief): - mag deze vermelding enkel gebruikt worden tot en met de negende dag na het leggen van de eieren; - moet de legdatum en de termijn van 9 dagen goed zichtbaar en duidelijk leesbaar op de verpakking aangebracht worden.	
Losse verkoop van eieren	Bij losse verkoop van eieren (eieren zonder verpakking), worden de volgende gegevens op een voor de consument zichtbare en duidelijk leesbare wijze aangegeven: - de kwaliteitsklasse; - de gewichtsklasse; - de datum van minimale houdbaarheid; - een vermelding van de houderijmethode; - een toelichting over de producentencode.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Bewaar-omstandigheden	De eieren worden schoon, droog en vrij van vreemde geuren gehouden en op afdoende wijze beschermd tegen schokken en rechtstreeks.	
	De eieren worden opgeslagen bij een constante temperatuur die de meeste garanties geeft voor het behoud van hun hygiënische kwaliteit. Algemeen beschouwd mogen eieren niet worden gekoeld in ruimten of inrichtingen waar de temperatuur kunstmatig lager dan 5°C wordt gehouden. Eieren in detailhandel mogen als uitzondering op bovenstaande regel maximaal 72u bij een temperatuur lager dan 5°C bewaard worden. <u>Opmerking:</u> op de gekoelde eieren die bij omgevingstemperatuur gebracht worden, kan condensvorming optreden waardoor de groei van bacteriën op de schaal wordt bevorderd en waarschijnlijk ook doordringing in het ei mogelijk is. Het is daarom dat de eieren moeten worden opgeslagen en vervoerd bij een constante temperatuur en over het algemeen niet gekoeld worden voor hun verkoop aan de consument.	
Datum van minimale houdbaarheid en verkoopstermijn	De eieren die meer dan 21 dagen geleden werden gelegd, worden uit de handel genomen. <u>Opmerking:</u> de datum van minimale houdbaarheid is vastgelegd op maximum 28 dagen na legdatum, maar toch is de verkoopstermijn beperkt tot 21 dagen na de legdatum!	
Verwijdering	Zie hoofdstuk 5.5.1.	

9.9.5 Afdeling fruit, groenten en aardappelen (fga)

Controlelijst

Datum: Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Aardappelen, groenten en fruit	De afwezigheid van rot en schimmelvorming wordt minstens één keer per dag gecontroleerd.	
	Groenten en fruit worden bij voorkeur te koop aangeboden in de kratten waarin ze geleverd werden.	
	Houten kisten worden enkel gebruikt voor de fruit- en groentesoorten waarin ze worden aangeleverd en worden niet gestapeld bovenop andere producten.	
	In geval van glasbreuk van gelijk welke oorsprong zijn er duidelijke instructies voorhanden.	
Afvalrecipiënten	Een afsluitbaar afvalrecipiënt voor het cliënteel wordt voorzien in de zelfbedieningsafdeling.	
Lichtvoorziening	De lichtvoorziening is uitgerust met een beschermingssysteem (wanneer dit niet het geval is, moet men bij glasbreuk alle onverpakte producten vernietigen).	
Reiniging en ontsmetting	De reinigingsfrequentie van een afdeling wordt gerespecteerd en zorgt ervoor dat het meubel voldoende schoon blijft. Wanneer dit niet het geval is, wordt de reinigingsfrequentie verhoogd.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.6 Afdeling vleeswaren en salades die vers of onverpakt te koop gesteld worden

Controlelijst

Datum:

Gecontroleerd door:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Algemene voorschriften		
Verpakking	Bij elke levering wordt gecontroleerd of de verpakkingen nog intact zijn.	
Datum van minimale houdbaarheid	De minimale houdbaarheidsdata worden elke dag gecontroleerd.	
	De FIFO- en FEFO-principes worden toegepast.	
	Wanneer de vleeswaren uitgepakt worden, wordt het etiket met de uiterste consumptiedatum en de samenstelling bewaard gedurende de hele verkoopperiode zodat er altijd verzekerd kan worden dat het verkochte product niet vervallen is en indien nodig de consument geïnformeerd kan worden over de eventuele aanwezigheid van allergenen in het product.	
Temperatuur	Verificatie of de verkoopstemperatuur overeenkomt met de temperatuur vermeld op het etiket van de producten, wordt één keer per dag uitgevoerd (voor niet-geëtiketteerde producten moet de temperatuur, opgenomen in de tabel van bijlage 2, gevolgd worden).	
	De temperatuur wordt genoteerd op de controlelijsten (systematische registratie enkel voor een vestiging die geen versoepelingen geniet op het vlak van HACCP; de vestigingen die versoepelingen genieten op het vlak van HACCP, registreren de temperatuur enkel in geval van non-conformiteit).	
	Producten voor voorverpakking of voor het aanvullen van de rekken worden in een bij voorkeur gekoelde bereidingsruimte behandeld om de koudeketen niet te onderbreken.	
Afval	De vuilnisbakken worden regelmatig buiten de werkzone gebracht.	
	Verwijdering: zie hoofdstuk 5.5.1.	
Reiniging en ontsmetting	De reinigingsfrequentie wordt nageleefd en zorgt ervoor dat het meubel voldoende schoon blijft. Wanneer dit niet het geval is, wordt de reinigingsfrequentie verhoogd.	
Opslag in de koelcel		
Kruisbesmettingen	De vleeswaren worden zodanig opgesteld dat kruiscontaminatie vermeden wordt.	
	De vleeswaren worden gescheiden van kaas en rauw vlees.	
	Groenten en fruit worden niet als decoratie in de buurt van onverpakt vlees gelegd.	
	De rekken zijn gemakkelijk te reinigen.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Behandeling		
Personeel	De hygiëne van het personeel is voldoende.	
Snijden in functie van voorverpakking/voorraadvorming	Een volgorde voor het snijden kan zijn: 1. verhitte vleeswaren verpakt in blik of ondoorlaatbare darm (bv.: cornedbeef, leverworst, worsten); 2. vleeswaren gekookt in natuurlijke en synthetische gas- en vochtdoorlatende darmen (diverse worstsoorten); 3. onverpakte of vacuüm verpakte gekookte vleeswaren (kalkoen- en kipproducten, gebraden gehaktsoorten, roastbeef, enz.); 4. rauwe gepekeld vleeswaren en/of gerijpte en gedroogde vleeswaren.	
	Het materiaal en de apparaten worden voldoende gereinigd en ontsmet om kruiscontaminatie te vermijden, of Er kunnen verschillende snijmachines worden gebruikt voor de verschillende soorten vleeswaren	
Salades	Voor elke salade wordt apart materiaal gebruikt.	
	Elke bak wordt volledig leeggemaakt, gereinigd en ontsmet alvorens opnieuw te vullen.	
Verkoop		
Schikking van de toog	In de koeltoog is er geen rechtstreeks contact tussen de rauwe vleeswaren met een lange bewaarperiode en de gefermenteerde vleeswaren enerzijds en de gekookte vleeswaren anderzijds; salades mogen aan de kant van de gekookte vleeswaren gepresenteerd worden.	
	Er is geen rechtstreeks contact tussen vleeswaren en salades enerzijds en vers vlees en kaas anderzijds (om kruiscontaminatie te vermijden).	
	Contact van rieten, houten,... decoratie met onverpakte vleeswaren wordt vermeden.	
	Wanneer een nog verpakte "reservevoorraad" in de toonbank wordt gelegd, dan wordt er geen prijskaartje in geprikt (vacuüm niet meer gegarandeerd).	
	Overschotten van vleeswaren worden enkel gekoeld verkocht.	
Verpakkingsbakjes	De verpakkingsbakjes worden buiten het bereik van stof bewaard. Indien dit niet mogelijk is, worden ze ondersteboven gestapeld.	
Manipulaties	De vleeswaren worden zo min mogelijk met de handen aangeraakt en er wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van tangen.	
Behandeling van resten	Aangesneden stukken vleeswaren worden op het einde van de dag afgefilmd en gekoeld opgeslagen zodat de koudeketen gerespecteerd wordt.	
	Voorgesneden, onverpakte vleeswaren die op de dag zelf niet worden verkocht, worden als afval beschouwd.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.7 Kaasafdeling

Controlelijst

Datum: Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Algemene voorschriften		
Verpakking	Bij elke levering wordt gecontroleerd of de verpakkingen nog intact zijn.	
Datum van minimale houdbaarheid	De minimale houdbaarheidsdata worden elke dag gecontroleerd.	
	De FIFO- en FEFO-principes worden gerespecteerd.	
	Op het ogenblik dat de kaas uitgepakt is, wordt het etiket met de uiterste consumptiedatum en de samenstelling bewaard gedurende de hele verkoopperiode om er altijd zeker van te zijn dat het verkochte product niet vervallen is en, indien nodig, de consument te informeren over de eventuele aanwezigheid van allergenen in het product.	
Temperatuur	Verificatie of de verkoopstemperatuur overeenkomt met de temperatuur vermeld op het etiket van de producten, wordt één keer per dag uitgevoerd (voor niet-geëtiketteerde producten moet de temperatuur, opgenomen in de tabel van bijlage 2, gevolgd worden).	
	De temperatuur wordt genoteerd op de controlelijsten (systematische registratie enkel voor een vestiging die geen versoepelingen geniet op het vlak van HACCP; de vestigingen die versoepelingen genieten op het vlak van HACCP, registreren de temperatuur enkel in geval van non-conformiteit).	
	Producten voor voorverpakking of voor het aanvullen van de kaasafdeling worden in een bij voorkeur gekoelde bereidingsruimte behandeld om de koudeketen niet te onderbreken.	
Afval	De vuilnisbakken worden regelmatig buiten de werkzone gebracht.	
	Verwijdering: zie hoofdstuk 5.5.1.	
Reiniging en ontsmetting	De reinigingsfrequentie wordt nageleefd en zorgt ervoor dat het meubel voldoende schoon blijft. Wanneer dit niet het geval is, wordt de reinigingsfrequentie verhoogd.	
Harde kaas	De afwezigheid van schimmel wordt elke dag gecontroleerd.	
Niet-verpakte kazen	De afwezigheid van vlekken op de stoffen doeken/rieten matjes wordt elke dag gecontroleerd.	
Behandeling van kazen (rijpen, voorverpakking, bevoorrading)		
Rijpen in rijpingskamer	De rekken bestaan uit een inerte houtsoort of andere inerte materialen die makkelijk te reinigen en ontsmetten zijn.	
	De koeluitrusting bestaat uit twee systemen: - 1 ruimte met ventilatiesysteem (max. 4°C) - minimum 1 ruimte met een koeling van min. 7°C tot max. 14°C. Deze ruimte is gekoppeld aan een vochtigheidsgraad, afhankelijk van de producten die op dat moment aanwezig zijn.	
	Het reinigen wordt uitgevoerd volgens de frequentie vermeld op het reinigingsschema. Om de flora in deze ruimte niet te verstoren wordt minstens 1 maal per jaar ontsmet.	
Zachte rauwmelkse kazen	Ze worden strikt gescheiden van andere kaassoorten.	
	Ze worden met aparte of gereinigde en ontsmette messen gesneden, of een andere methode om kruiscontaminatie te vermijden.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
	Een schone snijtafel wordt gebruikt om ze te snijden, of een andere methode om kruiscontaminatie te vermijden.	
	De messen en de snijtafel worden na het snijden gereinigd en ontsmet.	
	De verpakking is schoon en intact.	
	Tijdens het in porties verdelen worden de kazen niet langer dan een half uur buiten de koeling gehouden.	
Schimmelkazen	Voor deze producten worden aparte messen en snijdraad gebruikt.	
	De messen en snijdraad worden minstens twee keer per dag gereinigd.	
Harde kazen	Ze worden in een ruimte waar geen onverpakte schimmelkaas wordt bewaard, gesneden, geraspt en verpakt.	
Specialiteiten (feta, ...)	De bakken met specialiteiten worden eerst helemaal leeggemaakt, gereinigd en ontsmet voordat ze worden bijgevuld.	
	Bij het in porties verdelen worden de specialiteiten niet langer dan een half uur buiten de koeling gehouden.	
Werkmethodiek	Na het snijden wordt de kaas met folie afgedekt.	
	De volgende werkvolgorde wordt gerespecteerd: 1. harde kazen, 2. zachte gepasteuriseerde kazen, 3. zachte rauwmelkse kazen, 4. schimmelkazen afzonderlijk.	
	Het verpakkingsmateriaal wordt proper opgeslagen en geraakt niet verontreinigd.	
	In de versnijdingsruimte wordt er zoveel mogelijk karton verwijderd.	
Personeel	De hygiëne van het personeel is voldoende.	
Verkoop van kazen		
Schikking van de toog	Zachte rauwmelkse kazen worden strikt gescheiden van andere kaassoorten.	
	De kaas is afgescheiden van de vleeswaren en rauw vlees zodat kruiscontaminatie vermeden wordt.	
	Zachte rauwmelkse kazen worden nooit buiten de koeling te koop aangeboden.	
	Overschotten van kaas worden enkel gekoeld verkocht.	
	Indien een verpakte "reservevoorraad" in de toonbank wordt gelegd, dan wordt er geen prijskaartje in geprikt (vacuüm niet meer verzekerd).	
	Stoffen doeken of rieten matjes die in de koeltoonbank gebruikt worden, komen niet rechtstreeks in contact met de kaas. Ze worden wekelijks vervangen.	
	De houten plankjes die in de koeltoonbank als presentatiemateriaal gebruikt worden, komen nooit rechtstreeks in contact met de kaas. Er zijn duidelijke onderhoudsinstructies om ze proper te houden.	
Snijmateriaal	Er is een afzonderlijke snijmachine voor kaas aanwezig.	
	Voor elke kaasspecialiteit wordt apart materiaal gebruikt.	
	Zachte rauwmelkse kazen worden met afzonderlijke of voordat andere kaassoorten worden gesneden met gereinigde en ontsmette messen gesneden.	
	Schimmelkazen worden met afzonderlijke of voordat andere kaassoorten worden gesneden met gereinigde en ontsmette messen en snijdraad gesneden.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
	De bakken met specialiteiten worden eerst helemaal leeggemaakt, gereinigd en ontsmet voordat ze worden bijgevuld.	
Verpakkingsbakjes	De verpakkingsbakjes worden buiten het bereik van stof bewaard. Indien dit niet mogelijk is, worden ze ondersteboven gestapeld	
Bescherming van de kaas	Na het snijden wordt de kaas terug afgedekt met een folie.	
Behandelingen	De kaas en specialiteiten worden zo min mogelijk met de handen aangeraakt en er wordt zoveel mogelijk gebruik gemaakt van tangen.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.8 Visafdeling

Controlelijst

Datum: Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Algemene voorschriften		
Verpakking	Bij elke levering wordt gecontroleerd of de verpakkingen nog intact zijn.	
Datum van minimale houdbaarheid	De minimale houdbaarheidsdata worden elke dag gecontroleerd.	
	De FIFO- en FEFO-principes worden gerespecteerd.	
Temperatuur	Verificatie of de verkoopstemperatuur overeenkomt met de temperatuur vermeld op het etiket van de producten wordt één keer per dag uitgevoerd (voor niet-geëtiketteerde producten moet de temperatuur, opgenomen in de tabel van bijlage 2, gevolgd worden).	
	De temperatuur wordt genoteerd op de controlelijsten (systematische registratie enkel voor vestigingen die geen versoepelingen genieten op het vlak van HACCP; de vestigingen die versoepelingen genieten op het vlak van HACCP, registreren de temperatuur enkel in geval van non-conformiteit).	
	Vis voor voorverpakking of voor het aanvullen van de rekken worden in een bij voorkeur gekoelde bereidingsruimte behandeld om de koudeketen niet te onderbreken.	
Afval	Het visafval van de bereidingszone wordt verzameld in afsluitbare afvalrecipiënten die regelmatig buiten de werkzone worden gebracht.	
	Verwijdering: zie hoofdstuk 5.5.1.	
Reiniging en ontsmetting	Het reinigings- en ontsmettingsplan wordt nageleefd.	
Ijs	Op de visafdeling zijn ijsschilfers beschikbaar.	
	Het ijs wordt aangemaakt: - met drinkbaar water, - in een machine die daar speciaal voor ontworpen is.	
	Het ijs wordt opgeslagen in een propere kunststof- of inoxbak of in éénmalig te gebruiken plastic zakken.	
	Er is een ijsschep voorzien.	
	Ijs dat in contact geweest is met vis, wordt niet hergebruikt.	
Behandeling van vis		
Werkmethodiek	De (isomo)viskisten worden nooit rechtstreeks op de werktafels gezet.	
	Het uitlekken op de werktafels wordt vermeden.	
	De vis wordt voor de bewerking en na het onthuiden/fileren grondig gespoeld met stromend water.	
	Na het verwijderen van de ingewanden, worden de messen en de snijplank gereinigd en gedesinfecteerd.	
	Contact tussen visfilet en snijresten wordt vermeden, de ingewanden worden onmiddellijk verwijderd.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
	De volgende werkvolgorde wordt nageleefd bij de behandelingen voor voorverpakking of voorraadvorming: - filets zonder huid, - filets met huid, - ganse vis.	
Verkoop van vis		
Inrichting van de toog	Verse vis en onthuide/gefileerde vis worden in de koeltoonbanken op een bed van ijs gelegd. De verse vis en onthuide/gefileerde vis worden niet in overdreven mate op elkaar gestapeld (om een temperatuur van 4°C voor elk product afzonderlijk te garanderen).	
	In de koeltoonbank is er geen rechtstreeks contact tussen: - verse vis, - gerookte en gebakken vis, - garnalen, salades en andere traiteurproducten.	
Etikettering	Wanneer vis, week- en schaaldieren te koop aangeboden worden, moet de volgende informatie via een gepaste affichering meegedeeld worden: - de handelsbenaming van de soort; - de productiemethode ("... gevangen ...", "... gevangen in zoet water ..." of "... aquacultuurproduct ..."); - het geografische vangstgebied.	
Temperatuur	De vis wordt opgeslagen volgens de voorgeschreven temperatuur uit de tabel (zie bijlage 2).	
Ontdooien	Als ontdooide vis wordt verkocht, staat dit op het etiket vermeld of via een aangepaste affichering (behalve als het verhittingsproces voor de verkoop plaatsvond in de winkel).	
	Vissoorten die om volksgezondheidsredenen een vriesproces ondergaan om nadien rauw geconsumeerd te worden moeten deze vermelding niet bevatten.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.9 Afbakafdeling en/of snijden van brood

Controlelijst

Datum: Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Algemene voorwaarden		
FIFO-FEFO	De FIFO-principes (voor bederfelijke producten met een UCD) en FEFO-principes (voor minder bederfelijke producten met een DMH) worden toegepast.	
Afval	Er staat een afsluitbaar afvalrecipiëntter beschikking in de afbakafdeling. Deze vuilnisbak wordt dagelijks leeggemaakt.	
	Verwijdering: zie hoofdstuk 5.5.1.	
Reiniging en ontsmetting	De reinigingsfrequentie wordt nageleefd, waardoor het meubilair en de machines alsook hun directe omgeving voldoende schoon blijven. Wanneer dit niet het geval is, wordt de reinigingsfrequentie verhoogd. Voor meer details wordt verwezen naar de vereisten die zijn beschreven in punt 5.6 van de gids.	
Ontwerp van de machines	De verschillende machines (de oven, de machine om het brood te snijden,...) zijn zodanig ontworpen en gebouwd dat elk risico op besmetting van de voedingswaren wordt vermeden. De machines kunnen eenvoudig worden gereinigd. Alle oppervlakken die met de waren in aanraking komen, zijn glad en makkelijk schoon te maken. Bovendien kunnen ze, indien nodig, makkelijk uit elkaar worden gehaald en zijn ze geschikt voor gebruik in voeding met naleving van de veiligheidsnormen (CE-markering).	
Technisch onderhoud	De machines worden preventief onderhouden zodat het risico op besmetting van de waren beperkt wordt (metaalschilfers, roestdeeltjes, verfschilfers, verontreinigingen, schimmels, sporen,...). Deze technische onderhoudsbeurten worden geregistreerd en hebben bij voorkeur plaats buiten de werkuren om besmetting van de waren te vermijden.	
Personeel	De hygiëne van het personeel is voldoende. De instructies in punt 5.7 zijn ook van toepassing op het personeel op de afbakafdeling.	
Grondstoffen en verpakkingen		
Verpakking	Bij elke levering wordt gecontroleerd of de verpakkingen nog intact zijn.	
Datum van minimale houdbaarheid	De minimale houdbaarheidsdata van de producten worden gerespecteerd.	
Verpakkingen	De verpakkingen van de producten van de afbakafdeling (inpakmaterialen die rechtstreeks met de voedingsmiddelen in contact komen zoals zakken, plastic bakjes,...) zijn geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie en speciaal daarvoor gemaakt. Een verklaring van overeenstemming moet beschikbaar zijn. De verpakkingen worden buiten het bereik van stof bewaard. Als dit niet mogelijk is, worden ze ondersteboven gestapeld.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Good Manufacturing Practices		
Behandeling voor het afbakken	Het vloeibaar eimengsel voor het “goudbruin” maken van de producten wordt in de koelkast bewaard als het niet gebruikt wordt.	
	Het vloeibaar eimengsel voor het “goudbruin” maken van de producten wordt ten laatste 48 uur na opening gebruikt (met een UCD geldig tijdens de gebruikperiode) of conform de instructies van de leverancier.	
	Als dit mengsel van verse eieren wordt gemaakt, worden de lege eierschalen onmiddellijk weggegooid.	
Behandeling van verpakte producten na het afbakken	De producten krijgen genoeg tijd om af te koelen vooraleer ze verpakt worden.	
Manipulaties	De producten worden zo weinig mogelijk met de handen aangeraakt.	
	Bij een zelfbedieningsmeubel worden tangen voorzien waarmee de klanten zich kunnen bedienen. Er zijn duidelijke instructies voor het gebruik ervan uitgehangen.	
	Bij een zelfbedieningsmeubel zijn de onverpakte producten beschermd door luiken.	
	Bij een zelfbedieningsmeubel zijn er zakjes voorzien in de buurt van de producten.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.10 Verkoop van voorverpakte gewasbeschermingsmiddelen

Dit hoofdstuk beschrijft de specifieke regels voor de verkoop van gewasbeschermingsmiddelen voor niet-professioneel gebruik.

De verkoop van producten voor professioneel gebruik waarvoor het statuut van erkende verkopers vereist is, valt niet onder het toepassingsgebied van de gids.

De term “**gewasbeschermingsmiddelen**”⁵ omvat alle werkzame stoffen en één of meer werkzame stoffen bevattende preparaten in de vorm waarin zij aan de gebruiker worden geleverd en bestemd om:

- planten of plantaardige producten te beschermen tegen alle schadelijke organismen of de werking van dergelijke organismen te voorkomen,
- de levensprocessen van planten te beïnvloeden,
- plantaardige producten te bewaren,
- ongewenste planten te doden, of
- delen van planten te vernietigen of een ongewenste groei van planten af te remmen of te voorkomen.

Dit soort product zal altijd verpakt verkocht worden. De lijst van goedgekeurde producten kan gevonden worden op Fytoweb: www.fytoweb.fgov.be/.

In de controlelijst is er naar specifieke punten of naar generieke hoofdstukken verwezen van de gids G-007 voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren.

⁵ Voor de fytofarmaceutische producten, werd de definitie van het koninklijk besluit van 28 februari 1993 betreffende het bewaren, het op de markt brengen en het gebruiken van bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik goedgekeurd.

Controlelijst

VERKOOP VAN VOORVERPAKTE GEWASBESCHERMINGSMIDDELEN

Datum: Verantwoordelijke:

Betreft	Hoe hoort het?	OK/ NOK/ N.A.
Algemene regels	Naast de in dit gedeelte beschreven regels, dienen de algemene regels die voor alle afdelingen zijn en zoals in hoofdstuk 5 beschreven, ook gerespecteerd te worden.	
Verpakking	De gewasbeschermingsmiddelen die in uw winkel verkocht worden zijn steeds voorverpakt .	
Registratie van uw winkel bij het FAVV	Uw inrichting werd bij het FAVV geregistreerd voor zijn hoofdactiviteit detailhandel in algemene voeding . Bijkomend aan deze algemene activiteit, hoeft de verkoop van gewasbeschermingsmiddelen niet specifiek gedeclareerd te worden bij het FAVV.	
Traceerbaarheid	De eisen betreffende het uitwerken van een traceersysteem zoals beschreven in hoofdstuk 6 van de gids, worden ook op gewasbeschermingsmiddelen toegepast.	
Risico op besmetting van andere producten	De ontvangst, opslag, hantering en verkoop van gewasbeschermingsmiddelen veroorzaken geen enkele besmetting van andere producten die in de winkel aanwezig zijn (levensmiddelen, meststoffen, zaden, diervoeder, andere gewasbeschermingsmiddelen,...). Daarvoor zorgt u ervoor dat de pesticiden buiten het bereik van levensmiddelen en diervoeder gehouden worden (geen direct contact). U houdt de gewasbeschermingsmiddelen gescheiden van andere producten en u zorgt ervoor dat deze scheiding gerespecteerd wordt. <u>Ter herinnering:</u> gewasbeschermingsmiddelen moeten steeds voorverpakt zijn. U zorgt ervoor dat de verpakking van gewasbeschermingsmiddelen niet beschadigd is. De producten met een beschadigde verpakking worden onmiddellijk verwijderd als afval en dit in overeenstemming met de regels die van toepassing zijn voor de betrokken chemische stoffen.	
Bewaarvoorschriften	Indien van toepassing, respecteert u de bewaarvoorschriften van de fabrikant van pesticiden, bij voorbeeld: “tegen vorst beschermen”, “op een droge en donkere plaats bewaren”,...	
Minimale houdbaarheidsdatum	Indien van toepassing, worden de pesticiden die voorzien zijn van een minimale houdbaarheidsdatum (MHD) “ten minste houdbaar tot ...” uit de rekken genomen op de dag voor deze datum (na de sluiting van de winkel) of op de dag zelf van deze datum (vóór de opening van de winkel).	
	De data die door de fabrikanten op de producten vermeld zijn, worden niet gewijzigd (bij wet verboden).	
FIFO	Er wordt aanbevolen de FIFO-principes na te leven bij het aanvullen van de rekken: de producten die in de rekken blijven liggen, worden naar voren verplaatst en de nieuwe producten worden achteraan geplaatst.	
Etikettering	Alvorens gewasbeschermingsmiddelen te koop te stellen, wordt hun conformiteit ten aanzien van de wettelijke vereisten gevalideerd door de aankoopdienst. De lijst van goedgekeurde producten kan gevonden worden op fytowebe.fgov.be/ > Erkenningen raadplegen. De inrichting dient over een procedure te beschikken waarbij gegarandeerd wordt dat er geen producten die niet langer goedgekeurd zijn op de markt gebracht worden. Indien de inrichting maandelijks fytoweb verifieert is een dergelijke procedure niet vereist. Zolang de erkenning van een gewasbeschermingsmiddelen blijft gelden, wordt er verondersteld dat het product conform is aan de wettelijke vereisten. U beschikt over een systeem dat het mogelijk maakt om producten uit de verkoop te halen op het ogenblik dat dit gewasbeschermingsmiddelen aanwezig in de winkel niet langer	

Betreft	Hoe hoort het?	OK/ NOK/ N.A.
	erkend is (verlies van de erkenning). Dit systeem biedt ook de nodige garanties dat er geen enkel gewasbeschermingsmiddelen zonder erkenning te koop aangeboden wordt (zie ook niet-conforme producten, corrigerende maatregelen).	
Niet-conforme producten, klachten en corrigerende maatregelen	Het beheer van non-conformiteiten en van klachten, zoals in hoofdstukken 4.2 en 4.3 beschreven, gelden ook voor pesticiden.	
Meldingsplicht	De in hoofdstuk 7 beschreven meldingsplicht geldt ook voor de gewasbeschermingsmiddelen.	
Opleiding van het personeel	Het personeel dat gewasbeschermingsmiddelen hanteert, werd opgeleid zoals beschreven in de gids G-007 voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt voldoet aan de gestelde hygiënevereisten.

9.9.11 Verkoop van voorverpakte meststoffen en zaden

Dit hoofdstuk beschrijft de specifieke regels voor de verkoop van meststoffen en zaden aan particulieren.

Als “**meststoffen**” worden beschouwd: alle voorverpakte meststoffen, bodemverbeteraars (bv. turf) en teeltsubstraten (bv. potgrond). Voor nadere inlichtingen wordt verwezen naar de website van de FOD Volksgezondheid www.health.fgov.be > Milieu > Chemische stoffen > Meststoffen.

Onder “**zaden**” wordt verstaan: alle voorverpakte zaden en vermeerderingsmateriaal. In het toepassingsgebied van deze gids werd de bulkverkoop van zaden en van pootaardappelen niet opgenomen.

In de controlelijst is er naar specifieke punten of naar generieke hoofdstukken verwezen van de gids G-007 voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren.

Controlelijst

VERKOOP VAN VOORVERPAKTE MESTSTOFFEN EN ZADEN

Datum:

Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK/ NOK/N.A.
Algemene regels	Wat de verkoop van meststoffen en/of zaden betreft, past u naast de regels uit onderstaande lijst ook de algemene regels toe die voor alle afdelingen gelden (hoofdstuk 5 van de gids).	
Registratie van uw winkel bij het FAVV	Uw inrichting voor zijn hoofdactiviteit detailhandel in algemene voeding is bij het FAVV geregistreerd. Een bijkomende aangifte aan het FAVV is niet noodzakelijk.	
Traceerbaarheid	Het traceersysteem beschreven in het hoofdstuk 6 van de gids, geldt ook voor de meststoffen en/of zaden.	
Risico op contaminatie van andere producten	De ontvangst, opslag, hantering en verkoop van meststoffen en/of zaden, mogen geen contaminatie veroorzaken van andere producten die in de winkel aanwezig zijn (levensmiddelen, andere meststoffen en/of zaden, diervoeder,...). Hiertoe moet ervoor gezorgd worden dat de meststoffen en/of zaden (al dan niet behandeld met pesticiden) buiten bereik van levensmiddelen en diervoeder gehouden worden (geen direct contact). U zorgt ervoor dat de verpakkingen niet beschadigd worden. Producten waarvan de verpakking beschadigd is, worden onmiddellijk als afval afgevoerd.	
Bewaarvoorschriften	U respecteert de bewaarvoorschriften van de fabrikant van meststoffen en/of zaden die vermeld staan op de verpakkingen of op de technische fiches van de betreffende producten. Bv.: "droog bewaren, koel bewaren, in een goed verlucht lokaal, beschermt tegen vocht, ...".	
Minimale houdbaarheidsdatum	Indien van toepassing, worden meststoffen en/of zaden die voorzien zijn van een minimale houdbaarheidsdatum (MHD): "ten minste houdbaar tot ..." uit de rekken genomen op de dag voor deze datum (na de sluiting van de winkel) of op de dag zelf van deze datum (vóór de opening van de winkel).	
	De data die door de fabrikanten op de producten vermeld zijn, worden niet gewijzigd (bij wet verboden).	
<u>Aanbeveling:</u> FIFO	Er wordt aanbevolen om de FIFO-principes te respecteren bij het aanvullen van de rekken: de producten die in de rekken blijven liggen, worden naar voren verplaatst en de nieuwe producten worden achteraan geplaatst.	
Etikettering	Alvorens meststoffen te koop te stellen, wordt hun conformiteit met de wettelijke vereisten gevalideerd door de aankoopdienst. Concreet gebeurt deze validatie door na te gaan of de meststof voorkomt in bijlage I van het koninklijk besluit van 7 januari 1998 betreffende de handel in meststoffen, bodemverbeterende middelen en teeltsubstraten of in de lijst van ontheffingen onder de rubriek meststoffen op de federale website Fytoweb: www.fytoweb.fgov.be/ > Meststoffen. De inrichting dient over een procedure te beschikken waarbij gegarandeerd wordt dat er geen producten die niet langer goedgekeurd zijn op de markt gebracht worden. Indien de inrichting maandelijks fytoweb verifieert is een dergelijke procedure niet vereist.	
	Wanneer het gewicht wordt vermeld en er korrelvormige pesticiden, omhullingen of andere toevoegingsmiddelen in vaste staat worden gebruikt: de vermelding van de aard van het toevoegingsmiddel, alsook de verhouding, bij benadering, tussen het gewicht van de zuivere zaden en het totaalgewicht.	
Niet-conforme producten, klachten	U beschikt over een systeem dat het mogelijk maakt om meststoffen of zaden die niet langer verkocht mogen worden uit de verkoop te halen. Dit systeem biedt ook de	

Wat?	Hoe hoort het?	OK/ NOK/N.A.
en corrigerende maatregelen	nodige garanties dat er geen enkel non-conform product te koop aangeboden wordt. Het beheer van non-conformiteiten en het beheer van klachten, zoals beschreven in hoofdstukken 4.2 en 4.3 van de gids, gelden ook voor meststoffen en/of zaden.	
Meldingsplicht	De in hoofdstuk 7 van de gids beschreven meldingsplicht geldt ook voor de meststoffen en/of de zaden.	
Opleiding van het personeel	Het personeel dat meststoffen en/of zaden hanteert, werd opgeleid zoals beschreven in de gids G-007 voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.12 Verkoop van voorverpakte diervoeders afkomstig van de leveranciers

Dit hoofdstuk beschrijft de specifieke regels voor de verkoop van diervoeders aan particulieren.

De verkoop in bulk valt niet onder de scope van de gids.

“**Diervoeders**” zijn stoffen en producten, inclusief additieven, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om te worden gebruikt voor orale vervoeding aan dieren⁶.

Verskillende groepen van dieren kunnen in het kader van de Europese wetgeving geïdentificeerd worden:

- **voedselproducerende dieren:** alle dieren die worden gevoederd, gefokt of gehouden voor de productie van levensmiddelen voor menselijke consumptie, met inbegrip van dieren die niet geconsumeerd worden, maar die behoren tot soorten die in de regel voor menselijke consumptie worden gebruikt in de Gemeenschap;
- **niet-voedselproducerende dieren:** alle dieren die worden gevoederd, gefokt of gehouden, maar niet voor menselijke consumptie worden gebruikt, zoals pelsdieren, gezelschapsdieren en dieren die in laboratoria, dierentuinen of circussen worden gehouden:
 - o pelsdieren: niet-voedselproducerende dieren die worden gevoederd, gefokt of gehouden voor de productie van bont en die niet worden gebruikt voor menselijke consumptie;
 - o gezelschapsdieren: niet-voedselproducerende dieren die behoren tot soorten die worden gevoederd, gefokt of gehouden, maar in de regel niet voor menselijke consumptie in de Gemeenschap worden gebruikt.

Konijnen en hennen zijn voedselproducerende dieren

De verkoop van voeders voor voedselproducerende dieren impliceert het uitwerken van een specifiek HACCP plan.

In de controlelijst is er naar specifieke punten of naar generieke hoofdstukken verwezen van de gids G-007 voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren.

⁶ Wat diervoeders betreft, werden de definities van de Verordening 178/2002/EG en van de nieuwe Verordening 767/2009/EG gebruikt.

Controlelijst

VERKOOP VAN VOORVERPAKTE DIERVOEDERS AFKOMSTIG VAN DE LEVERANCIERS

Datum:

Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK/ NOK/ N.A.
Algemene regels	Wat de verkoop betreft van diervoeders aangeleverd door uw leveranciers en voorverpakt in de handel gebracht, past u naast de regels uit onderstaande lijst ook de algemene regels toe die voor alle afdelingen gelden (hoofdstuk 5).	
Registratie en toelating van uw winkel	Uw inrichting is bij het FAVV geregistreerd voor zijn hoofdactiviteit detailhandel in algemene voeding . Een bijkomende aangifte aan het FAVV voor voeders voor gezelschapsdieren is niet noodzakelijk. Deze registratie is wel noodzakelijk indien u voeders voor voedselproducerende dieren verkoopt.	
Traceerbaarheid	Het traceersysteem zoals beschreven in hoofdstuk 6 van de gids omvat ook diervoeders die aangeleverd werden door uw leveranciers. In het geval van de verkoop van voeder voor voedselproducerende dieren is het Sanitrace registratienummer van de aankoper verplicht (vb in het geval van voeder voor schapen en geiten).	
Risico op contaminatie	Pesticiden, meststoffen en zaden veroorzaken geen enkele besmetting van diervoeders). Daartoe zorgt u ervoor dat de diervoeders gescheiden blijven (geen direct contact met voedingsmiddelen, pesticiden, meststoffen en zaden). U zorgt ervoor dat de verpakking niet beschadigd wordt. Producten met een beschadigde verpakking worden onmiddellijk verwijderd als afval.	
Bewaarvoorschriften	Indien van toepassing, respecteert u de bewaarvoorschriften van de fabrikant van diervoeders die vermeld staan op de verpakking of op de begeleidende documenten van de betreffende producten. Voorbeelden: "droog bewaren, koel bewaren, beschut tegen vocht,...".	
Minimale houdbaarheidsdatum	De minimale houdbaarheidsdatum (MHD) moet op de verpakking of op het etiket van de diervoeders op de volgende manier vermeld staan: - de vermelding "<i>te gebruiken tot ...</i>" gevolgd door de aanduiding van een bepaalde dag in het geval van zeer bederfbare diervoeders; - de vermelding "<i>ten minste houdbaar tot ...</i>" gevolgd door de aanduiding van een bepaalde maand voor andere diervoeders. Indien de productiedatum op het etiket vermeld staat, kan de MHD ook vermeld worden als " <i>... (termijn dagen of maanden) na de productiedatum</i> ".	
	De data die door de fabrikanten op de producten vermeld zijn, worden niet gewijzigd (bij wet verboden).	
<u>Aanbeveling: FIFO</u>	Het wordt aangeraden om de FIFO-principes na te leven bij het aanvullen van de rekken: de producten die in de rekken blijven liggen worden naar voren verplaatst en de nieuwe producten worden achteraan geplaatst.	

Wat?	Hoe hoort het?	OK/ NOK/ N.A.
Etikettering en informatie van de consument	De verpakkingen, etiketten en begeleidende documenten van de diervoeders die u ontvangt, opslaat en te koop aanbiedt, bevatten alle verplichte vermeldingen op een onuitwisbare, goed zichtbare en voor de klant gemakkelijk leesbare manier. Voor alle verpakte diervoeders zijn o.a. de volgende verplichte vermeldingen aanwezig⁷: - het soort diervoeder: “voedermiddel”, “volledig diervoeder” of “aanvullend diervoeder”, naargelang het geval: - o voor een “volledig diervoeder” kan, in voorkomend geval, de benaming “volledige melkvervanger” worden gebruikt; - o voor een “aanvullend diervoeder” kunnen, in voorkomend geval, de benamingen “mineraal voeder” of “aanvullende melkvervanger” worden gebruikt; - o voor andere gezelschapsdieren dan katten en honden, kunnen de benamingen “volledig diervoeder” of “aanvullend diervoeder” vervangen worden door “mengvoeder”; - de naam of handelsnaam en het adres van de voor de etikettering verantwoordelijke exploitant (en het erkenningsnummer indien beschikbaar); - het referentienummer van het lot; - de nettohoeveelheid, uitgedrukt in massa of in volume; - de lijst van additieven, voorafgegaan door het opschrift “additieven”; - indien nodig, het vochtgehalte.	
	In het specifieke geval van de mengvoeders (mengsels van minstens twee grondstoffen voor diervoeder, met of zonder diervoederadditieven, bestemd voor orale vervoeding, in de vorm van volledige diervoeders of als aanvullende diervoeder) bevat de etikettering de volgende verplichte vermeldingen: - de diersoort of categorieën van dieren waarvoor het mengvoeder is bestemd; - de gebruiksaanwijzing met vermelding van de bestemming van het diervoeder; - in het geval dat de producent niet de voor de etikettering verantwoordelijke persoon is, de naam of handelsnaam en het adres van het product of indien deze beschikbaar is het erkenningsnummer van de producent; - de MHD (zie “minimale houdbaarheidsdatum”); - de lijst van grondstoffen waaruit het mengvoeder bestaat, voorafgegaan door het opschrift “samenstelling”. Deze lijst kan het gewichtspercentage omvatten en, indien van toepassing, de verplichte vermeldingen met betrekking tot de analytische bestanddelen en indien nodig hun gehalte.	
	Het woord “dieet” wordt vermeld. De wettelijke voorschriften inzake beweringen worden gerespecteerd. In het specifieke geval van diervoeders met een bijzonder voedingsdoel bevat de etikettering de vermelding dat vóór het gebruik van het diervoeder of vóór de verlenging van de gebruikstermijn het advies van een voedingsdeskundige of van een dierenarts dient te worden ingewonnen.	

⁷ Voor meer details: zie 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 en hun bijlagen.

Wat?	Hoe hoort het?	OK/ NOK/ N.A.
	In het specifieke geval van de voeders voor gezelschapsdieren bevat de etikettering de vermelding van een gratis telefoonnummer of van een ander passend communicatiemiddel zodat de afnemer naast de verplichte gegevens ook aanvullende informatie kan ontvangen. Er is een uitzondering voorzien voor de verplichtingen rond voeders bestemd voor gezelschapsdieren die in verpakkingen met meerdere recipiënten verkocht worden. Voor zover de gecombineerde totale hoeveelheid van de verpakking niet meer dan 10 kg bedraagt, zijn de vermeldingen op ieder recipiënt apart: • Het type diervoeder • Het referentienummer van het lot • De netto hoeveelheid • De diersoort • De houdbaarheidsdatum	
Niet-conforme producten, klachten en corrigerende maatregelen	Het beheer van non-conformiteiten en het beheer van klachten, zoals beschreven in hoofdstukken 4.2 en 4.3 van de gids, gelden ook voor de diervoeders die u in de handel brengt.	
Meldingsplicht	De in hoofdstuk 7.2 van de gids beschreven meldingsplicht geldt ook voor de diervoeders die u in de handel brengt.	
Opleiding van het personeel	Het personeel dat de diervoeders hanteert die u in de handel brengt, werd opgeleid zoals beschreven in de gids G-007 voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

9.9.13 Verkoop aan particulieren van voor diervoeding gedeklasseerde levensmiddelen

Dit hoofdstuk beschrijft de specifieke regels van voor diervoeding gedeklasseerde levensmiddelen die voor huisdieren bestemd zijn.

Oude gedeklasseerde levensmiddelen zijn diervoeders die van dierlijke oorsprong kunnen zijn of niet en die geen specifieke behandeling hebben ondergaan voordat zij als diervoeding gebruikt worden. Zij worden in uw inrichting verpakt en geëtiketteerd. Er wordt een onderscheid gemaakt tussen:

- **de gedeklasseerde producten uit niet-dierlijke oorsprong:** bv. brood, cake, gebak, deegwaren,... Deze producten worden niet beschouwd als dierlijke producten als ze geen vlees, vleesbereidingen, vis, schaaldieren, weekdieren, melk of rauwe eieren bevatten of daarmee in contact zijn geweest. Als melkproducten (andere dan rauwe melk), eiproducten (andere dan rauwe eieren), gelatine of honing als ingrediënt werden gebruikt bij de vervaardiging ervan en als het gehalte aan al deze ingrediënten samen groter is dan of gelijk aan het gehalte aan het belangrijkste van de andere ingrediënten, behoren deze producten tot de categorie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong;
- **de gedeklasseerde producten uit dierlijke oorsprong:** bv. vlees, vleesbereidingen, vleesproducten, vis, schaaldieren, weekdieren, honing, melkproducten, eiproducten,...

Deze stroom dient absoluut opgenomen te zijn in uw HACCP plan.

In de controlelijst is er naar specifieke punten of naar generieke hoofdstukken verwezen van de gids G-007 voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren.

Controlelijst

VERKOOP AAN PARTICULIEREN VAN VOOR DIERVOEDING GEDEKLASSEERDE LEVENSMIDDELEN

Datum:

Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK/ NOK/N.A.
Algemene regels	U verkoopt enkel oude levensmiddelen die voor commerciële redenen gedeklasseerd werden en die geen specifieke behandeling hebben ondergaan om als diervoeding voor huisdieren gebruikt te kunnen worden. U verkoopt nooit oude levensmiddelen (van dierlijke oorsprong of niet) die niet meer geschikt zijn voor consumptie door van de aanwezigheid van een gevaar voor de voedselveiligheid (bv. door een chemische, fysische of microbiologische contaminatie, door zichtbaar aanwezige schimmels, door een vreemde geur die bederf doet vermoeden,...).	
	Gedeklasseerde levensmiddelen worden altijd voorverpakt (zie ook punt "verpakking").	
	Voor wat de verkoop van gedeklasseerde levensmiddelen als diervoeding betreft, past u, naast de regels uit deze lijst, ook de algemene regels toe die voor alle afdelingen van toepassing zijn (hoofdstuk 5).	
Registratie van uw winkel en uw activiteiten bij het FAVV	Indien van toepassing, heeft u de bijkomende activiteit - verkoop van voor diervoeding gedeklasseerde levensmiddelen - aan het FAVV gedeclareerd .	
	Bovendien maakt u een onderscheid tussen de verkoop van gedeklasseerde producten van niet-dierlijke oorsprong en van dierlijke oorsprong .	
	Indien u gedeklasseerde producten van niet-dierlijke oorsprong verkoopt, mogen deze producten voor alle dieren bestemd zijn (al dan niet-voedselproducerende dieren).	
	Indien u gedeklasseerde producten van dierlijke oorsprong zoals vlees(bereidingen), vis,... aan particulieren verkoopt, zijn de producten enkel bestemd voor huisdieren . Gedeklasseerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong mogen immers nooit terug in de voedselketen gebracht worden.	
Traceerbaarheid	Het traceersysteem zoals beschreven in hoofdstuk 6 van de gids omvat ook de oude levensmiddelen die gedeklasseerd werden voor de dierenvoeding. Het declasseren van de levensmiddelen brengt geen verlies van de traceerbaarheid van de producten met zich mee. De dag van declasseren kan als traceercode (lotnummer) gebruikt worden.	
Risico op contaminatie van andere producten	Het verzamelen, de opslag, de hantering, de verpakking en verkoop van oude gedeklasseerde levensmiddelen bestemd om als diervoeding verkocht te worden, veroorzaken geen enkele besmetting van andere producten die in de winkel aanwezig zijn (levensmiddelen, andere diervoeders,...). Daartoe zorgt u ervoor dat oude levensmiddelen die voor commerciële redenen gedeklasseerd worden, gescheiden blijven van andere levensmiddelen (geen direct contact). U hebt voor deze producten een specifieke ruimte of een identificatiemiddel voorzien. Bij het verpakken van deze producten, respecteert u steeds de scheiding tussen dierenvoerders en andere producten die in uw winkel aanwezig zijn en u zorgt ervoor dat deze scheiding altijd gerespecteerd wordt (door aan het personeel apart materiaal en gerei, opslagbakken,... ter beschikking te stellen). U zorgt ervoor dat alle risico's van besmetting van gedeklasseerde levensmiddelen door andere producten (pesticiden, meststoffen,...), het personeel, de werkwijze, de omgeving en het materiaal vermeden worden (hoofdstuk 3).	
Bewaarvoorschriften	Indien van toepassing, respecteert u de bewaarvoorschriften die voorzien waren voor de levensmiddelen die om commerciële redenen gedeklasseerd zijn.	
Uiterste gebruiksdatum	De uiterste gebruiksdatum moet op de verpakking of op het etiket van de als dierenvoeding gedeklasseerde levensmiddelen vermeld worden door middel van "te	

Wat?	Hoe hoort het?	OK/ NOK/N.A.
	<i>gebruiken tot ...</i> , gevolgd door de aanduiding van de datum (dag).	
	De data die door de fabrikanten op de producten vermeld zijn, worden niet gewijzigd (bij wet verboden).	
FIFO/FEFO	De FIFO- en FEFO-principes worden nageleefd bij het te koop stellen van oude als diervoeding gedeklasseerde levensmiddelen.	
Etikettering en informatie van de consument	De verpakkingen, etiketten en/of de begeleidende documenten van de dierenvoerders die door u opgeslagen en verkocht worden, dragen alle verplichte vermeldingen op een voor de klant gemakkelijk zichtbare en vlot leesbare manier. Voor elk gedeklasseerd product van niet-dierlijke oorsprong en voorverpakt verkocht, zorgt u dat aan de klant minstens volgende informatie gegeven wordt: - de vermelding "grondstof voor diervoeding"; - de naam van het gedeklasseerd product (de naam van (categorie van) de grondstof van het voeder, bv.: brood, groenten, fruit,...) (*); - het nettogewicht van de verpakking; - de uiterste gebruiksdatum (zie ook het punt "uiterste gebruiksdatum") (*); - de naam van de verantwoordelijke en/of de firmanaam alsook het adres van de operator (*); - een lotnummer dat bv. de datum van verpakken of declasseren kan zijn (*). In het geval van de gedeklasseerde levensmiddelen van dierlijke oorsprong (o.a. vlees en vis) die aan particulieren verkocht worden als dierenvoeder voor huisdieren, maakt u de volgende bijkomende informatie aan de klant over: - de vermelding "voeder enkel bestemd voor honden en katten"; - de aard van het product en, indien nodig, het toegepaste conserveringsprocédé (*). De vermeldingen met een (*) kunnen op het etiket of via een begeleidend document aan de koper worden verstrekt. <u>Ter herinnering:</u> oude gedeklasseerde levensmiddelen die voor diervoeding bestemd zijn, zijn altijd vrij van bederf. Zij worden gedeklasseerd voor commerciële redenen en niet voor voedselveiligheidsredenen.	
Verpakking van gedeklasseerde levensmiddelen bestemd voor diervoeding	Oude gedeklasseerde levensmiddelen die bestemd zijn voor diervoeding, worden in goed gesloten verpakkingen voorverpakt (verzegeld) en van een etiket voorzien , dat minstens de verplichte vermeldingen bevat (met name de gegevens die geen sterretje (*) dragen onder het punt "Etikettering en informatie van de consument"). De gebruikte verpakkingen beschermen de producten tegen contaminaties.	
Niet-conforme producten, klachten en corrigerende maatregelen	Het beheer van non-conformiteiten en het beheer van klachten, zoals beschreven in hoofdstukken 4.2 en 4.3 van de gids, gelden ook voor de als dierenvoeder gedeklasseerde oude levensmiddelen die u in de handel brengt.	
Meldingsplicht	De in hoofdstuk 7 van de gids beschreven meldingsplicht geldt ook voor de gedeklasseerde levensmiddelen die voor diervoeding bestemd zijn.	
Opleiding van het personeel	Het personeel dat de als dierenvoeder gedeklasseerde levensmiddelen hanteert, werd opgeleid om de regels uit deze checklist correct te kunnen implementeren. Meer specifiek, beheerst het personeel de regels voor het hanteren, het verpakken en het te koop stellen (informatie aan de klanten) van de betrokken producten.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

Meer informatie is te vinden in de verklarende nota op de website van het FAVV (www.favv.be) > Beroepssectoren > Dierlijke producten > Niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten > Wetgeving punt 4.5) en in EG-Verordening nr. 197/2006.

Hoofdstuk 10

HACCP VOOR DE DETAILHANDEL

10.1	HACCP: EEN HULPMIDDEL VOOR U OM GEVAREN TE BEHEERSEN	2
10.2	EEN HACCP-STUDIE UITVOEREN	3
10.2.1	Hoe zich voor te bereiden alvorens een HACCP-studie te starten	3
10.2.2	De 7 HACCP-principes	5
10.2.3	Hoe de gevaren analyseren? (Principe 1)	6
10.2.4	Hoe worden kritieke punten bepaald? (Principe 2)	10
10.2.5	Bewaking van kritieke punten uitwerken (Principes 3 tot 5)	13
10.2.6	Nagaan of het werkt (Principe 6)	15
10.2.7	Het systeem herzien (Principe 6)	15
10.2.8	Uw studie documenteren (Principe 7)	15
10.3	VOORBEELD	16
10.3.1	Procesflow	16
10.3.2	Gevarenanalyse	17
10.3.3	Tabel voor gevarenanalyse	17
10.4	BEHEERSEN CCP'S	21

Opgelet: enkel hoofdstuk 10.4 is van toepassing voor de kleine detailhandelszaken die genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP.

10.1 HACCP: EEN HULPMIDDEL VOOR U OM GEVAREN TE BEHEERSEN

We hebben het eerder gezien, een voedingsmiddel dat geproduceerd en verkocht wordt onder slechte hygiënische omstandigheden is vatbaar voor verschillende soorten besmetting waarvan sommige een gevaar zouden kunnen betekenen voor de gezondheid van de consument.

Deze besmettingsrisico's bestaan tijdens de productie van de voedingsmiddelen maar ook tijdens het transport en de verkoop. Besmetting kan plaatsvinden bij elke stap die de producten doorlopen vanaf hun ontvangst tot het verlaten van de vestiging.

Het invoeren van goede hygiëne- en distributiepraktijken laat toe om de risico's op voedselbesmetting door verschillende gevaren te verminderen (zie hoofdstuk 3 "Voedingsmiddelen en diervoeder in de handel: welke gevaren?"). Deze gevaren kunnen nog beter onder controle worden gehouden door het invoeren van procedures gebaseerd op de HACCP-principes (een Engelse afkorting die staat voor "analyse van gevaren – kritieke punten voor hun beheersing"). Elke onderneming actief in de voedingsindustrie die geen versoepelingen geniet, is verplicht deze procedures in te voeren: om de veiligheid van de consument te verzekeren, moet elke verantwoordelijke van dit type vestigingseenheid een autocontrolesysteem uitwerken gebaseerd op de zeven HACCP-principes, aanbevolen door de *Codex Alimentarius*.

Opgelet: kleine detailhandelszaken die de versoepelingen inzake autocontrole genieten, hoeven geen HACCP-studie uit te voeren maar moeten de CCP's respecteren die worden beschreven in hoofdstuk 10.4.

Ter herhaling, de voorwaarden waaraan voldaan moet zijn om van de versoepelingen te kunnen genieten, worden in de inleiding van de gids beschreven.

Indien de detailhandelaar niet over versoepelingen geniet, moet u een of meer volledige HACCP-studies ontwikkelen door zich te baseren op de 7 principes. Om u hierbij te helpen wordt er in het tweede deel van dit hoofdstuk uitgelegd wat HACCP inhoudt en wordt er een systematische aanpak voorgesteld om die principes binnen uw vestigingseenheid uit te werken. Een HACCP-studie is uitgevoerd voor de volgende activiteiten: ontvangst van de levensmiddelen, opslag van de levensmiddelen, bewerking (versnijden of portioneren van producten, bake-off en grillen kippen) van de levensmiddelen en het in de rekken zetten (te koop aanbieden) van de levensmiddelen.

Opmerking: één en dezelfde commerciële groep die meerdere winkels omvat, moet slechts één HACCP-studie uitvoeren, geldig voor de hele groep voor zover alle procedures die ontstaan uit de HACCP-studie, in elke winkel op dezelfde manier worden toegepast.

10.2 EEN HACCP-STUDIE UITVOEREN

Dit deel van de gids zal u helpen een HACCP-studie uit te voeren als u geen versoepelingen geniet voor de autocontrole.

10.2.1 Hoe zich voor te bereiden alvorens een HACCP-studie te starten

Het is nuttig om eerst na te denken over de werkwijze vooraleer u tot actie overgaat. De volgende vragen kunnen u helpen bij de voorbereiding:

Wie zal mijn veiligheidsprocedures opstellen?	- Wie is/zijn de meest geschikte perso(o)n(en) om de taken uit te voeren? - Beschikken deze personen over de nodige kennis, bevoegdheid en persoonlijke kwaliteiten? ⇒ Duid officieel een “autocontrolecoördinator” aan. ⇒ Stel een werkgroep samen. ⇒ Leid deze werkgroep op. ⇒ Laat u, indien nodig, gericht bijstaan door een extern adviesorgaan.
Beschik ik over de nodige kennis?	- Wat kan een consument ziek maken in besmette voeding? - Wat kunnen de oorzaken van de gevaren zijn? - Welke factoren kunnen het ontstaan en het vermeederen van die gevaren in de hand werken? - Hoe kunnen die gevaren vermeden worden? ⇒ Raadpleeg de hoofdstukken “Gevaren”, “Goede hygiënepraktijken” en “Goede distributiepraktijken”. ⇒ Leer het personeel de basisprincipes van de voedingsmicrobiologie aan.
Wat is de startpositie van mijn vestiging?	- Wat is het niveau van basishygiëne in de onderneming? Vooraleer u een HACCP-systeem uit de grond stamp, is een behoorlijk niveau van basishygiëne nodig. Die hygiëne omvat meer bepaald de lokalen, de uitrusting, het afvalbeheer, de reiniging, het water, de ongediertebestrijding, het personeel, de behandelingen. - In welke mate is het personeel opgeleid en gesensibiliseerd inzake hygiëne? ⇒ Raadpleeg de hoofdstukken “Gevaren”, “Goede hygiënepraktijken” en “Goede distributiepraktijken”. ⇒ Maak een diagnostiek van uw vestiging. ⇒ Verbeter zo nodig de hygiëne. ⇒ Leer uw personeel de goede praktijken aan.

Kent u uw producten vanuit veiligheidsstandpunt?

- Wat is de verscheidenheid van de producten die verkocht worden in uw vestiging?
- Welke informatie en eigenschappen van uw producten zijn relevant voor de veiligheid?

Bijvoorbeeld: aanbevolen opslagomstandigheden (temperatuur), UCD, product op basis van rauwe melk, product met allergenen,...

⇒ **Eis van uw leveranciers specificaties van de gekochte producten.**

⇒ **Neem kennis van deze specificaties en houd er rekening mee bij het beheer van de producten.**

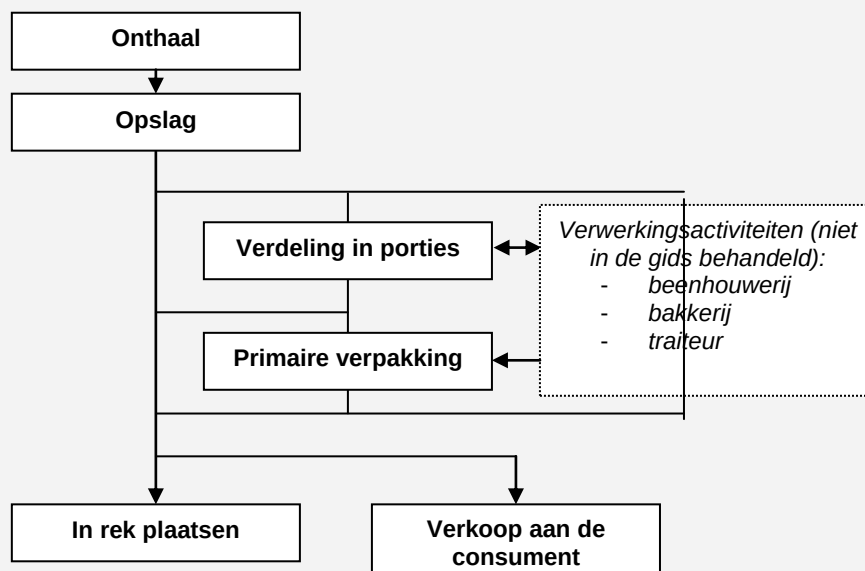
Bijvoorbeeld: in de kaassnijstand zal een kaas op basis van rauwe melk volgens bepaalde regels behandeld moeten worden om kruisbesmetting te vermijden. Het is dus belangrijk dat deze informatie duidelijk gekend is door de operatoren (zie hoofdstuk "Goede distributiepraktijken").

Welke weg leggen de producten af binnen uw vestiging?

- Wanneer, hoe en door wie worden de producten ontvangen, opgeslagen en verkocht?
- Een duidelijke, precieze en gedetailleerde visie op de toegepaste praktijken binnen uw vestiging is van primordiaal belang om ervoor te zorgen dat u met een kritische blik de gevarenanalyse uitvoert (1^{ste} HACCP-principe).

⇒ **Maak het diagram van de productdistributie.**

Voorbeeld van een dergelijk diagram:



Eens alle vragen beantwoord zijn, kunnen de uiteindelijke HACCP-principes ingevoerd worden.

10.2.2 De 7 HACCP-principes

De basis van HACCP berust op de volgende 7 principes, aanbevolen door de *Codex Alimentarius*.

De 7 HACCP-principes

1	Een gevarenanalyse uitvoeren	Het eerste principe omvat de identificatie en de analyse van alle mogelijke gevaren die zich kunnen voordoen in alle stadia van de verkoop van voedingsmiddelen en die de veiligheid kunnen beïnvloeden. <u>Voorbeeld van een gevaar</u>: de vermenigvuldiging van Salmonellabacteriën initieel aanwezig in gevogelte, in geval van het onderbreken van de koudeketen. Bepaal strikte regels voor het behoud van de koudeketen om dat gevaar tegen te gaan. Bv.: koelcellen onderhouden, producten tijdens de ontvangst en bij het in de rekken plaatsen snel in de koeling zetten, de maximale lading van de koelcellen respecteren, personeel opleiden,...
2	Kritieke punten bepalen	Het tweede en derde principe bestaan erin die stadia van de verkoop vast te leggen die bepalend zijn voor de veiligheid en de hygiëne van de voedingsmiddelen. Deze stadia worden de kritieke punten genoemd, waaraan de kritieke limieten worden gekoppeld. We nemen terug het voorbeeld van het gevogelte. Het behoud van de koudeketen is essentieel tijdens de opslag van de producten: de opslag wordt beschouwd als een kritieke stap tijdens dewelke de temperatuur van de producten constant moet worden gehouden onder een bepaalde grenswaarde.
3	Kritieke limieten vastleggen	
4	Een bewakingssysteem van de CCP invoeren	Bij principe 4 en 5 gaat het om het definiëren en uitvoeren van efficiënte bewakingsmaatregelen voor elk kritiek punt. In ons voorbeeld gaat het concreet om de precieze bepaling van door wie, wanneer en hoe er over de temperatuur gewaakt moet worden. Het personeel dat verantwoordelijk is voor het toepassen van deze maatregelen moet aangeduid worden.
5	De corrigerende maatregelen vastleggen in geval van verlies van controle over een CCP	Het is noodzakelijk de informatie aan te vullen i.v.m. de maatregelen die genomen moeten worden als het toezicht op een kritiek punt aantoont dat de veiligheid niet meer verzekerd is. Als de kritieke limieten overschreden werden, moet u snel handelen om te proberen de productnormen terug te bereiken (correctie). Zo nodig bekijkt u ook wat er gedaan moet worden om een herhaling van dat probleem te vermijden door de oorzaak van het probleem aan te pakken (corrigerende maatregel).
6	Verificatie- en herzieningsprocedures invoeren om een efficiënte werking van het systeem te garanderen	Er rest u nog om op een systematische manier te verifiëren of uw autocontroles de verwachte resultaten opleveren. Herzie uw HACCP-plan bij elke wijziging van de organisatie van uw onderneming die gevolg kan hebben voor de veiligheid van de voedingsmiddelen.

7 Voor geschikte documentatie over de principes en hun toepassing zorgen

Bewaar een schriftelijk bewijs van uw denkwerk tijdens de HACCP-studie. Documenteer duidelijk de controle-instructies die gevolgd moeten worden bij de verschillende kritieke punten.
Bewaar de controleregisters van de kritieke punten.

Voor een goede toepassing van deze 7 principes is een inleidende voorbereiding nodig die in punt 10.2.1 voorgesteld werd.

Wij stellen voor u te begeleiden bij de uitvoering van een HACCP-studie door de principes toe te passen en de voorbereidende fasen te illustreren.

10.2.3 Hoe de gevaren analyseren? (Principe 1)

Wat volgt is een voorbeeld van een gevarenanalyse.

Te stellen vragen:

- Wat zijn de besmettingsgevaar van de producten?
- Wat ligt er aan de basis van deze gevaren?
- Wat zijn de middelen om deze gevaren onder controle te houden? Met welke middelen kan je ze voorkomen, elimineren, verkleinen of op een aanvaardbaar niveau houden?
- Welke risico's houden de gevaren in?

Bijvoorbeeld: uw vestiging koopt verschillende voedingsmiddelen die opnieuw verkocht worden in dezelfde staat. Deze voedingsmiddelen worden eerst ontvangen en daarna opgeslagen, op kamertemperatuur of gekoeld in een koelruimte. Wat kan er gebeuren? Wat zijn de gevaren en de besmettingsbronnen van deze producten in elk stadium? Welke middelen zijn er voorhanden om deze gevaren te beheersen?

❖ WAT ZIJN DE GEVAREN EN HUN OORZAKEN?

Zoals werd uitgelegd in het hoofdstuk 3 “Voedingsmiddelen en diervoeder in de handel: welke gevaren?”, kunnen voedingsmiddelen besmet worden door drie typen gezondheidsgevaar:

1. **pathogene micro-organismen** (bacteriën, schimmels, virussen, parasieten) en hun **toxines**. Men noemt deze (micro)biologische gevaren. Deze kiemen kunnen voedselinfecties of voedselintoxicaties veroorzaken;
2. **vreemde voorwerpen** zoals roest-, hout-, metaal- of glassplinters, steentjes, stukjes plastic, karton, touwtjes, stukjes ongedierte,... Deze noemen we fysische gevaren. De inname van sommige van deze voorwerpen kan het spijsverteringsstelsel beschadigen (irritatie, perforatie, snijwonde,...) of kan verstikking van de consument tot gevolg hebben;
3. **ongewenste chemische stoffen** in het voedingsmiddel, zoals pesticiden, reinigingsproducten, ontsmettingsmiddelen of rattenvergif, allergenen, zware metalen, smeermiddelen van machines, additieven,...

Deze gevaren kunnen zich in gelijk welke fase van de productie van voedingsmiddelen voordoen, vanaf de verwerking van grondstoffen tot de distributie van de voedingsmiddelen.

Zo ook, kunnen de voedingsmiddelen die uzelf koopt om te verhandelen besmet, bedorven of aangetast geraken.

Een initiële besmetting van bederfbare voedingsmiddelen met micro-organismen, kan binnen uw vestiging onaanvaardbaar uit de hand lopen als de omstandigheden van ontvangst, verwerking of bewaring slecht zijn.

Bijvoorbeeld: als de koudeketen van vers vlees of gebak op basis van room wordt onderbroken, zal dit aanleiding geven tot een vermeerdering van bacteriën initieel aanwezig in het product.

Ook nieuwe besmettingen kunnen in uw vestiging optreden. Het gaat meer bepaald om risico's zowel voor onverpakte verkochte producten als voor voedingsmiddelen die in een bepaald stadium onverpakt behandeld zullen worden in uw vestiging.

Bijvoorbeeld: voedingsmiddelen die versneden verkocht worden in de charcuterie-, kaas-, traiteurafdelingen.

De oorzaken van nieuwe besmettingen zijn veelvuldig: het personeel, de werkmethodes, de omgeving, het werkmateriaal en de grondstoffen. Een initiële besmetting in het bijzonder kan overgaan op andere producten via direct of indirect contact van de handen en de oppervlakken: dan spreekt men van kruisbesmettingen.

Deze 5 oorzaken van gevaren worden gedetailleerd besproken in onderdelen 3, 4 en 5.

In de praktijk moet u in dit stadium van uw HACCP-studie de verschillende mogelijke gevaren identificeren voor elk stadium dat u in uw stroomdiagram hebt voorgesteld. U moet bijgevolg de volgende problemen in overweging nemen:

- initiële besmetting van aangekochte voedingsmiddelen met vreemde voorwerpen, chemische stoffen of micro-organismen;
- vermenigvuldiging door een toename van het aantal aanwezige micro-organismen;
- nieuwe besmettingen binnen uw vestiging;
- productie van toxines door bepaalde micro-organismen.

❖ WELKE MIDDELEN ZIJN ER VOORHANDEN OM DE GEVAREN TE BEHEERSEN?

Om de gevaren die als op deze manier geïdentificeerd werden te beheersen, zullen er efficiënte werkregels opgesteld moeten worden.

Bijvoorbeeld: daar waar het personeel de producten kan besmetten, zoals het geval in toonbanken voor versneden producten, moeten strikte persoonlijke hygiëneregels vastgelegd worden (zoals het dragen van een schort, de handen goed wassen,...). Het personeel moet alle nodige middelen ter beschikking hebben (zoals een opleiding inzake hygiëne, aangepaste kleding, zeep en papier voor het wassen van de handen,...).

Deze gevarenanalyse zal vooral als basis dienen om de meest gevoelige of de meest kritieke punten vast te leggen. Het is dus belangrijk systematisch de 3 gevarentypes te overlopen voor elk van de verschillende besmettingshaarden en dit in elk stadium.

Om de risico's te verkleinen, moet men de volgende 3 objectieven voor ogen houden:

- de initiële besmetting van door uw vestiging gekochte voedingsmiddelen verminderen;
- de aanvoer van nieuwe kiemen beperken;
- de vermenigvuldiging van aanwezige micro-organismen beperken zodat hun aantal een bepaald niveau dat nadelig is voor de gezondheid van de consument, niet overstijgt.

In punt 10.3 vindt u een voorbeeld van een gevarenanalyse.

De beheersmaatregelen die in dit voorbeeld worden vermeld, worden verder uitgewerkt in punt 10.4. Het gegeven voorbeeld is bewust geen reëel voorbeeld. In geen enkel geval mag dit als dusdanig in deze vorm worden overgenomen. Het moet worden aangepast in functie van het specifieke karakter van uw vestiging.

❖ WELKE RISICO'S HOUDEN DE GEVAREN IN?

Niet alle gevaren vormen eenzelfde risico voor de gezondheid van de consument en vereisen dus niet eenzelfde graad van beheersing. In deze stap gaat het er dus over om van elk gevaar het karakter “aanvaardbaar” of “onaanvaardbaar” te bepalen. Evalueer hiervoor de ernst van de effecten op de gezondheid van de consument (door zich bv. te baseren op wetenschappelijke publicaties, op aanbevelingen van experts,...), alsook de kans dat het in een voedingsmiddel aanwezig is.

*Bijvoorbeeld: de ziekte die wordt veroorzaakt door *Listeria monocytogene* is veel ernstiger dan die veroorzaakt door andere pathogene kiemen, zoals *Staphylococcus aureus*. Men weet ook dat de kans dat *Listeria monocytogene* aanwezig is, groter is in kaas op basis van rauwe melk dan in kaas op basis van gesteriliseerde of gepasteuriseerde melk. Dit rechtvaardigt het naleven van de strikte werkregels tijdens de behandeling, de opslag en de verkoop in de toonbank van de rauwmelkse kazen.*

De verschillen in kans op voorkomen worden in het bijzonder verklaard door de samenstelling van het product, de fysische en chemische karakteristieken, het productieproces maar ook door de infrastructuur van de winkels. De kans kan dus verschillen van vestiging tot vestiging, in tegenstelling tot de ernst die niet samenhangt met het verkooppunt maar met het type besmetting. Voor meer informatie hierover, nodigen we u uit het hoofdstuk “Gevaren” te raadplegen. In de praktijk kan men het begrip kans op voorkomen nog aanvullen met dat van frequentie: hoe vaak is het betreffende gevaar de laatste jaren opgedoken in de onderneming?

Wanneer de verwijzing naar gebeurde feiten helpt om de kans te preciseren, moet men onthouden dat men ervan moet uitgaan dat de goede hygiënepraktijken, die de basisvereisten zijn voor de uitvoering van een HACCP-studie, toegepast worden op het moment van de berekening van de zogeheten kans.

Een potentieel gevaar wordt een risico vanaf het ogenblik dat de kans op voorkomen en/of de ernst significant zijn.

Als voorbeeld vindt u hieronder een gradatieschaal voor de ernst en de frequentie (kans op een gevaar), die kan worden gebruikt om de studie uit te voeren. U kunt natuurlijk een ander beoordelingsmodel gebruiken om uw studie uit te voeren.

Evaluatie van de kans op een gevaar (frequentie)

De kans op een gevaar wordt gedefinieerd rekening houdend met de voorgeschiedenis van het voedingswinkelmanier en de wetenschappelijke gegevens (bv. statistische gegevens m.b.t. een bepaald gevaar) die voor de sector zijn verzameld.

1 = Zeer klein

- Het gevaar heeft zich nog nooit voorgedaan. De kans dat het gevaar zich voordoet is theoretisch onbestaand.
- Als het gevaar zich voordoet, dan zullen de kenmerken van het product van die aard zijn dat het niet meer in de handel kan worden gebracht.

2 = Klein

- De kans dat het gevaar zich voordoet is klein als de goede praktijken niet worden toegepast.
- De kans dat het gevaar opduikt is klein.

4 = Reëel

- De toepassing van de goede praktijken leidt er niet altijd toe dat het gevaar niet opduikt bij de producten. Het gevaar is aanwezig in een bepaald percentage producten.

8 = Groot

- Ondanks de toepassing van de goede praktijken is het gevaar systematisch aanwezig in een groot percentage producten.

Evaluatie van de ernst

1 = Heel beperkt

- Er is geen gevaar voor de volksgezondheid. De consument ondervindt geen schade wat zijn gezondheid betreft.
- **Het gevaar is niet meer aanwezig op het moment van de consumptie of wordt opgespoord vóór de consumptie.**
Voorbeelden: aanwezigheid van zichtbare vreemde voorwerpen (papier, soepel plastic,...), zichtbare schimmels, verandering van de kleur, geur.

2 = Matig

- Beperkte en milde irritaties, zonder blijvende gevolgen.
- Duidelijk lichamelijk onbehagen, maar beperkt in de tijd.
- Ziektesymptomen duiken nauwelijks op of alleen bij blootstelling aan een uitzonderlijk hoge dosis gedurende lange tijd.
Voorbeelden: aanwezigheid van ongewenste chemische stoffen in voedingsmiddelen zoals insecticiden, verdelgingsmiddelen voor knaagdieren, reinigingsproducten, ontsmettingsmiddelen, smeermiddelen van machines,...
Aanwezigheid van schimmels in levensmiddelen die mycose of allergieën veroorzaken.

4 = Ernstig

- Lichamelijk letsel of lichamelijke hinder die zowel onmiddellijk als op lange termijn kunnen optreden maar die zelden tot de dood leiden.
- Het gevaar heeft een effect op lange termijn, ontstaan van ernstige ziekten op lange termijn door blootstelling aan hoge doses of doses over lange tijd.
Voorbeelden: ziekten veroorzaakt door bepaalde micro-organismen (Brucella spp., Campylobacter spp., Salmonella spp., Streptococcus type A, Yersinia enterocolitica, hepatitis A-virus, mycotoxines,...) of door de aanwezigheid van dioxines.

8 = Zeer ernstig

- De consumentengroep behoort tot een risicocategorie en het gevaar kan bij hen aanleiding geven tot overlijden.
- Het gevaar veroorzaakt ernstige ziektesymptomen met mogelijk de dood tot gevolg.
- Blijvende letsels, blijvende gevolgen of onherstelbare schade.
Voorbeelden: ziekten veroorzaakt door sommige micro-organismen (Clostridium botilum, Salmonella typhi, Listeria monocytogenes, Escherichia coli O157:H7, Vibrio Cholera, Vibrio Vulnificus,...), vergiftigingen met verlammingen of geheugenverlies tot gevolg,...

Afhankelijk van de gegeven berekening van het aspect “ernst” en “kans”, wordt het gevaar beschouwd als aanvaardbaar (want de toepassing van de goede praktijken volstaat om het gevaar te beheersen) of onaanvaardbaar (want bovenop de goede praktijken zijn een of meerdere monitoringmaatregelen nodig om het gevaar te beheersen).

In onderstaande matrixtabel levert het product van de ernst en de kans een resultaat op dat het mogelijk maakt om de gevaren in twee categorieën onder te brengen:

- “groene” categorie: wanneer het resultaat lager is dan 10, gaat het om gevaren die voldoende worden beheerst dankzij de goede praktijken en werkinstructies. Deze gevaren worden beschouwd als “aanvaardbaar” omdat ze met de goede praktijken en werkinstructies worden beheerst;
- “rode” categorie: wanneer het resultaat hoger is dan 10, gaat het om gevaren waarvoor een of meerdere specifieke beheersingsmaatregelen nodig zijn waarvan de doeltreffendheid moet worden gemonitord. Deze gevaren worden beschouwd als “onaanvaardbaar” omdat ze onvoldoende worden beheerst (de goede praktijken toepassen volstaat niet).

ERNST	8- Zeer ernstig	8	16	32	64
	4- Ernstig	4	8	16	32
	2- Matig	2	4	8	16
	1- Heel beperkt	1	2	4	8
		1- Zeer klein	2- Klein	4- Reëel	8- Groot
KANS OP EEN GEVAAR					

10.2.4 Hoe worden kritieke punten bepaald? (Principe 2)

❖ WAT IS EEN KRITIEK PUNT?

Een kritiek punt kan beschouwd worden als de schakel in de keten die niet mag “lossen” om geen incident te veroorzaken. Een kritiek controlepunt is een stadium waarvoor een controle uitgevoerd kan worden en waar deze controle van essentieel belang is om het gevaar te voorkomen, te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen. In uw onderneming kunnen zich meerdere kritieke punten voordoen.

Voor bepaalde handelingen is de toepassing van goede praktijken alleen niet genoeg om gevaren in voldoende mate te beheersen. Waarom niet? Omdat de kleinste fout op dat niveau fataal kan zijn en kan leiden tot een ernstige besmetting van het eindproduct. Dit stadium wordt dus als kritiek beschouwd. In deze kritieke fase moeten de goede praktijkregels extra bewaakt worden. Zo wordt het risico op fouten maximaal beperkt en neemt de graad van beheersing toe.

Voorbeeld: het is erg belangrijk dat bepaalde producten koel bewaard worden. Het volstaat niet enkel over een koelkamer te beschikken en er de desbetreffende producten op te slaan. Als de deuren te vaak geopend worden of als ze slecht gesloten worden, kan dat een opwarming van de producten gedurende een bepaalde periode betekenen. Indien de temperatuur van de koelkamer regelmatig gecontroleerd wordt, zal het risico beperkt worden.

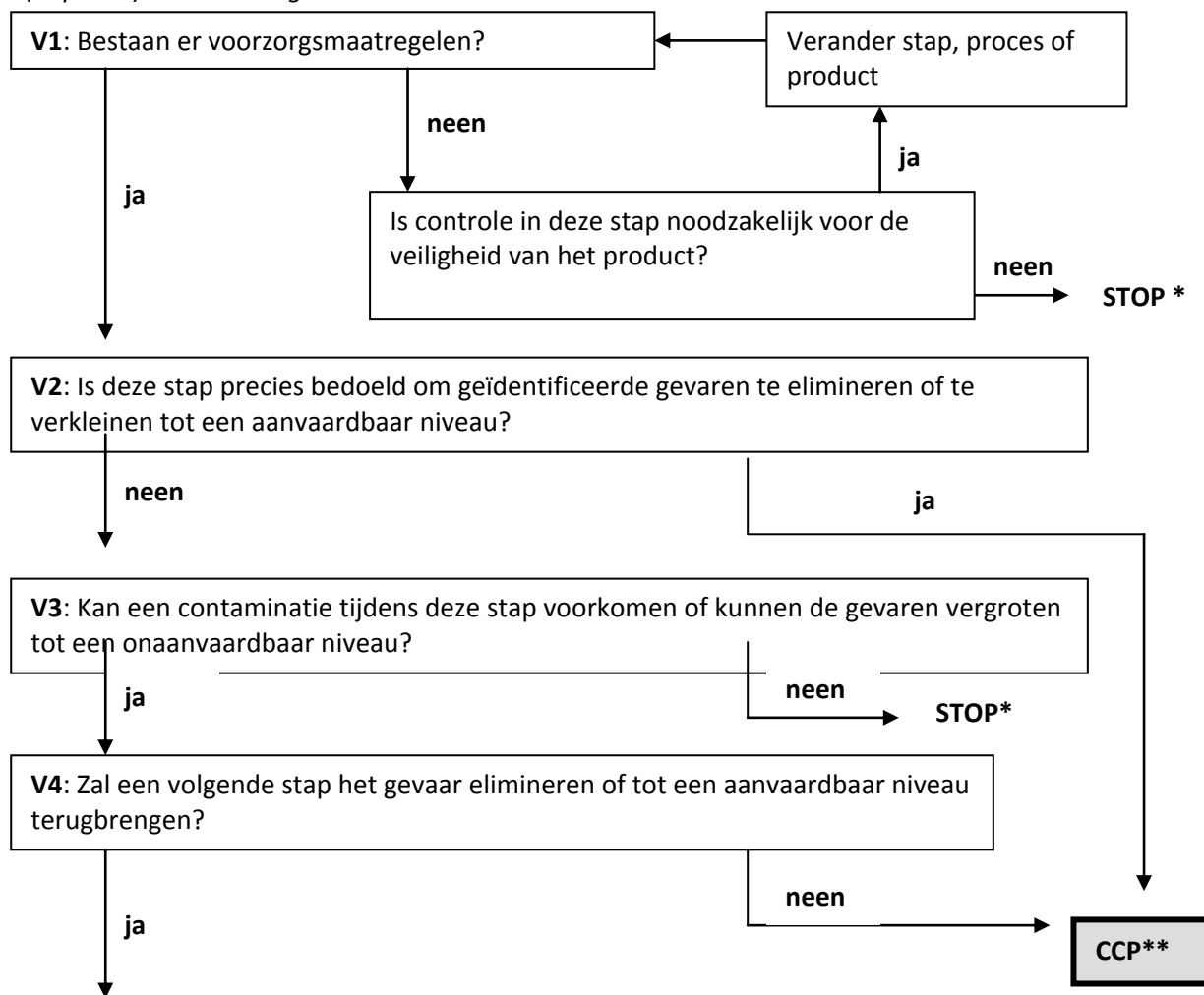
❖ HOE EEN KRITIEK PUNT BEPALEN?

Wat voor één operator een kritiek punt is, is dat niet noodzakelijk voor een andere operator.

Eén manier om te bepalen of een bepaald stadium kritiek is of niet, bestaat eruit om voor elk stadium de onderstaande, opeenvolgende vragen te beantwoorden. De volgorde van de vragen die gesteld moeten worden, vormt een zogenaamde “beslissingsboom”: de redenering helpt ons te beslissen of een fase al dan niet kritiek is.

Bij elke fase te gebruiken beslissingsboom

V0 (impliciet): Bestaan er gevaren?



STOP*

* **STOP**: de stap is geen kritiek punt en specifieke bewakingsmaatregelen zijn op dit niveau niet nodig.

** **CCP**: de stap is een kritiek punt. Het 3^{de} principe moet dus toegepast worden, tzt specifieke bewakingsmaatregelen invoeren en toepassen op dit niveau.

Voorbeeld van gebruik van de beslissingsboom om eventuele kritieke punten te bepalen:

Stappen	Bepaling van de kritieke punten
Ontvangst van voedingsmiddelen	Vraag 1: ja, de producten zijn gekocht bij leveranciers die vooraf gekwalificeerd werden op basis van criteria met als doel de veiligheid van producten te verhogen.
	Vraag 2: neen.
	Vraag 3: ja, bepaalde grondstoffen zoals vlees, vis,... kunnen ernstig besmet zijn. Een initiële besmetting kan bovendien verergeren als de voorziene maatregelen niet goed toegepast worden (vermenigvuldiging van de micro-organismen in gekoelde voedingsmiddelen die erg bederfbaar zijn).
	Vraag 4: neen, geen enkele handeling uitgevoerd in de onderneming, kan het gevaar elimineren; trouwens, sommige producten worden in deze staat door de consument geconsumeerd (bv.: bereide filet américain, samengestelde salades, vleeswaren, gebak op basis van room,...). Deze stap is dus kritiek.
Gekoelde opslag van te koelen voedingsmiddelen	Vraag 1: ja, een koelkast met voldoende capaciteit is beschikbaar.
	Vraag 2: ja, het koel bewaren dient juist om de ontwikkeling van bacteriën tegen te gaan. Deze ontwikkeling zou een grote impact kunnen hebben op bepaalde producten indien de koudeketen verbroken wordt. Deze stap is dus kritiek.
	Vraag 3: -
	Vraag 4: -

De beslissingsboom moet een hulpmiddel blijven. Het is mogelijk om andere middelen te gebruiken om de kritieke punten te bepalen. Het belangrijkste is uw gezond verstand gebruiken.

10.2.5 Bewaking van kritieke punten uitwerken (Principes 3 tot 5)

De 3 volgende principes bestaan erin door de onderneming zelf aandachtig de kritieke punten van de verschillende handelingen te bewaken, na bepaald te hebben wat de grenswaarden zijn. Wanneer deze limieten overschreden worden, moeten er corrigerende maatregelen getroffen worden. Dit principe is de motor van de autocontrole. Het is deze controle die het risico op fouten en bijgevolg op besmetting zal kunnen verminderen door zo snel mogelijk elke afwijking van de beheersmaatregelen te ontdekken. Hoe nauwgezetter deze controle, hoe minder risico op fouten!

❖ BEWAKING

De meest eenvoudige en efficiënte controles moeten voorrang krijgen. Het eenvoudigste bewakingsmiddel is visuele controle (bv.: controle van de vervaldatum van producten). Andere mogelijke middelen zijn bv. het gebruik van een automatische thermometer, een thermometer met draagbare sonde,...

❖ FREQUENTIE

De frequentie van deze controle moet op voorhand vastgelegd worden in functie van de graad van beheersing die de onderneming wil bereiken.

Voorbeeld: dagelijkse controle van de temperatuur van de koelkasten.

❖ GRENSWAARDE

Er moet duidelijk vastgelegd worden waarop de bewaking steunt en welke waarden niet overschreden mogen worden. Als de bewaking op temperatuur gebaseerd is, dan moet verduidelijkt worden vanaf welke waarde het resultaat als slecht beschouwd moet worden.

❖ CORRIGERENDE MAATREGEL EN CORRECTIEVE ACTIE

Wanneer de bewaking een overschrijding van de vastgestelde grenswaarden aan het licht brengt, moet uw aanpak bijgestuurd worden. U moet op voorhand bepalen wat er moet gebeuren als het resultaat van de controle slecht is (om te vermijden dat u “in het heetst van de strijd” een beslissing moet nemen, wat vaak tot een slechte keuze leidt).

We maken meestal een onderscheid tussen corrigerende maatregel (zo handelen dat de vastgestelde grenswaarden in de toekomst niet meer overschreden zouden worden) en correctieve actie (correctie) (de producten behandelen die geleden hebben onder de overschrijding van de vastgestelde grenswaarden). Voor meer informatie hieromtrent, kunt u hoofdstuk 4.2 raadplegen i.v.m. het behandelen van non-conformiteiten.

Voorbeeld: als de verantwoordelijke voor de bewaking tijdens een controle vaststelt dat de temperatuur van een koelkast veel te hoog is, dan moet hij weten wat hem te doen staat, bv.:

- *de verantwoordelijke waarschuwen, de temperatuur van de producten meten, de gevoeligste producten die sterk opgewarmd zijn verwijderen, de andere producten naar een andere koelkast overplaatsen indien dat mogelijk is (correctieve actie);*
- *de koelkast herstellen,... (corrigerende maatregel).*

❖ VERANTWOORDELIJKE

Tot slot, moet ook op voorhand bepaald worden wie wat doet. M.a.w., de personen die met de controle belast worden, moeten aangeduid worden, verantwoordelijk gesteld worden en opgeleid of juist ingelicht worden voor die nieuwe taken. Vergeet niet dat hetgeen niet begrepen is, niet of slecht uitgevoerd zal worden.

❖ DE VOORZIENE BEWAKINGSMAATREGELEN IN PRAKTIJK BRENGEN

Een systeem waarvan de maatregelen niet of slecht toegepast worden, kan slechter zijn dan helemaal geen systeem. De bewakingsmaatregelen vormen het echte functionele gedeelte van de procedures die aan autocontrole verbonden zijn. Er moet veel aandacht besteed worden aan het in praktijk brengen van deze maatregelen. Er moet gelet worden op de volgende aspecten:

- Men moet de nodige materialen ter plaatse voorzien of ter beschikking stellen van het desbetreffende personeel.
Voorbeeld: voor de temperatuurcontrole moet men over een gepaste, goed werkende thermometer beschikken.
- Men moet het personeel dat aangeduid werd om een kritiek punt te bewaken voldoende verantwoordelijkheidsbesef bijbrengen.
Voorbeeld: als voorzien werd dat de producten die non-conform zijn weggegooid worden, dan moet het daarvoor aangeduide personeel hiervoor de bevoegdheid en de middelen hebben.

- Tot slot, moet het personeel dat belast is met het bewaken van een kritiek punt voldoende informatie en/of instructies krijgen (zie principe 7, uw HACCP-studie documenteren).
Voorbeeld: men moet uitleggen waarom en hoe de vervaldata gecontroleerd moeten worden of hoe de temperatuur van vacuüm verpakte gekoelde voedingsmiddelen gemeten moet worden,...

10.2.6 Nagaan of het werkt (Principe 6)

Het invoeren van veiligheidsprocedures zal zeker veranderingen in de onderneming met zich meebrengen. Deze veranderingen, en vooral die over de werkorganisatie van het personeel, zullen niet van vandaag op morgen aanvaard, geïntegreerd of begrepen worden. Loop dus niet te hard van stapel. Gedurende een bepaalde tijd kunnen er belangrijke afwijkingen optreden op de voorziene maatregelen. U moet dus de tijd nemen om de uitleg, het waarom en het hoe van de maatregelen ter plaatse vaak te herhalen.

In het begin, is het aan te raden om regelmatig te controleren of alles werkt zoals voorzien. Nadien volstaat het om het systeem te onderhouden.

Het is ook belangrijk om na te gaan of de toepassing van de autocontroleprocedures er effectief voor zorgt dat de hygiënekwiteit van de producten beter bewaakt wordt. Deze verificatie kan bv. door regelmatige analyses van representatieve stalen, door de analyse van klachten of opmerkingen van de klanten.

10.2.7 Het systeem herzien (Principe 6)

Veranderingen en onvoorspelbare factoren maken deel uit van het dagelijkse leven van een onderneming. Het is door de band genomen onmogelijk om ze te voorzien en er rekening mee te houden tijdens de initiële uitwerking van de autocontroleprocedures. Nochtans kunnen ze de hygiëne van voedingsmiddelen in gevaar brengen. Van zodra deze problemen of veranderingen optreden, moet u hun eventuele invloed evalueren binnen de gevarenanalyse en de bepaling van de kritieke punten. Indien nodig, moet u de autocontroleprocedures aanpassen. Zo blijft het systeem “levend” en dynamisch, het evolueert onophoudelijk en het blijft efficiënt om de gevaren te beheersen.

Herzien betekent ook zichzelf regelmatig in vraag stellen. Opnieuw een algemene balans opmaken om een probleem aan het licht te brengen dat niet opgemerkt werd tijdens de studie, een nieuw probleem ontdekken dat voortspuit uit de evolutie van de onderneming, het systeem perfectioneren in functie van de opgedane expertise, de efficiëntie van het systeem verbeteren om het aantal risico's, klachten en de kritieke grenswaarden nog te verminderen, rekening houden met slechte analyseresultaten,...

10.2.8 Uw studie documenteren (Principe 7)

1^e niveau: algemene documenten die het HACCP-plan voorstellen

De toepassing van de HACCP-principes moet in een schriftelijk document beschreven zijn. Een voorbeeld van een synthesesetabel van een HACCP-studie is hierna bij wijze van voorbeeld toegevoegd.

2^e niveau: werkdocumenten

De werkdocumenten die voortkomen uit uw HACCP-studies bestaan uit de controle-instructies voor de kritieke punten. Deze instructies moeten alle personeelsleden van de nodige informatie voorzien om die controles correct uit te voeren: het personeel dat verantwoordelijk is voor de controle, wanneer en hoe de controle uitgevoerd moet worden, grenswaarden die niet overschreden mogen worden, maatregelen die getroffen moeten worden als de grenswaarden overschreden worden,...

3^e niveau: registratiedocumenten

Het zijn alle formulieren die u zult gebruiken om te registreren wat tijdens de CCP-controles waargenomen wordt, alsook de ondernomen acties in geval van non-conformiteiten.

10.3 VOORBEELD

Een HACCP-studie is uitgevoerd voor de volgende activiteiten: ontvangst van de producten, opslag van de producten, bewerking (portioneren, bake-off, grillen kippen) en in de rekken plaatsen van de producten.

In dit kader worden zowel microbiologische, chemische en fysische gevaren in beschouwing genomen.

Het eindpunt van de studie is het plaatsen van de producten in het verkooppunt voor verkoop.

Productbeschrijving:

- ontvangst van goederen;
- opslag in gekoelde of niet gekoeld ruimte;
- eventueel portioneren van producten, bake-off of grillen van kippen;
- plaatsen van de producten in het verkooppunt.

10.3.1 Procesflow

Ontvangst van producten

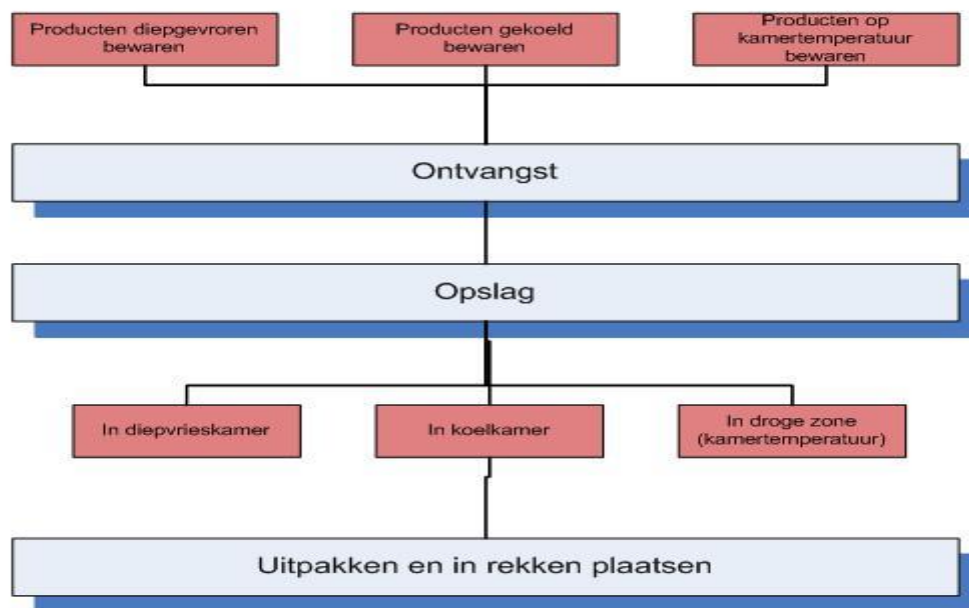
Opslag producten

Portioneren ← verpakkingsmateriaal + etiket (indien voorverpakt)

Bake-off ← verpakkingsmateriaal

Grillen kippen ← verpakkingsmateriaal + etiket

Plaatsen van goederen in winkelpunt voor verkoop



10.3.2 Gevarenanalyse

Volgende goede hygiënepraktijken zijn meegenomen tijdens de gevarenanalyse: reiniging, hygiëne, opleiding personeel, ongediertebestrijding, traceerbaarheid, recall, klachtenbehandeling en watervoorziening.

Bij de gevarenanalyse werd rekening gehouden met de fysische (F), chemische (C) en microbiologische gevaren (B).

10.3.3 Tabel voor gevarenanalyse

Voorbeeld

PROCESSTAP	GEVAAR	BESCHRIJVING	VOORZORGSMATREGEL	K	E	R	CCP/AP
Ontvangst goederen	M	Uitgroei van bacteriën als gevolg van een onderbreking van de koudeketen	Controle van de temperatuur bij aanlevering goederen (WI personeel)	2	8	16	CCP1
		Kruiscontaminatie door manipulatie (beschadigde verpakkingen)	Controle van de verpakkingen/Beschadigde verpakkingen verwijderen (WI personeel)	1	2	2	AP1
		Uitgroei van bacteriën als gevolg van een overschreden UCD	Controle UCD (WI personeel)	2	4	8	AP2
		Initieel aanwezige bacteriën in de producten	Aankoop bij leveranciers die gekend zijn bij het FAVV. Afspraken via productspecificaties, lastenboeken, certificaties,...	2	2	4	AP3
		Kruiscontaminatie door vuile bakken, verpakkingen,...	Controle verpakkingen e.d. bij aanlevering (WI personeel)	2	2	4	AP4
	C	Mogelijke verontreiniging door additieven, bewaarmiddelen, allergenen, dioxine en zware metalen, reinigingsmiddelen en smeeroïlen	Aankoop bij leveranciers die gekend zijn bij het FAVV. Afspraken via productspecificaties, lastenboeken, certificaties,...	1	4	4	AP5
		Verontreiniging door verpakkingsmateriaal	Aanwezigheid verklaring van overeenstemming	1	2	2	AP6
	F	Mogelijke aanwezigheid van vreemde voorwerpen in de producten (metaal, glas, hout,...)	Aankoop bij leveranciers die gekend zijn bij het FAVV. Afspraken via productspecificaties, lastenboeken, certificaties,...	1	4	4	AP7
Opslag goederen	M	Uitgroei van bacteriën als gevolg van een onderbreking van de koudeketting	Controle van de temperaturen in de koelcellen	2	8	16	CCP2
		Kruiscontaminatie door manipulatie (beschadigde verpakkingen)	Controle van de verpakkingen/Beschadigde verpakkingen verwijderen	1	2	2	AP1
		Uitgroei van bacteriën als gevolg van een overschreden UCD	controle UCD (WI personeel)	2	4	8	AP2
		Kruiscontaminatie door omgeving	R&O + ongediertebestrijding	1	2	2	AP4
	C	Mogelijke verontreiniging door residuen reinigingsproducten	R&O + aanwezigheid TF erkende reinigingsproducten	1	2	2	AP8
	F	Mogelijke verontreiniging door vreemde voorwerpen	Geopende verpakkingen steeds afsluiten (WI personeel)	1	4	4	AP9
Bewerking 1) Verdelen in porties	M	Uitgroei van bacteriën als gevolg van een onderbreking in de koudeketen	Werken in gekoelde ruimte of aandacht dat tijdens bewerking van producten de kerntemperatuur de wettelijke norm niet overschrijdt	2	4	8	AP10
		Mogelijke besmetting door gebruikte materiaal + kruisbesmetting door omgeving	R&O	2	2	4	AP4
		Mogelijke besmetting door personeel	WI hygiëne personeel	2	2	4	AP11
		Uitgroei bacteriën door het toekennen van een verkeerde	Nakijken etikettering (WI personeel)	2	4	8	AP12

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN VOEDINGSWAREN

PROCESSTAP	GEVAAR	BESCHRIJVING	VOORZORGSMaatregel	K	E	R	CCP/AP
2) Bake-off		UCD (indien producten voorverpakt aangeboden worden)					
	C	Mogelijke verontreiniging door residuen reinigingsproducten en smeermiddelen	R&O + aanwezigheid TF erkende reinigingsproducten en smeermiddelen	1	2	2	AP8
		Verontreiniging door verpakkingsmateriaal (indien producten voorverpakt aangeboden worden)	Aanwezigheid attest voedingsgeschiktheid	1	2	2	AP6
		Mogelijke verontreiniging door additieven, bewaarmiddelen, allergenen via foutieve etikettering (indien producten voorverpakt aangeboden worden)	Nakijken etikettering (WI personeel)	2	4	8	AP12
	F	Mogelijke verontreiniging door vreemde voorwerpen (plastiek, metaal, juwelen,...)	WI hygiëne personeel + aandacht voor vreemde voorwerpen bij bewerking (WI personeel)	1	4	4	AP13
	M	Uitgroei bacteriën als gevolg van een verkeerd bakproces	Controleren bake-off bakproces (WI personeel)	1	2	2	AP21
		Mogelijke besmetting door gebruikte materiaal + kruisbesmetting door omgeving	R&O	2	2	4	AP4
		Mogelijke besmetting door personeel	WI hygiëne personeel	2	2	4	AP11
	C	Mogelijke verontreiniging door residuen reinigingsproducten	R&O + aanwezigheid TF erkende reinigingsproducten	1	2	2	AP8
		Mogelijke verontreiniging door additieven, bewaarmiddelen en allergenen (insmeren koeken)	Correct gebruik grondstoffen (WI personeel)	1	4	4	AP14
	F	Mogelijke verontreiniging door vreemde voorwerpen (plastiek, metaal, juwelen,...)	WI hygiëne personeel + WI personeel (aandacht voor vreemde voorwerpen bij bewerking)	1	4	4	AP13
3) Grillen kippen	M	Uitgroei bacteriën als gevolg van een verkeerd bakproces	Controleren bakproces grillen kippen (WI personeel)	2	8	16	CCP3
		Mogelijke besmetting door gebruikte materiaal + kruisbesmetting door omgeving	R&O	2	2	4	AP4
		Mogelijke besmetting door personeel	WI hygiëne personeel	2	2	4	AP11
		Uitgroei bacteriën als gevolg van een verkeerde bewaartemperatuur (bij warm verkoop)	Controle temperatuur min. 60°C (WI personeel)	2	8	16	CCP4
		Uitgroei bacteriën als gevolg van een verkeerde afkoeling	Afkoelen van 60°C naar 10°C in 2u en doorkoelen naar 7°C	2	8	16	CCP5
		Uitgroei bacteriën door het toekennen van een verkeerde UCD (indien producten voorverpakt aangeboden worden)	Nakijken etikettering (WI personeel)	2	4	8	AP12
	C	Mogelijke verontreiniging door residuen reinigingsproducten	R&O + aanwezigheid TF erkende reinigingsproducten	1	2	2	AP8
		Verontreiniging door verpakkingsmateriaal (indien producten voorverpakt aangeboden worden)	Aanwezigheid verklaring van overeenstemming	1	2	2	AP6
		Mogelijke verontreiniging door additieven, bewaarmiddelen, allergenen via foutieve etikettering (indien producten	Nakijken etikettering (WI personeel)	2	4	8	AP12

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN VOEDINGSWAREN

PROCESSTAP	GEVAAR	BESCHRIJVING	VOORZORGSMATREGEL	K	E	R	CCP/AP
Verkoop producten		voorverpakt aangeboden worden)					
	F	Mogelijke verontreiniging door vreemde voorwerpen (plastiek, metaal, juwelen,...)	WI hygiëne personeel + aandacht voor vreemde voorwerpen bij bewerking (WI personeel)	1	4	4	AP13
	M	Uitgroei van bacteriën als gevolg van een onderbreking van de koudeketting	Controle van de temperaturen in de koelmeubels en van de producten + registratie	2	8	16	CCP6
		Kruiscontaminatie door manipulatie (beschadigde verpakkingen)	Beschadigde verpakkingen verwijderen	1	2	2	AP1
		Uitgroei van bacteriën als gevolg van een overschreden UCD	Controle UCD (WI personeel)	4	4	16	CCP7
		Kruiscontaminatie door omgeving	R&O	1	2	2	AP4
		Mogelijke besmetting door personeel	WI hygiëne personeel	2	2	4	AP11
	C	Mogelijke verontreiniging door residuen reinigingsproducten	R&O + aanwezigheid TF erkende reinigingsproducten	1	2	2	AP8
		Verontreiniging door verpakkingsmateriaal (verpakkingen bake-off/brood)	Aanwezigheid verklaring van overeenstemming	1	2	2	AP6
	F	Mogelijke verontreiniging door vreemde voorwerpen (plastiek, metaal, juwelen,...)	WI hygiëne personeel + aandacht voor vreemde voorwerpen bij bewerking (WI personeel)	1	4	4	AP13

Betekenis van de gebruikte afkortingen: M = microbiologisch, C = chemisch, F = fysisch, R&O = reiniging en ontsmettingsplan, WI = werkinstructie, TF = technische fiche, CCP = kritisch controlepunt, AP = aandachtspunt

10.4 BEHEERSEN CCP'S

VERSOEPELINGEN:

De detailhandelszaken die geen levensmiddelen bewerken of verwerken, kunnen steeds genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP.

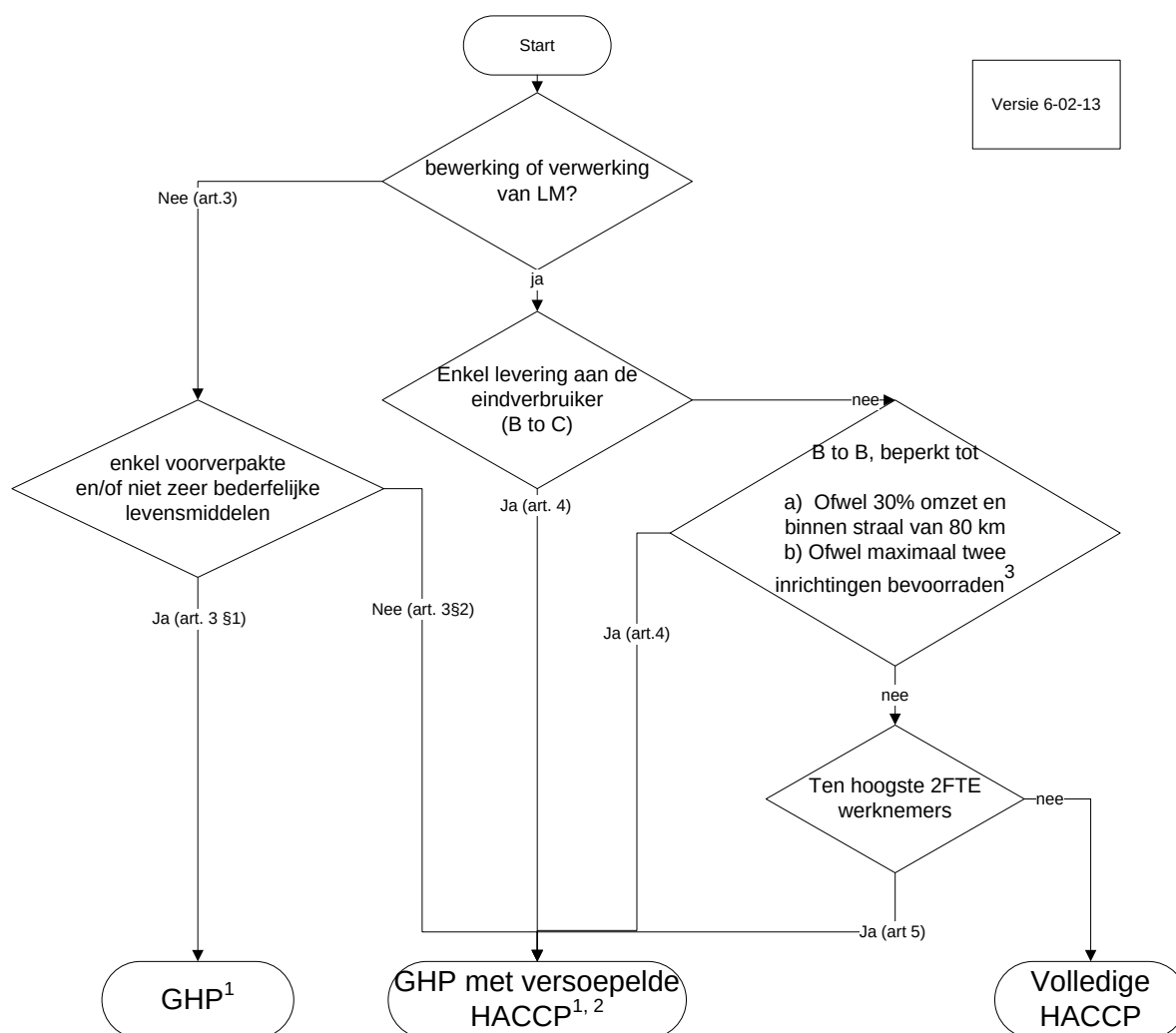
Een detailhandelszaak die wel levensmiddelen bewerkt of verwerkt, kan van de versoepeling genieten op het vlak van HACCP indien de inrichting voldoet aan één van de volgende voorwaarden :

- (1) Versoepeling, indien enkel aan de eindverbruiker wordt geleverd (B to C) of
- (2) Versoepeling, indien naast leveringen aan de eindverbruiker, eveneens geleverd wordt aan andere inrichtingen B to B), maar de leveringen B to B zijn beperkt, meer bepaald :
 - a) maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km of
 - b) maximaal twee inrichtingen bevoorraden die voldoen aan de voorwaarden, vermeld in punten (1) en (2) a) en die behoren tot dezelfde operator als deze die levert,
- (3) Versoepeling, indien naast leveringen aan de eindverbruiker, eveneens geleverd wordt aan andere inrichtingen B to B), waarbij deze leveringen niet voldoen aan de voorwaarden, vermeld in punt (2), maar er worden slechts 2 voltijds equivalenten tewerkgesteld.

Indien een inrichting kan genieten van de versoepeling dan blijven deze versoepelingen eveneens geldig indien deze inrichtingen naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker leveren.

De versoepelingen op het vlak van HACCP zijn nog eens schematisch weergegeven in de onderstaande figuur.

GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN VOEDINGSWAREN



¹ Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert (art 6, §1)

² Versoepeld HACCP : enkel mogelijk indien voor alle activiteiten van de inrichting een goedgekeurde gids toegepast wordt (art 2, §2)

³ De inrichtingen die bevoorraden worden, moeten tot dezelfde operator behoren als deze die levert, en zij mogen op hun beurt (a) ofwel enkel leveren aan de eindverbruiker, (b) ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen,

Onder "versoepelde HACCP" wordt verstaan :

- a) de in de gids opgenomen gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties, voor zover relevant, zonder wijzigingen overnemen;
- b) de in de gids vastgelegde kritische grenswaarden ter preventie, eliminatie en reductie van potentiële gevaren, voor zover relevant, zonder wijzigingen overnemen;
- c) de registratie van de uitgevoerde controles kan zich beperken tot de registraties van de non-conformiteiten;
- d) de registraties van de uitgevoerde controles evenals alle analyseresultaten worden bewaard tot zes maand na afloop van de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum of, bij ontstentenis daarvan, gedurende ten minste 6 maand;
- e) de documentatie met betrekking tot het HACCP-systeem wordt vervangen door de relevante gids of gidsen;

CCP1	Productcontrole bij ontvangst
Betrokken producten	Voedingsmiddelen, al dan niet verpakt, die gekoeld of diepgevroren bewaard moeten worden.
Te beheersen gevaar	Besmetting met en/of vermenigvuldiging van micro-organismen.
Waarom zou het gevaar kunnen voorkomen?	De aankoop van producten bij een niet-gekwificeerde en/of weinig betrouwbare leverancier (een leverancier die niet geregistreerd is bij het FAVV of die niet over een toelating of een officiële erkenning beschikt,...) kan leiden tot de ontvangst van producten die ongeschikt zijn voor consumptie, omwille van een ongecontroleerde productie wat de voedselveiligheid betreft. Het product kan ook bederven tijdens het transport van de leverancier tot in uw vestiging: - Beschadiging van de verpakking: doorbreken van het vacuüm van de MAP-verpakking (<i>Modified Atmosphere Packaging</i> of verpakking onder gemodificeerde of gewijzigde atmosfeer), een gescheurde verpakking, blootleggen van het product,... Deze verschillende incidenten kunnen bederf van de producten veroorzaken, meer bepaald door pathogene micro-organismen, maar ook door de vermenigvuldiging van micro-organismen die al in het product voorkomen. Een product waarvan de verpakking beschadigd is, zal toch meestal ontdekt worden tijdens het plaatsen in de rekken en dus uit de verkoop gehaald worden. - Een verbreking van de koudeketen tijdens het transport is daarentegen veel schadelijker. Als deze verbreking bij de ontvangst niet aan het licht komt, kan zij onopgemerkt blijven, hoewel de producten wel degelijk een microbiële groei ondergaan hebben. Ze vormt een potentieel gevaar, zonder dat de producten er anders uitzien, tenminste niet in het begin. Deze afwijkende microbiële belasting heeft als gevolg dat je niet meer kan vertrouwen op de UCD van de bewuste producten die voor de vervaldatum ongeschikt voor consumptie zullen blijken en in de ergste gevallen vanaf de aankomst in uw vestiging. Het is dus noodzakelijk dat u bij ontvangst de producten onderwerpt aan een uiterst nauwkeurige controle voor u ze accepteert en voor u toestemming geeft tot de verkoop ervan.

CCP1	Productcontrole bij ontvangst
Beheersmaatregelen	Zorg ervoor dat u elk product bij een geselecteerde leverancier koopt die regelmatig geëvalueerd wordt. Elke leverancier moet een autocontrolesysteem ingevoerd hebben. Bij elke ontvangst: ▪ Controleer de ongeschondenheid van de verpakking en het uitzicht van de voedingsmiddelen die u ontvangt. Verwijder de producten waarvan de verpakking niet meer conform is. De controle van de hele levering is op dit niveau vaak moeilijk. Het personeel moet dus waakzaam blijven om tijdens het in de rekken plaatsen, de producten te verwijderen die bij de ontvangst niet ontdekt zouden zijn. Verschillende typen van non-conformiteiten kunnen voorkomen: - geopende of beschadigde verpakkingen (gescheurd, geperforeerd, beschadigd vacuüm,...); - abnorma(a)le uitzicht, kleur of geur; - diepgevroren product dat tekenen vertoont van ontdooiing/opnieuw invriezen (kleine gestolde stukjes, gekleurde glaskristallen, vervorming van het product,...). ▪ Controleer de temperatuur van gekoelde en diepvriesproducten: - Gebruik een draagbare thermometer (bv. thermosonde) en respecteer de instructie in verband met de temperatuurcontrole van de producten (zie hoofdstuk “Goede Distributiepraktijken”). - Meet de temperatuur per levering. - De tabel hierna geeft de bewaartemperatuur weer van de verschillende soorten voedingsmiddelen. Het zijn deze waarden die als referentie moeten dienen tijdens uw controles bij ontvangst. Toch is een tolerantie toegestaan, wanneer deze overschreden wordt, moet het artikel geweigerd worden. <u>N.B.:</u> met uitzondering van de gevallen beschreven in de voetnoten, zal in het geval er een verschil bestaat tussen de wettelijke temperatuur en de temperatuur vermeldt door de klant, steeds de laagste primeren. ▪ Wat de gekoelde en diepgevroren producten betreft: sla deze op bij de aanbevolen bewaartemperatuur van zodra de controle is uitgevoerd. Doe dit op zodanig dat er niet meer dan een kwartier verloopt tussen het verlaten van de koelwagen en de gekoelde opslag. ▪ Alle personeelsleden die betrokken zijn bij de ontvangst en/of de verkoop van voedingsmiddelen, moeten opgeleid worden over de voorgaande punten.

**GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN
VOEDINGSWAREN**

	Wettelijke temperatuur	Aanbevolen temperatuur	Tolerantie bij ontvangst
Vers vlees van slachtvee, gekweekt gehoeft wild en groot wild	7°C		Tot 10°C
Vers vlees van gevogelte, konijn en klein wild	4°C		Tot 7°C
Vers orgaanvlees van slachtvee, gekweekt wild, wild, gevogelte en konijn	4°C		Tot 7°C
Gehakt vlees	2°C		Tot 5°C
Vleesbereidingen (verse worst,...)	4°C		Tot 7°C
Vegetarische producten of vleesvervangers op basis van plantaardige eiwitten		4°C	Tot 7°C
Verse vis voorverpakt of niet	4°C		
Bereide vis (gerookt,...)	4°C ¹		Tot 7°C
Oesters en mosselen (rauw)	geen	van +7 tot +10°C	Tot 10°C
Andere schaal- en weekdieren (levend)	geen	van +4 tot +7°C	Tot 7°C
Gekookte schaal- en weekdieren	4°C		Tot 7°C
Vissalade	4°C		
Vleesproducten [bereide producten (gekoeld), charcuterie, salades (vlees, groenten)]	7°C		Tot 10°C
Gesneden fruit en groenten (4 ^{de} gamma)	geen	van +4 tot +7°C	Tot 7°C
Melkproducten	7°C		Tot 10°C
Patisserie (met banketbakkersroom)	7°C ²		Tot 10°C
Diepvriesproducten	-18°C		Tot -15°C

¹ Behalve als de leverancier een erkende vestiging uitbaat en een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt, maar kan aantonen dat het gaat over gedroogde producten die bij kamertemperatuur microbiologisch stabiel zijn of over conserven.

² Viennoiserie op basis van gebakken banketbakkersroom (Zwitserse koeken, knoopkoeken, achtkoeken, chocotwists,...) kunnen maximaal 12 u bewaard worden op omgevingstemperatuur (Advies nr. 49/2006 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV).

CCP1	Productcontrole bij ontvangst
Wat doen in geval van een afwijking?	▪ Weiger de voedingsmiddelen waarvan de temperatuur de toegestane limiet overschrijdt (zie voetnoot op het einde van de vorige pagina met betrekking tot bereide vis en charcuterie), evenals de niet-conforme voedingsmiddelen. ▪ Bezorg de leverancier schriftelijk uw bevindingen (gebruik bv. het non-conformiteitenformulier in bijlage 4b); eis dat hij u nauwkeurig uitlegt welke acties hij onderneemt om een herhaling van het probleem te vermijden. Controleer de doeltreffendheid van zijn acties.
Registratie in geval van afwijkingen	▪ Registreer elke afwijking op de non-conformiteitenfiche die hiervoor voorzien is (gebruik bv. het non-conformiteitenformulier in bijlage 3b).

CCP2 CCP6	Controle van de opslag- en verkoopstemperatuur van gekoelde en diepgevroren voedingsmiddelen
Betrokken producten	Voedingsmiddelen, al dan niet verpakt, die gekoeld of diepgevroren bewaard moeten worden.
Te beheersen gevaar	Uitgroei van bacteriën.
Waarom zou het gevaar kunnen voorkomen?	De uiterste consumptiedatum die op elk voedingsmiddel wordt vermeld, is enkel geldig als het product bewaard wordt in de omstandigheden die de fabrikant aangeeft, meer bepaald wat de temperatuur betreft. Hieruit volgt dat een bewaring op een te hoge temperatuur een abnormaal snelle microbiële groei met zich mee zal brengen, wat als gevolg heeft dat het product vroegtijdig bederft en zelfs gevaarlijk wordt. Deze bewaring op te hoge temperatuur of het verbreken van de koudeketen, heeft betrekking op de opslagruimten (koelkamers), maar ook op de verkoopsmeubelen (togen of zelfbedieningsmeubelen). Het is dus noodzakelijk dagelijks na te gaan of de temperaturen onder de wettelijke maximale waarden blijven die een goede bewaring van de voedingsmiddelen garanderen tot aan hun uiterste consumptiedatum. Indien je beschikt over een systeem met automatische temperatuursregistratie dan is een regelmatige controle voldoende.
Beheersmaatregelen	▪ Verzeker u ervan dat de koelkamers en de verkoopsmeubelen op de vereiste temperatuur zijn. Controleer daarom dagelijks de temperatuur van uw koelkamers en uw verkoopmeubelen. De onderstaande tabel geeft de wettelijke maximale temperaturen weer die niet overschreden mogen worden. ▪ Verifieer regelmatig (minstens 1 keer per jaar) met een draagbare thermometer of de ingebouwde display de exacte temperatuur weergeeft of via de jaarlijkse controle door de koeltechniker. ▪ Waak er tijdens het in de rekken plaatsen over dat de voedingsmiddelen niet langer dan nodig uit de koeling blijven. Indien de producten langer dan 30 minuten uit de koeling blijven wordt aangeraden om de temperatuur te controleren alvorens ze in de rekken te plaatsen. ▪ Organiseer een opleiding voor alle medewerkers om een goede toepassing van de regels te verzekeren.

**GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN
VOEDINGSWAREN**

	Wettelijke temperatuur	Aanbevolen temperatuur
Vers vlees van slachtvee, gekweekt gehoeft wild en groot wild	7°C	
Vers vlees van gevogelte, konijn en klein wild	4°C	
Vers orgaanvlees van slachtvee, gekweekt wild, wild, gevogelte en konijn	4°C	
Gehakt vlees en vleesbereidingen (verse worst,...)	4°C ³	
Vegetarische producten of vleesvervangers op basis van plantaardige eiwitten		4°C
Verse vis voorverpakt of niet	4°C	
Bereide vis (gerookt,...)	4°C ⁴	
Oesters en mosselen (rauw)	geen	van +7 tot +10°C
Andere schaal- en weekdieren (levend)	geen	van +4 tot +7°C
Gekookte schaal- en weekdieren	4°C	
Vissalade	4°C	
Vleesproducten [bereide producten (gekoeld), charcuterie, salades (vlees, groenten)]	7°C	
Gesneden fruit en groenten (4 ^{de} gamma)	geen	van +4 tot +7°C
Melkproducten	7°C	
Patisserie (met banketbakkersroom)	7°C ⁵	
Diepvriesproducten	-18°C	

N.B.: als een fabrikant op de verpakking een bewaartemperatuur vermeldt die lager is dan de wettelijke temperatuur, moet het product getransporteerd en bewaard worden op deze temperatuur. Als de vermelde temperatuur daarentegen hoger is dan de wettelijke norm, is alleen de wettelijke temperatuur van kracht.

³ De niet te overschrijden temperatuur voor de distributieplatformen voor gehakt vlees is 2°C.

⁴ Behalve als de leverancier een erkende vestiging uitbaat en een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt, maar kan aantonen dat het gaat over gedroogde producten die bij kamertemperatuur microbiologisch stabiel zijn of over conserven.

⁵ Viennoiserie op basis van gebakken banketbakkersroom (Zwitserse koeken, knoopkoeken, achtkoeken, chocotwists,...) kunnen maximaal 12 u bewaard worden op omgevingstemperatuur (Advies nr. 49/2006 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV).

CCP2 CCP6	Controle van de opslag- en verkoopstemperatuur van gekoelde en diepgevroren voedingsmiddelen
Wat doen in geval van een afwijking?	▪ Zodra de wettelijke of aanbevolen temperatuur wordt overschreden (buiten de automatische ontdooiingsperioden), roept u onmiddellijk de voedingsmiddelen terug die zich in een verkoopsmeubel of koelkamer bevinden. Verplaats ze naar een opslagruimte waar een juiste temperatuur heerst. ▪ Wanneer deze actie niet onmiddellijk heeft kunnen plaatsvinden (bv. een panne 's nachts), moet u de temperatuur van de producten zelf controleren om er zeker van te zijn dat de tolerantie­marge niet overschreden werd (3°C boven de reglementaire of aanbevolen temperatuur). Als dit het geval blijkt te zijn, moeten de producten weggegooid worden. ▪ Doe een beroep op een koeltechnicus om het probleem op te lossen. Denk eraan de koelkast of de diepvriezer schoon te maken en te desinfecteren vooraleer u de niet-weggegooid­e voedingsmiddelen terugplaatst.
Registratie in geval van afwijkingen	▪ Registreer elke afwijking op de fiche die hiervoor voorzien is (bijlagen 4, 5 en 7).

CCP3 CCP4 CCP5	Controle van de bak- en verkoopstemperatuur van geroosterde voedingsmiddelen
Betrokken producten	Voedingsmiddelen die in een grill of in een warmhoudtoestel worden gebakken en verkocht of afgekoeld verkocht worden na het grillen.
Te beheersen gevaar	Uitgroei van bacteriën in voedingsmiddelen die een verkeerd bakproces hebben ondergaan en die hebben geleden onder een verbreking van de koude- of warmteketen, waardoor ze snel ongeschikt voor consumptie zijn geworden.
Waarom zou het gevaar kunnen voorkomen?	Warme producten afbakken en verkopen (gegrilde kip, spare-ribs,...) vereist het gebruik van materiaal dat garandeert dat de temperatuur binnenin de voedingsmiddelen tijdens het bakken min. 65°C is en tijdens de verkoop voortdurend gelijk is aan of hoger is dan 60°C. Bij een lagere temperatuur wordt de vermenigvuldiging van mogelijk pathogene kiemen niet langer verhinderd. Het is dus noodzakelijk om de voedingsmiddelen die men “warm” wil verkopen na het bakken, in een warmhoudtoestel aan te bieden. De temperatuur van dit toestel moet voldoende hoog zijn opdat de temperatuur binnenin de voedingsmiddelen minstens 60°C bedraagt. Het is ook mogelijk om de producten uit de grill te koelen, maar het afkoelen van 65°C naar 10°C mag maximum 2 uren duren om microbiële groei te verminderen.
Beheersmaatregelen	▪ Verzekert u ervan dat de maximale temperatuur van 7°C (koude bewaring, zie fiche nr. 2) en de minimale temperatuur van 60°C (warme bewaring) en de baktemperatuur van min. 65°C gerespecteerd worden. Controleer daarom dagelijks het bakproces, uw koeltogen en/of uw warmhoudtoestellen met behulp van de ingebouwde display. In het ideale geval zou de temperatuur binnenin het product bv. door middel van een temperatuursonde gecontroleerd moeten worden. In de praktijk kan de temperatuur op de display van de grill als controle dienen voor zover deze hoog genoeg is om een goede temperatuur te verzekeren binnenin het product zodat zijn sensorische eigenschappen bewaard worden. ▪ Verifieer regelmatig (minstens 1 keer per jaar) met een draagbare thermometer of de ingebouwde display de exacte temperatuur weergeeft. ▪ Verzekert u er eveneens van dat de koeltechniek die u gebruikt, het tijdsbestek van 2 uren dat nodig is om binnenin het product de temperatuur te doen dalen van 65°C naar 10°C kan respecteren. Valideer deze techniek met behulp van een draagbare thermometer.

CCP3 CCP4 CCP5	Controle van de bak- en verkoopstemperatuur van geroosterde voedingsmiddelen
	▪ Organiseer een opleiding voor alle medewerkers om een goede toepassing van de regels te verzekeren.
Wat doen in geval van een afwijking?	▪ Wanneer het bakproces niet correct is uitgevoerd, kan dit herhaald worden indien er geen kwaliteitsverlies is of de producten kunnen naar afval gaan. Hierbij mag de toxineproblematiek niet over het hoofd gezien worden. ▪ Indien de afkoeling niet correct is uitgevoerd gaan de producten naar afval. ▪ Als u de producten warm houdt en een minimale temperatuur van 60°C niet meer verzekerd is binnenin het warmte-element, moet u de voedingsmiddelen verplaatsen naar een opslag- of verkoopsruimte waar een toereikende temperatuur heerst. Dit wil zeggen hoger dan 60°C of op de wettelijke koeltemperatuur voor bewaring.
Registratie in geval van afwijkingen	▪ Registreer elke afwijking op de fiche die hiervoor voorzien is (bv. de controlelijst in bijlage 6).

CCP7	Controle van de datum van minimale houdbaarheid (DMH) en uiterste consumptiedatum (UCD)
Betrokken producten	Verse producten en diepvriesproducten. Controle van de datum van droge voeding is een aandachtspunt i.p.v. een CCP.
Te beheersen gevaar	Vermenigvuldiging van pathogene micro-organismen in voedingsmiddelen die bewaard of verkocht zijn na hun vervaldatum.
Waarom zou het gevaar kunnen optreden?	De datum van minimale houdbaarheid is de datum tot waarop een voedingsmiddel zijn specifieke eigenschappen behoudt, mits het op een passende wijze wordt bewaard. De datum van minimale houdbaarheid (<u>DMH</u>) wordt aangegeven door de vermelding “<u>Ten minste houdbaar tot ...</u>” wanneer in de datumaanduiding de dag is vermeld of “<u>Ten minste houdbaar tot einde ...</u>” in de andere gevallen. Vanaf deze datum garandeert de leverancier de kwaliteit van het voedingsmiddelen niet meer. Bij voedingsmiddelen 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 <u>uiterste consumptiedatum (DLC)</u>. De uiterste consumptiedatum wordt aangegeven door de vermelding “<u>Te gebruiken tot ...</u>”. De datum die vermeld wordt op een voedingsmiddel, wordt door de fabrikant bepaald in functie van microbiologische criteria. Na het overschrijden van de datum, heeft de hoeveelheid microben, meer bepaald de pathogene kiemen, in het product een te grote impact om de voedselveiligheid van de consument nog te garanderen. Het niet meer consumeren van voedingsmiddelen na de datum vermeld door de fabrikant is des te belangrijker wanneer het gaat over zeer bederfelijke voedingsmiddelen (gekoelde producten). Het is om die reden dat de datum aangegeven op deze producten overeenkomt met een “uiterste” datum welke niet overschreden mag worden. Het is dus essentieel om vervallen producten te vermijden in de afdelingen en, in het bijzonder, voor de zeer bederfelijke producten die een uiterste consumptiedatum (datum aangegeven door de vermelding “te gebruiken tot”) bevatten. Dit is meestal het geval voor de gekoelde afdelingen. Het is daarom dat in deze afdelingen een dagelijkse bewaking moet worden uitgevoerd.

CCP7	Controle van de datum van minimale houdbaarheid (DMH) en uiterste consumptiedatum (UCD)
Beheersmaatregelen	▪ Verzeker u ervan dat de rotaties in de koelkamers worden uitgevoerd op het moment van de opslag na levering door het correct toepassen van de FEFO. ▪ Controleer bij het in de rekken plaatsen van de voedingsmiddelen, de vervaldatum van de producten en plaats de voedingsmiddelen zodanig dat de consument de voedingsmiddelen die het snelst vervallen (kortste datum) ook het eerst gepresenteerd krijgt. ▪ Bewaar de etiketten van de producten die u uitpakt (of start één of meer procedures) om er zeker van te zijn dat u over de informatie van het originele etiket beschikt en dat u kunt bewijzen dat de voedingsmiddelen die in uw togen liggen, niet bedorven zijn. ▪ Voer dagelijks een “datumcontrole” uit van uw producten in de versafdeling om na te gaan dat er geen bedorven producten zijn.
Wat doen in geval van een afwijking?	▪ Voor de producten die een uiterste consumptiedatum (UCD) “te gebruiken tot” hebben: deze producten worden op het einde van de dag die op het product vermeld staat uit de toonbanken gehaald of de volgende dag <u>voor</u> het opengaan. ▪ Voor de producten die een datum van minimale houdbaarheid (DMH) “ten minste houdbaar tot” hebben: deze producten worden op de vooravond van de dag weggehaald (na sluiting) of op de dag van de datum (voor opening). ▪ Roep de verdachte producten terug en isoleer en identificeer ze duidelijk, als u ze niet onmiddellijk weggooit, om er zeker van te zijn dat ze niet gebruikt zullen worden of door een andere medewerker terug in de verkoop gelegd zullen worden. Het spreekt voor zich dat producten waarvan de UCD of de DMH bereikt is, niet meer mogen gebruikt worden in bereidingen. ▪ Schrijf op welke voedingsmiddelen uit het rek zijn gehaald. ▪ Het is evenzeer verboden een of andere wijziging aan te brengen op de vastgelegde datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum aanwezig op het oorspronkelijke etiket.
Registratie in geval van afwijkingen	▪ Registreer elke afwijking op de non-conformiteitenfiche die hiervoor voorzien is (gebruik bv. het non-conformiteiten-formulier in bijlage).

Hoofdstuk 11

BESLUIT

BESLUIT

2

Besluit

De invoering van een autocontrolesysteem in uw vestiging vereist dat stap voor stap wordt gewerkt waarbij onderstaande logica wordt gerespecteerd:

- vergewis u ervan dat uw werkomgeving het mogelijk maakt om de voorwaarden inzake hygiëne te garanderen: in **hoofdstuk 5 “Hygiëne van uw werkomgeving”** verneemt u hoe u een gepast basisniveau inzake hygiëne kunt behouden in uw vestiging, wat betreft de infrastructuur, de uitrusting, de algemene omgeving en het personeel;
- voer goede werkpraktijken in: in **hoofdstuk 9 “De goede distributiepraktijken in de voedingswinkel”** wordt uw aandacht gevestigd op goede werkmethodes die moeten worden gevolgd vanaf de aankoop van de voedingsmiddelen tot de verkoop. In dit hoofdstuk zijn in de vorm van een steekkaart ook bepaalde aspecten opgenomen die absoluut onder controle moeten zijn, ongeacht het type van uw vestiging;
- bepaal de essentiële punten die moeten worden gemonitord om de productveiligheid te beheersen: **hoofdstuk 10 “HACCP voor de detailhandel”** biedt ondersteuning om de maatregelen te bepalen voor beheersing en monitoring in uw vestiging (met name bij de verwerking) om de voedselveiligheid te garanderen;
- voer een efficiënt traceerbaarheidssysteem in: in **hoofdstuk 6 “Traceerbaarheid”** worden de verschillende aspecten beschreven waarmee rekening moet worden gehouden om een efficiënte traceerbaarheid te realiseren die aan uw vestiging is aangepast;
- communiceer bij problemen met de voedselveiligheid: in **hoofdstuk 7 “Meldingsplicht”** wordt beschreven welke acties moeten worden ondernomen wanneer een probleem met de voedselveiligheid wordt vastgesteld: wanneer, hoe en met wie contact opnemen om te voorkomen dat het probleem groter wordt.

Als deze gids ons iets moet aantonen, dan is het wel dat voedselveiligheid alle actoren van de voedingsketen aanbelangt.

Het volstaat niet om alleen vereisten te formuleren voor de producenten van grondstoffen en de fabrikanten. De distributiesector heeft hier eveneens een belangrijke rol te spelen.

In heel deze benadering van voedselveiligheid is het ook zeer belangrijk dat de personeelsleden gesensibiliseerd worden en dat zij ervan overtuigd zijn dat het systeem dat beschreven wordt in deze gids iedereen aangaat en dat de veiligheid van een product niet zal kunnen worden gegarandeerd als niet iedereen zich betrokken voelt.

Wij hopen dat deze gids u zal helpen om aan de eisen te beantwoorden en om uw personeel op te leiden en dat u de gids op een (pro)actieve manier zal gebruiken om te streven naar continue verbetering.

Hoofdstuk 12

BIJLAGEN

Bijlagen

ADDENDUM 1 – Snijden van fruit en groenten

Fruit en groenten kunnen aan de buitenkant gecontamineerd zijn, met name door bemestingsmiddelen (mest, slib van een zuiveringsstation,...), aarde, chemische producten, dierlijk afval, enz. Bijgevolg moeten bij het snijden van fruit en groenten hygiëneregels in acht worden genomen.

Bij het snijden kunnen de contaminanten op de buitenkant van het fruit of de groenten namelijk terechtkomen op het deel van het product dat zal worden geconsumeerd.

Bovendien komt bij het snijden de inhoud van bepaalde cellen vrij die een voedingsbodem voor bacteriën vormt.

Gesneden fruit en groenten worden meestal rauw gegeten, soms zelfs zonder dat het product wordt gewassen (bv. watermeloen).

Hierbij dient opgemerkt dat de voorwaarden in de controlelijst op de volgende pagina inderdaad wel toelaten om aan de eisen te voldoen, maar dat ook andere middelen geaccepteerd kunnen worden op voorwaarde dat zij het mogelijk maken om hetzelfde doel te bereiken.

Deze gids heeft alleen betrekking op de activiteiten die in de volgende tabel zijn opgenomen.

Controlelijst

SNIJDEN VAN FRUIT EN GROENTEN

Datum: Verantwoordelijke:

Betreft	Toepasselijke voorwaarden	OK?
Algemene voorschriften		
Infrastructuur	De vereisten die in punt 5.2.2 van deze gids worden beschreven, zijn ook van toepassing op de zone waar fruit en groenten worden gesneden. Fruit en groenten worden gesneden zodat kruiscontaminatie vermeden wordt. Er is enige tolerantie voor werkplaatsen en stands van traiteurs alsook in de bakkerij, op voorwaarde dat het risico op kruisbesmetting wordt beperkt. Als de producten wegens plaatsgebrek in de opslagplaats, in de refter of in de verkoopzone worden gesneden, dan moet specifiek worden voorzien in een tafel, een snijplank, messen en schoonmaakgerei en moeten deze worden geïdentificeerd.	
	Er is een installatie aanwezig om het fruit en de groenten te wassen met een aansluiting voor drinkbaar water. Bij gebrek daaraan moeten een bak en drinkbaar water worden gebruikt.	
Selectie	Alleen fruit en groenten die nog vers zijn, mogen worden gesneden. De rest wordt weggegooid.	
Opslag van het verpakkingsmateriaal	Het gebruikte verpakkingsmateriaal (plasticfolie, bakjes en schaaltes,...) wordt tijdens de opslag beschermd (bakjes en schaaltes worden in een kast opgeborgen of ondersteboven gestapeld, de folierol wordt afgedekt).	
Afvalbeheer	In de werkzone is een vuilnisbak beschikbaar die kan worden afgesloten. De vuilnisbak wordt dagelijks leeggemaakt en uitgewassen. Afval op de grond wordt snel verwijderd zodat geen schadelijke dieren worden aangetrokken.	
Schoonmaak en desinfectie	Het schoonmaak- en desinfecteringsplan wordt nageleefd en maakt het mogelijk om een toereikende netheid van de omgeving en de uitrusting te bewaren. Het klein materieel, met name messen en werkblad, moet na gebruik worden schoongemaakt en gedesinfecteerd.	
Verwerking		
Personeel	De instructies in punt 5.7.2 van deze gids zijn ook van toepassing. Het personeel mag geen bron van contaminatie zijn. Elke medewerker de handen hygiënisch wassen vóór alle handelingen waarbij fruit en groenten met de blote handen worden aangeraakt.	
Koeling voor het snijden	Ideaal, worden het ongesneden fruit en de ongesneden groenten gekoeld voor ze worden gesneden: zo niet, zullen de gesneden producten die in de koeltoog worden gelegd maar langzaam en moeizaam de bewaar temperatuur (over het algemeen 7°C) bereiken, waardoor voor potentiële bacteriën een gunstige omgeving ontstaat en deze zich dus kunnen vermenigvuldigen.	
Afspoelen voor het snijden	Het ongesneden fruit en de ongesneden groenten worden, indien mogelijk, afgespoeld met drinkbaar water voor ze worden gesneden. Op die manier kan vuil verwijderd worden en de kans op een besmetting verminderd worden.	
Snijden	De verwerker gebruikt scherpe messen die niet zijn beschadigd (het lemmet mag niet versleten zijn).	
Afspoelen (facultatief)	Voor de producten waarbij dit vereist is, spoelt u ze af met drinkwater om het overtollige sap dat is vrijgekomen bij het snijden weg te spoelen.	

Betreft	Toepasselijke voorwaarden	OK?
Verpakken	De gesneden producten moeten door een verpakking worden beschermd tegen potentiële contaminatiebronnen. Het gebruik van verpakkingen die geschikt zijn voor gebruik bij voedingsmiddelen is verplicht. Voor verpakkingen en contactmateriaal die met levensmiddelen in contact komen, moet een verklaring van overeenstemming beschikbaar zijn. Deze eis heeft geen betrekking op de verpakkingen en contactmateriaal die vóór de inwerkingtreding van de reglementering was verworven. De verpakkingen moeten goed gesloten zijn en voorzien van een etiket met de noodzakelijke vermeldingen.	
Allergenen	Na het wassen en snijden van een voedingsmiddel die een allergische reactie kan uitlokken (bv. selderij), moeten de gootsteen of de wasbak, de borstel, het werkblad en het mes worden schoongemaakt en de handen gewassen.	
Automatische sinaasappelpers (in tegenstelling tot een al dan niet-elektrische citruspers waarbij halve sinaasappelen met de hand worden geperst)	De automatische sinaasappelpers wordt gedemonteerd, schoongemaakt, gedesinfecteerd en terug in elkaar gezet, minimaal op het einde van de dag, conform de voorschriften van de leverancier. Als er geen voorschriften van de leverancier zijn, worden het demonteren, schoonmaken, desinfecteren en opnieuw in elkaar zetten, beschreven in voorschriften die bij het personeel bekend zijn.	
Verkoop		
Temperatuur	De gesneden producten worden niet verkocht bij kamertemperatuur: gesneden fruit en groenten worden ideaal bij een temperatuur van 4°C opgeslagen en te koop aangeboden. Er moet op worden toegezien dat de maximumtemperatuur van 7°C niet wordt overschreden.	
	Als de gesneden producten te koop worden aangeboden in de koeltoog waar ook ongesneden fruit en groenten te koop worden aangeboden, dan moet de temperatuur van de koeltoog zo worden geregeld dat de maximumtemperatuur van 7°C niet wordt overschreden.	
	Als de gesneden producten te koop worden aangeboden in een ijskoeltoog, dan moeten ze in het ijs worden ingebed. Er moet op worden toegezien dat de temperatuur van het product niet meer dan 7°C bedraagt (indien nodig, moet in de loop van de dag vers ijs worden toegevoegd). Als de gesneden producten niet-hermetisch zijn verpakt, bestaat het risico dat het product en het ijs met elkaar in contact komen. Het ijs dat in contact komt met levensmiddelen moet van drinkwaterkwaliteit zijn.	
	De temperatuur van het gesneden fruit en de gesneden groenten moet elke dag worden gecontroleerd.	
Etikettering	De gesneden en in folie verpakte producten worden geëtiketteerd conform punt 9.8 "Etikettering". Het etiket moet ten minste het volgende vermelden: de productbenaming, de naam van de eventuele allergenen, de naam en het adres van de winkel, de aanbevolen bewaartemperatuur (d.i. max. 7°C), de nettotoehoeveelheid, de gebruiksaanwijzing als onduidelijkheid kan bestaan en de uiterste consumptiedatum. Als verschillende stukken gesneden fruit of groenten bij elkaar zitten, bv. voor een fruitsla, moet de naam van alle producten worden vermeld.	
	De uiterste consumptiedatum mag redelijkerwijs worden vastgelegd op de dag van het snijden + 2. Als men deze levensduur wil verlengen, dan moet dit worden gevalideerd aan de hand van microbiologische analyses uitgevoerd door een laboratorium die deelneemt aan ringtesten.	
	Als het fruit of de groenten op verzoek van de klant worden gesneden en verpakt en het gesneden product direct aan de klant wordt meegegeven, dan hoeft het product niet van een etiket te worden voorzien. Het personeel moet de klant echter wel informatie kunnen verstrekken met betrekking tot de vermeldingen die op het etiket zijn voorzien (uiterste consumptiedatum, bewaartemperatuur, enz.).	

*Als u een probleem hebt dat u niet zelf kunt oplossen, dan moet u daar de verantwoordelijke van op de hoogte brengen.
Deze moet erop toezien dat het verkooppunt voldoet aan de toepasselijke voorwaarden op het vlak van hygiëne.*

ADDENDUM 2 – Malen van koffie

In de controlelijst hieronder vindt u de vereisten waaraan machines om koffiebonen te malen in de winkel, moeten voldoen. In de praktijk, zijn verschillende situaties mogelijk: ofwel wordt de machine bediend door uw personeel, ofwel wordt ze bediend door de klanten. In de vereisten hieronder wordt rekening gehouden met beide gevallen.

Hierbij dient opgemerkt dat de voorwaarden in de controlelijst op de volgende pagina inderdaad wel toelaten om aan de eisen te voldoen, maar dat ook andere middelen geaccepteerd kunnen worden op voorwaarde dat zij het mogelijk maken om hetzelfde doel te bereiken.

Controlelijst

MALEN VAN KOFFIE

Datum: Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Infrastructuur	De vereisten die zijn beschreven in punt 5.2.2 van de gids zijn van toepassing op de zone waar de machine om koffie te malen staat. De machine om koffie te malen staat bij voorkeur op een specifieke plaats (op een afzonderlijke tafel of plank).	
Afvalbeheer	Er staat een vuilnisbak ter beschikking in de zone waar de machine om koffie te malen staat. Deze vuilnisbak kan afgesloten worden en wordt dagelijks leeggemaakt en uitgewassen. Voor meer details wordt verwezen naar de vereisten die zijn beschreven in punt 5.5 van de gids.	
Reiniging	Het schema voor het reinigen (en desinfecteren) wordt nageleefd zodat de machine om koffie te malen en de directe omgeving van de machine voldoende schoon blijven. Voor meer details wordt verwezen naar de vereisten die zijn beschreven in punt 5.6 van de gids.	
Ontwerp	De machine om koffie te malen is zodanig ontworpen en gebouwd dat elk risico op besmetting van de gemalen koffie wordt vermeden. De machine kan eenvoudig worden gereinigd. Alle oppervlakken die met de gemalen koffie in aanraking komen, zijn glad en makkelijk schoon te maken. Bovendien kunnen ze, indien nodig, makkelijk uit elkaar worden gehaald en zijn ze geschikt voor gebruik in voeding met naleving van de veiligheidsnormen (CE-markering).	
Technisch onderhoud	De machine om koffie te malen wordt preventief onderhouden zodat het risico op besmetting van de gemalen koffie beperkt wordt (steentjes, metaalschilfers, roestdeeltjes, verfschilfers, verontreinigingen, schimmels, sporen,...). Deze technische onderhoudsbeurten worden geregistreerd en ze hebben bij voorkeur plaats buiten de werkuren om besmetting van de waren te vermijden.	
Verpakkingen	De verpakkingen voor gemalen koffie (inpakmaterialen die rechtstreeks in contact komen met de gemalen koffie zoals zakken, plastic bakjes,...) zijn geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie en speciaal daarvoor gemaakt. Het is aanbevolen om de verpakkingen goed te sluiten om zo de kenmerken en de versheid (het aroma) van de gemalen koffie zo goed mogelijk te bewaren.	
	De gebruikte verpakkingen (zakken, plastic bakjes,...) worden beschermt opgeslagen (zakken worden opgeslagen in de oorspronkelijke verpakking, folierollen worden afgedekt,...).	
Personeel	Wanneer de klanten zelf de machine om koffie te malen bedienen, dan zijn een of meer personeelsleden aangewezen om, indien nodig, de klanten te helpen bij het gebruik van de machine. Eén personeelslid is ook aangewezen om toe te zien op de netheid van de machine (zie ook het punt "Reiniging"). De instructies in punt 5.7 van de gids zijn van toepassing op het personeel dat verantwoordelijk is voor de machine om koffie te malen.	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

ADDENDUM 3 – Maken van belegde broodjes

In de controlelijst hieronder vindt u de vereisten waaraan u moet voldoen om belegde broodjes te maken.

Hierbij dient opgemerkt dat de voorwaarden in de controlelijst op de volgende pagina inderdaad wel toelaten om aan de eisen te voldoen, maar dat ook andere middelen geaccepteerd kunnen worden op voorwaarde dat zij het mogelijk maken om hetzelfde doel te bereiken.

Controlelijst

MAKEN VAN BELEGDE BROODJES

Datum: Verantwoordelijke:

Wat?	Hoe hoort het?	OK?
Infrastructuur	De vereisten die in punt 5.2.2 van deze gids worden beschreven, zijn ook van toepassing op de zone waar de belegde broodjes gemaakt worden.	
Gebruikte producten	Er mogen enkel producten gebruikt worden waarvan de uiterste verbruiksdatum niet overschreden wordt. Deze producten worden bij de wettelijke temperatuur bewaard.	
Afvalbeheer	In de werkzone is een vuilnisbak beschikbaar die kan afgesloten worden. Deze vuilnisbak wordt dagelijks leeg gemaakt om versleping te voorkomen.	
Schoonmaak en desinfectie	Het schoonmaak- en desinfectieplan wordt nageleefd van zowel het gebruikte materiaal als de omgeving.	
Verpakkingsmateriaal	Verpakkingsmateriaal moet voldoen aan voedingsgeschiktheid. Een verklaring van overeenstemming is beschikbaar.	
Personeel	De instructies in punt 5.7.2 van deze gids zijn ook van toepassing.	
Temperatuur werkruimte	Het niet onderbreken van de koude keten is uiterst belangrijk. Om dit te garanderen wordt best in een koude werkomgeving gewerkt (12°C tot 14°C). Indien u niet beschikt over deze koude werkomgeving, houd dan de bereidingstijd zo kort mogelijk zodat de gebruikte producten de wettelijke temperatuur niet overschrijden.	
Etikettering	Indien de belegde broodjes voorverpakt worden (verzegelde verpakking), worden de regels van punt 9.8 “Etikettering – voorverpakte producten” toegepast. Indien de belegde broodjes in een niet-verzegelde verpakking aangeboden worden, moet enkel de informatie van de consument inzake allergenen verzekerd kunnen worden (zie punt 9.8 “Etikettering – niet-voorverpakte producten”).	

Als u een probleem tegenkomt dat u zelf niet kan oplossen, breng dan de verantwoordelijke op de hoogte. Hij moet ervoor zorgen dat het verkooppunt aan de gestelde hygiënevereisten voldoet.

BIJLAGE 1 – Registratieformulier voor klachten

Registratieformulier voor klachten	
Datum:	Registratienummer:
Ontvanger van de klacht:	
Oorsprong van de klacht (volledig adres en coördinaten, contactpersoon):	
Klassering van de klacht: Omschrijving van de klacht (volledige omschrijving van het product, code en leverdatum inbegrepen en redenen van de klacht):	
Bijlagen (bv.: post, analyseresultaten,...):	
Voorstel van acties (directie van de onderneming): onderzoek naar de oorsprong, wie waarschuwen, productterugroeping (recall), onderzoek in laboratorium, andere,...	
Paraaf:	
Verantwoordelijke voor de actie:	
Voorstel datum voor uitvoering van de actie:	
Controle door de kwaliteitsdienst:	
Paraaf:	

BIJLAGE 2 – Temperaturen die in acht moeten worden genomen

In deze tabel worden de maximale kerntemperaturen weergegeven die niet overschreden mogen worden en die opgelegd worden in de wetgeving.

N.B.: wanneer de fabrikant op de verpakking een bewaartemperatuur vermeld die lager is dan de wettelijke norm, voorziet de wetgeving dat het product getransporteerd en opgeslagen moet worden bij deze temperatuur. Als deze temperatuur boven de wettelijke norm van kracht ligt, zal enkel de wettelijke temperatuur van toepassing zijn.

	Wettelijke temperatuur	Aanbevolen temperatuur
Vers vlees van slachtdieren, gekweekt hoefewild en groot wild	7°C	
Vers vlees van gevogelte, konijnen en klein wild	4°C	
Vers slachtafval van slachtdieren, gekweekt wild, wild, gevogelte en konijn	4°C	
Gehakt vlees en vleesbereidingen (verse worst,...)	4°C	
Gehakt vlees in een platform, tijdens het transport en aan de receptie in de winkel	2°C	
Vegetarische producten en vleesvervangers op basis van plantaardige eiwitten		4°C
Voorverpakte of niet-voorverpakte verse vis	4°C	
Verwerkte vis (gerookt,...)	4°C ¹	
Oesters en mosselen (rauw)	geen	van +7 tot +10°C
Andere week- en schaaldieren (levend)	geen	van +4 tot +7°C
Gekookte week- en schaaldieren	4°C	
Vissalade	4°C	
Vleesproducten, [bereide producten (gekoeld), charcuterie, salades (vlees, groenten)]	7°C	
Gesneden groenten en fruit (4 ^{de} gamma)	geen	van +4 tot +7°C
Zuivelproducten	7°C	
Gebak (met banketbakkersroom)	7°C ²	
Snacks en traiteurproducten (warm)	minimum 60°C	
Diepgevroren producten	-18°C	
Opwarmen van producten	geen	minimum 65°C
Afkoelen van producten	geen	gebied 65°C tot 10°C

¹ - tenzij de leverancier een erkende inrichting exploiteert en een hogere temperatuur op de verpakking vermeld;
- tenzij het gaat om gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn;
- tenzij het gaat om conserven

² Viennoiserie op basis van gebakken banketbakkersroom (Zwitserse koeken, knoopkoeken, achtkoeken, chocotwists,...) kunnen maximaal 12 u bewaard worden bij omgevingstemperatuur (Advies nr. 49/2006 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV).

		overbruggen binnen de 2 uur
--	--	--------------------------------

BIJLAGE 3a - Voorbeeldformulier registratie bij ontvangst dat ook als ingangsregister dienst kan doen

Registratieformulier 1: ontvangst goederen								
Datum ontvangst (eventueel uur)	Herkomst (vestigingseenheid van de leverancier)	Aard product (benaming)	Identificatie: lotnr., DMH, UCD, productie-datum, referentie begeleidend doc.	Interne controle			Controle door	Corrigerende acties
				Hoeveelheid	Staat verpakking	Gemeten temperatuur (bederfbare producten)		

BIJLAGE 3b - Voorbeeldformulier voor non-conformiteiten bij de ontvangst van goederen

Formulier voor non-conformiteiten bij de ontvangst van goederen

Ontvanger:

Datum:

Leverancier/Nummer vrachtwagen:

Betrokken lot:

Betreft afwijking op het gebied van:

hygiëne bij levering:

verpakking:

houdbaarheid:

temperatuur bij levering:

kwaliteit:

gewicht:

aantal:

Bestelling:

Ondernomen actie:

Door:

BIJLAGE 4 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van gekoelde/diepgevroren opslag

[illegible]

Afwijkingen moeten altijd aan de verantwoordelijke gemeld worden.

BIJLAGE 5 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van koelmeubel/koeltoonbank in winkel

Identificatie koelmeubel/koeltoonbank:[illegible]

Afwijkingen moeten altijd aan de verantwoordelijke gemeld worden.

BIJLAGE 6 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van warmhoudvitrine/bain-marie in winkel

Identificatie warmhoudvitrine/bain-marie:

[illegible]

Afwijkingen moeten altijd aan de verantwoordelijke gemeld worden.

BIJLAGE 7 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van diepvriesmeubel in winkel

Identificatie diepvriesmeubel:

[illegible]

Afwijkingen moeten altijd aan de verantwoordelijke gemeld worden.

BIJLAGE 8 - Voorbeeld controlelijst temperatuur van gekoelde bewerkingsruimte

Identificatie bewerkingsruimte:

[illegible]

Afwijkingen moeten altijd aan de verantwoordelijke gemeld worden.

BIJLAGE 9 - Voorbeeld storingsformulier

STORINGSFORMULIER

Datum:

Naam aanmelder:

Aard van de storing/non-conformiteit:

Persoon verantwoordelijk voor afhandeling van de storing:

Ondernomen acties:

Einde storing/Hervatting proces:

Handtekening directeur:

Datum:

BIJLAGE 10 - Voorbeeld klachtenformulier aan leverancier

Datum:

Klacht geregistreerd door:

Klacht geformuleerd door:

Betrokken product:

naam:

leverancier:

lotnummer:

houdbaarheidsdatum:

Reden van de klacht

Handtekening directeur:

Verantwoordelijke voor de afhandeling van de klacht (de termijn van reageren is 2 werkdagen):

Ondernomen acties:

Datum van afhandeling van de klacht:

Handtekening directeur:

Datum:

BIJLAGE 11 - Voorbeeld registratieformulier kalibratie thermometers

Naam meetapparaat:	
Nummer meetapparaat:	
Gebruikt voor:	
Kalibratie-/ controlestappen:	
Frequentie kalibratie/controle:	
Afkeuringslimiet:	

Datum	Referentie waarde	Gemeten waarde	Verschil	Beoordeling OK/NOK	Paraaf

<u>Opmerkingen:</u>

BIJLAGE 12 – Formulier te gebruiken in het kader van de meldingsplicht

FORMULIER VOOR DE MELDINGSPLICHT

**zoals voorzien bijlage I van het ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de
modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen**

ALGEMENE INFORMATIE

01*:	BEDRIJF DAT DE MELDING DOET ERKENNING N° GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM) IDEM BUITEN KANTOORTIJD	
02*:	BEDRIJF PRODUCTVERANTWOORDELIJKE ERKENNING N°	
03:	GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM) IDEM BUITEN KANTOORTIJD	
04*:	DATUM EN UUR VAN DE INITIËLE MELDING	

PRODUCT

05:	PRODUCTCATEGORIE	
06*:	PRODUCTNAAM/HANDELSBENAMING MERK	
07*:	IDENTIFICATIE VAN DE BETREFFENDE PARTIJEN	
08*:	DATUM VAN MINIMALE HOUDBAARHEID OF UITERSTE GEBRUIKSDATUM EN/OF FABRICAGEDATUM	
09:	VERKOOPPERIODE	
10:	BETROKKEN HOEVEELHEID OF VOLUME	
11:	UIT DE MARKT TE NEMEN OF TERUG TE ROEPEN HOEVEELHEID OF VOLUME	
12*:	PRODUCTBESCHRIJVING ((directe) verpakking, staat, foto of afbeelding,...)	
13:	WAAR BEVINDT ZICH HET PRODUCT	
14:	IDENTIFICATIE EN HOEVEELHEID OF VOLUME VAN IN VERGELIJKBARE OMSTANDIGHEDEN VERKREGEN PRODUCTPARTIJEN WAARBIJ HET PROBLEEM ZICH EVENTUEEL KAN VOORDOEN	

**GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN
VOEDINGSWAREN**

HERKOMST VAN HET PRODUCT

15*:	Indien andere dan de productverantwoordelijke: NAAM EN ADRES VAN DE FABRIKANT/OF PRODUCENT/OF VERPAKKER/OF BEZITTER VAN DE ERKENNING ERKENNINGSNUMMER GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
16:	NAAM EN ADRES VAN DE TRANSPORTEUR GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
17*:	NAAM EN ADRES VAN DE IMPORTEUR OF DISTRIBUTEUR OF BEZITTER VAN DE ERKENNING: GEGEVENS VAN DE CONTACTPERSOON (TEL., FAX, E-MAIL, GSM)	
18:	LAND VAN HERKOMST VAN HET PRODUCT	
19:	REFERENTIE VAN HET GEZONDHEIDCERTIFICAAT BIJ DE INVOER	

DISTRIBUTIE (OF LOKALISATIE) VAN HET PRODUCT

20:	DISTRIBUTIE IN BELGIË INDIEN JA: LIJST BESTEMMINGEN (naam en adres) EN KWANTITEIT	JA-NEEN
21:	BIJ DE GEBRUIKER OF CONSUMENT INDIEN JA: KWANTITEIT	JA-NEEN
22:	DISTRIBUTIE IN DE ANDERE LIDSTATEN INDIEN JA: LIJST (landen en naam en adres geadresseerden) EN KWANTITEIT	JA-NEEN
23:	UITVOER NAAR DERDE LANDEN INDIEN JA: LIJST (landen en naam en adres geadresseerden) EN KWANTITEIT EN BIJHORENDE GEZONDHEIDSCERTIFICATEN	JA-NEEN

AARD VAN HET PROBLEEM

24*:	AARD VAN HET GEVAAR	
25:	AANLEIDING TOT HET INCIDENT	
26*:	RESULTATEN VAN DE ANALYSES	
27*:	DATUM BEMONSTERING	
28:	GEGEVENS VAN HET LABORATORIUM DAT DE ANALYSES UITVOERDE	

**GIDS VOOR DE INVOERING VAN EEN AUTOCONTROLESYSTEEM VOOR DE DETAILHANDEL IN
VOEDINGSWAREN**

29:	GEBRUIKTE ANALYSEMETHODE	
30:	AARD VAN HET RISICO (uitwerking op de gezondheid van mens, dier of plant)	
31:	AANTAL PATIENTEN (leeftijd, gezondheidstoestand, enz.) OF OMVANG VAN DE SCHADE (DIEREN – PLANTEN,...)	

GETROFFEN MAATREGELEN:

32*:	VOORZIENE MAATREGELEN	
33*:	REEDS ONDERNOMEN MAATREGELEN	

ADVIEZEN AAN CONSUMENTEN OF GEBRUIKERS

34:	WAT DOEN MET HET PRODUCT	
35:	ADVIEZEN AAN CONSUMENTEN OF GEBRUIKERS	
36:	PLAATS VAN TERUGNAME VAN HET PRODUCT EN GEGEVENS	
37:	VOORWAARDEN INZAKE TERUGNAME VAN HET PRODUCT	
38:	TEL.NR. VAN HET BEDRIJF DAT VERANTWOORDELIJK IS VOOR PRAKTISCHE AANGELEGENHEDEN	

ANDERE INFORMATIE

39*:	BIJ FAVV GECONTACTEERD PERSOON	
40*:	ANDERE INFORMATIE	
41:	DATUM VAN DE AFSLUITING VAN DE MELDING	

Handtekening melder:

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de
detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 13

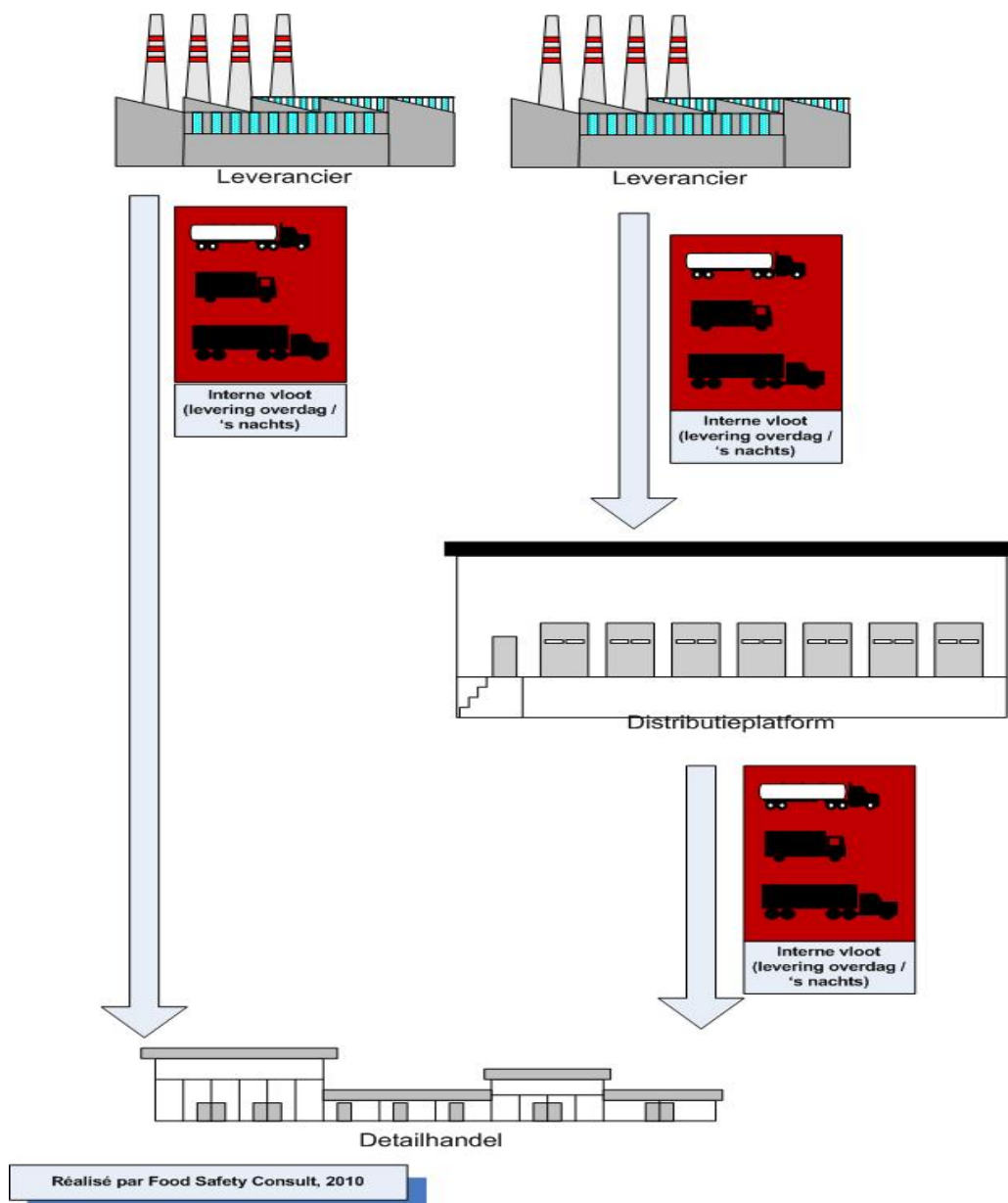
GOEDE PRAKTIJKEN TIJDENS HET TRANSPORT MET INTERNE VLOOT

13.1	HYGIËNE IN DE WERKOMGEVING	3
13.2	LADEN VAN DE LOGISTIEKE EENHEDEN EN TRANSPORT NAAR DE WINKELS	4
13.3	BEHEER VAN DE KOUDEKETEN	5
13.4	BEHEER VAN TERUGGESTUURDE PRODUCTEN	5
13.5	TRACEERBAARHEID	6

Vervoer met interne vloot betekent dat de gebruikte vervoermiddelen (vrachtwagens of, in sommige gevallen, enkel aanhangwagens) tot dezelfde onderneming behoren als diegene die het of de distributieplatform(en) en de winkels uitbaat.

Dit hoofdstuk van de gids bestrijkt het transport met interne vloot (vrachtwagens of, in sommige gevallen, enkel aanhangwagens) van droge, gekoelde, diepgevroren en primair verpakte of onverpakte levensmiddelen in de volgende stromen:

- van de leverancier naar een distributieplatform;
- van de leverancier naar één van de winkels;
- directe levering van het distributieplatform naar één van de winkels (met één vrachtwagen worden alle producten aan één winkel geleverd);
- van het distributieplatform naar de winkel waarbij verschillende winkels worden geleverd (ronde);
- van een of meerdere winkels naar het platform (voornamelijk teruggestuurde producten en/of leeggoed).



Het transport voor rekening van derden wordt niet in deze gids behandeld. Voor dit transport wordt verwezen naar de sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen (gids 0-17).

	De chauffeur maakt deel uit van de firma (1)	De chauffeur is een onderaannemer
De aanhanger en de trekker zijn van de firma (2)	Integratie van de chauffeur in het autocontrolesysteem (personeelsopleiding)	Integratie van de chauffeur in het autocontrolesysteem (personeelsopleiding)
De aanhanger is van de firma en de trekker is van de onderaannemer	Integratie van de chauffeur in het autocontrolesysteem (personeelsopleiding)	Contractualisering met de chauffeur van de te respecteren verplichtingen in het kader van het autocontrolesysteem
De aanhanger en de trekker zijn van de onderaannemer	-	De voorschriften uit de G-017 sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen volgen

In dit hoofdstuk staat het transport met interne vloot op hetzelfde niveau als de andere activiteiten in de winkel. Daaruit vloeit voort dat de vereisten die van toepassing zijn op deze activiteiten ook van toepassing zijn op het transport: invoering van goede hygiënische praktijken, beperking van de risico's van kruisbesmetting, naleving van de koudeketen, naleving van de traceerbaarheid, beheer van niet-conforme producten, verplichte melding, opleiding van het personeel (tijdens deze opleidingen moet de onderneming zich ervan vergewissen dat het personeel zich bewust is van zijn verantwoordelijkheid als schakel in de voedingsketen en dat het de vereisten die het moet naleven goed begrepen heeft).

- (1) Het deel uitmaken van de firma betekent dat de chauffeur een werknemer is van de onderneming die het/de platform(en) en de detailhandelszaken uitbaat.
- (2) Het deel uitmaken van de firma betekent dat het vervoermiddel toebehoort aan de onderneming die het/de platform(en) en de detailhandelszaken uitbaat.

13.1 HYGIËNE IN DE WERKOMGEVING

De basishygiëneregels in verband met de infrastructuur (de parkeerplaats van de aanhangwagens), de uitrustingen, het waterbeheer, het afvalbeheer, de ongediertebestrijding, de reiniging en ontsmetting en de opleiding van het personeel, zijn van toepassing (voor nadere inlichtingen, zie hoofdstuk 5 van het eerste gedeelte).

De onderneming moet zich ervan vergewissen dat het personeel zich bewust is van zijn verantwoordelijkheid als schakel in de voedingsketen en dat het de vereisten die het moet naleven goed begrepen heeft.

De ruimten die worden gebruikt voor het laden en het transport van voedingsmiddelen moeten visueel schoon zijn.

De voor het reinigen noodzakelijke middelen zijn waar nodig beschikbaar. De modaliteiten voor het gebruik van de producten en de uitrusting staan ter beschikking van het personeel.

De reinigings- en/of ontsmettingsoperaties worden uitgevoerd nadat de vervoerde waren zijn weggehaald.

De laadruimtes (aanhangwagen, container,...) en hun toebehoren (zeilen,...) moeten schoon, droog en geurloos zijn en moeten van resten vrij zijn van eerder vervoerde waren en reinigings- of desinfecteringsmiddelen.

De laadruimtes zijn voldoende afgedicht om te voorkomen dat regen, ongedierte, enz. binnendringen.

De evaluatie van de netheid en van de correcte toepassing van de reinigings- en desinfecteringsoperaties vindt op regelmatige basis plaats en wordt bepaald in een procedure.

13.2 LADEN VAN DE LOGISTIEKE EENHEDEN EN TRANSPORT NAAR DE WINKELS

De aanhangwagen, de rolcontainer of het transportmiddel wordt gekozen naargelang van de aard van de te vervoeren waren.

Wat betreft het vervoer van levensmiddelen bij positieve en/of negatieve koude, moet de koelruimte correct geïsoleerd zijn en een gelijkmatige luchtstroming mogelijk maken zodat alle producten, ongeacht waar ze zich bevinden, dezelfde temperatuur behouden. Er moet echter van worden uitgegaan dat de producten die in de nabijheid liggen van de deuren meer door de buitentemperatuur worden beïnvloed wanneer de deuren worden geopend, zodat dit een kritisch punt is.

Het materieel van de dragers (bv. paletten) en de containers (bv. bakken) is schoon en in goede staat.

De tijd waarin de gekoelde of diepgevroren levensmiddelen zich tussen de koelkamers en de koelruimten bevinden, wordt tot een minimum beperkt.

Het openen van de deuren bij het laden en lossen, wordt tot een minimum beperkt.

De uitrusting waarmee de temperatuur op het gewenste peil wordt gehouden en de meetinstrumenten, maken deel uit van het onderhoudsplan en worden minstens een keer per jaar gecontroleerd.

Het is aanbevolen om methodes toe te passen en middelen in te zetten om de netheid van de laadzone, het behoud van de koudeketen en de traceerbaarheid van de vervoerde levensmiddelen te garanderen.

Elke mogelijke contaminatie tijdens het transport moet vermeden worden. Wanneer levensmiddelen samen met vb. bestrijdingsmiddelen vervoerd worden moet er een duidelijke scheiding zijn tussen beide.

13.3 BEHEER VAN DE KOUDEKETEN

De temperatuur van de vervoerde producten kan op verschillende manieren duidelijk worden:

- direct door meting (geef de voorkeur aan meting tussen twee producten i.p.v. meting in het hart van een product);
- indirect door controle van de omgevingstemperatuur m.b.v. een temperatuursonde (meting of registratie). Ofwel wordt aan de uitrusting voor de temperatuurbewaking een alarm gekoppeld dat afgaat wanneer de maximumtemperatuur wordt overschreden waardoor de chauffeur wordt gewaarschuwd, ofwel leest de chauffeur de temperatuur zelf af volgens een bepaalde frequentie.

Het is in elk geval aanbevolen om een mobiele thermometer ter beschikking te stellen van de chauffeur. Deze thermometer is nuttig om punctuele controles uit te oefenen bij twijfel of bij problemen t.o.v. de aangeduide of geregistreerde temperatuur maar ook bij levering 's nachts.

De keten waartoe de transportvloot behoort, moet aan de hand van minimaal jaarlijkse tests aantonen dat het voorziene bewakingssysteem werkt.

De chauffeur moet op elk ogenblik contact kunnen opnemen met een verantwoordelijke bij problemen (bv. defect van het koelsysteem).

Als bederfelijke waren worden teruggestuurd, dan moet hun temperatuur worden gemeten en de uiterste consumptiedatum moet worden gecontroleerd voordat deze in de voorraad opnieuw geplaatst worden.

Er wordt echter toegestaan dat de temperatuur van het product de voorziene temperatuur overschrijdt (zie temperatuurtable in hoofdstuk 9.2) met maximum 3°C gedurende een korte periode tijdens ongunstige operaties (laden, lossen,...). Deze overschrijding moet van korte duur zijn (maximum een halfuur), mag de eigenschappen van het product niet wijzigen en mag niet leiden tot een toename van de bacteriële aanwezigheid met gevolgen voor de volksgezondheid.

Om de temperatuur onder de maximumtemperatuur te houden, moet een lagere richttemperatuur worden toegepast zodat temperatuurstijgingen bij laden en lossen en het openen van de deuren worden gecompenseerd.

De temperatuurregistraties (formulieren, elektronische gegevens) worden verzameld op regelmatige tijdstippen en worden door de onderneming bewaard; voor diepgevroren producten worden de gegevens bewaard tot twee jaar na het verstrijken van de uiterste consumptiedatum die op de producten wordt vermeld.

13.4 BEHEER VAN TERUGGESTUURDE PRODUCTEN

Niet-conforme producten en/of verkeerde leveringen moeten worden teruggenomen en in goede omstandigheden vervoerd (naleving van de goede praktijken inzake hygiëne, naleving van de koudeketen,...). Het personeel beschikt over middelen om niet-conforme producten herkenbaar te maken (affiche, herkenbare bak,...), ongeacht of het gaat om teruggestuurde producten of waren die niet-conform zijn geworden tijdens het transport (bv. val, te hoge temperatuur).

De chauffeur moet deze producten afzonderen om besmetting tussen de teruggestuurde producten en de andere waren en verwarring te voorkomen. Als dit niet kan worden verzekerd, dan mogen de teruggestuurde producten niet worden geladen. Deze producten worden vergezeld van een document (identificatie van de producten, oorzaak van de non-conformiteit, hoeveelheid, bestemming, enz.).

13.5 TRACEERBAARHEID

De traceerbaarheid moet tijdens het laden, het transport en het lossen, gegarandeerd zijn. Ze is van toepassing op alle vervoerde producten: levensmiddelen, verpakkingsmaterialen, teruggestuurde producten (verkeerd geleverde en niet-conforme producten,...).

De gegevens m.b.t. de traceerbaarheid van de producten moeten zowel in het gecentraliseerde beheerssysteem beschikbaar zijn (voor ondernemingen die de traceerbaarheid gecentraliseerd beheren) als op de begeleidende documenten van de leveringen aan de winkels (zie hoofdstuk over traceerbaarheid).

De begeleidende documenten bij de producten, bezorgd door de leverancier, het platform en/of de winkel, moeten bij alle producten blijven tot deze hun eindbestemming hebben bereikt (winkel, leverancier of platform).

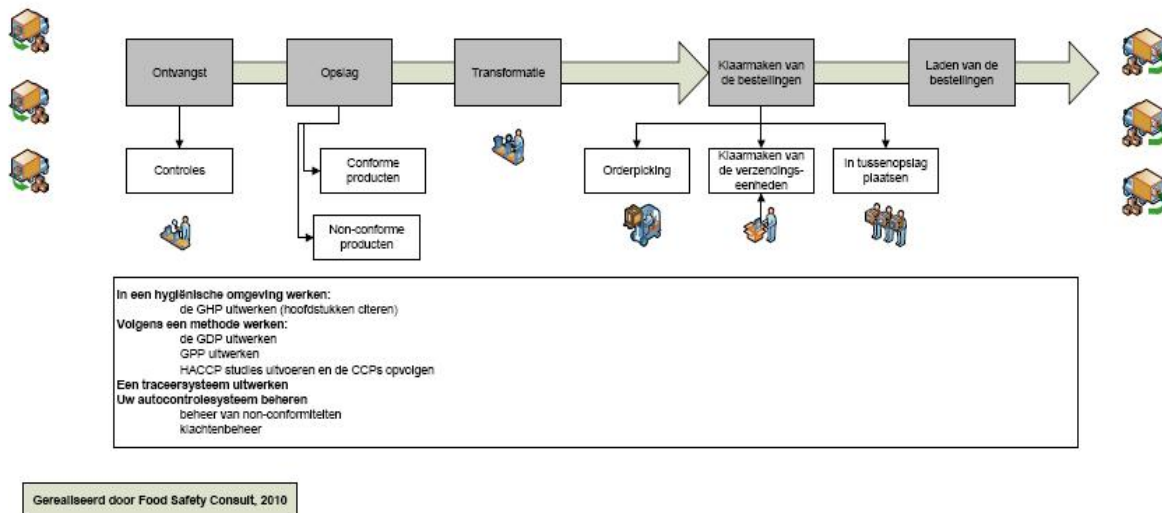
Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 14

GOEDE PRAKTIJKEN IN HET DISTRIBUTIEPLATFORM

14.1	AANKOOP	2
14.2	ONTVANGST VAN AANKOPEN VAN LEVERANCIERS EN VAN DOOR WINKELS TERUGGESTUURDE PRODUCTEN	2
14.3	OPSLAG	4
14.4	VOORBEREIDING VAN DE BESTELLINGEN VAN WINKELS	5
14.5	LADEN VAN DE BESTELLINGEN VAN WINKELS	6
14.6	SAMENVATTING VAN DE UIT TE VOEREN CONTROLES	6

Schematisch overzicht van de activiteiten in een distributieplatform



14.1 AANKOOP

- De leverancier moet dezelfde regels op het vlak van voedselveiligheid naleven (autocontrole, traceerbaarheid, verplichte melding) en moet kunnen aantonen dat hij voldoet aan de voorwaarden die in het kader van de geldende reglementering worden opgelegd. Leveranciers moeten worden geselecteerd op basis van criteria met betrekking tot de veiligheid van de levensmiddelen (bv. het bestaan van een autocontrolesysteem, een gecertificeerd kwaliteitssysteem). Eis de specificatiefiches m.b.t. de producten onder eigen merk die de leveranciers leveren. Zorg dat u beschikt over de laatste versie van deze fiches wanneer u of uw leverancier de recepten aanpassen.
- Om veilige waren te ontvangen, moet het distributieplatform de leverancier voorwaarden opleggen m.b.t. de houdbaarheid en de verpakking van de producten.
- Voor gekoelde en diepvriesproducten zijn ook bijzondere regels van toepassing wat de leveringstemperatuur betreft. Deze regels moeten in de leveringsvoorwaarden worden opgenomen.
- Een regelmatige beoordeling van de leveranciers (ten minste één keer per jaar) maakt het mogelijk om een duidelijk overzicht te krijgen van de geleverde prestaties en producten. Kies relevante indicatoren om de leveranciers te beoordelen (bv.: het aantal teruggestuurde niet-conforme producten, de conformiteit van de etikettering, de naleving van de leveringstermijnen,...).

14.2 ONTVANGST VAN AANKOPEN VAN LEVERANCIERS EN VAN DOOR WINKELS TERUGGESTUURDE PRODUCTEN

De ontvangsteenheden (paletten, rolcontainers, big bags,...) moeten worden gecontroleerd om er zeker van te zijn dat geleverd is wat besteld werd. Over het algemeen, worden de ontvangen waren onderworpen aan een kwantitatieve controle, wordt de herkomst van de waren gecontroleerd en

wordt de leveringsbon afgetekend. De gegevens m.b.t. de ontvangen waren worden geregistreerd en gebruikt in verschillende databanken zoals het ingangsregister met het oog op de traceerbaarheid, de databank van de kwaliteitscontrole of de databank m.b.t. de boekhouding.

Ontvangst van aankopen van leveranciers overdag

De temperatuur en de toestand van de verpakkingen (schoon en intact) zijn twee belangrijke punten die moeten worden gecontroleerd. Deze elementen zijn bepalend voor de veiligheid en de kwaliteit van de producten.

- De temperatuur van gekoelde en diepgevroren producten moet bij elke levering worden gecontroleerd (door de ontvanger van de waren of eventueel door de transporteur als hij deel uitmaakt van dezelfde keten en als hij opgeleid is om temperatuurcontroles uit te voeren).
- Als de levering met een interne vloot afkomstig van een van uw distributieplatformen wordt uitgevoerd, moet u de temperatuur controleren van ten minste een pallet per levering.
- De gemeten waarden moeten systematisch worden geregistreerd of genoteerd. Hiervoor kan bijgaand registratieformulier worden gebruikt (zie bijlage 4a ter illustratie). Temperatuurafwijkingen en de ondernomen correctieve acties en/of corrigerende maatregelen moeten in elk geval worden genoteerd.
- De gekoelde en diepgevroren producten moeten bij ontvangst onmiddellijk in koelcellen of in ruimtes met een aangepaste temperatuur worden opgeslagen. Als de buitentemperatuur heel hoog is, moet er des te meer op worden toegezien dat de gekoelde en diepgevroren producten zich gedurende een zo kort mogelijke tijd buiten de koudeketen bevinden.
- Bijlage 2 bevat een tabel met de reglementaire temperaturen, met name de opgelegde maximumtemperaturen die niet mogen worden overschreden.
- Er moet ook aandacht worden besteed aan de controle van de UCD van de ontvangen producten.
- Als bij de controles niet-conforme producten worden geïdentificeerd, moeten deze producten verwijderd worden of op een specifieke plaats worden opgeslagen en herkenbaar worden gemaakt zodat de operatoren ze kunnen onderscheiden van de andere – conforme – ontvangen producten. Neem de nodige maatregelen om de leverancier op de hoogte te brengen en te beslissen over wat met de niet-conforme producten wordt aangevangen.
- Als vóór de ontvangst van de producten afwijkingen worden vastgelegd, moeten de niet-conforme producten naar de leverancier worden teruggestuurd en moet de afwijking worden geregistreerd (u hoeft de betrokken producten niet systematisch te blokkeren, met name als u onvoldoende plaats hebt).

Ontvangst van door winkels teruggestuurde producten

Bij ontvangst van levensmiddelen die winkels hebben teruggestuurd als gevolg van een leveringsfout, moeten de in het vorige punt vermelde controleregels worden toegepast:

- integriteit van de verpakkingen;
- controle van de UCD;
- voor gekoelde en diepgevroren producten: naleving van de koudeketen en controle van de conformiteit van de temperatuur;
- naleving van de traceerbaarheid (bijwerking van het ingangsregister). Voor een gecentraliseerd traceerbaarheidssysteem: bijwerking van de gegevens van het distributieplatform en van de betrokken winkel).

Als de UCD van de teruggestuurde producten te dichtbij is gekomen (bv. nog slechts één dag om de producten te consumeren) of als de koudeketen onderbroken werd, dan moet erop worden toegezien dat ze niet meer opnieuw in het distributiecircuit terechtkomen (bv. benutten als diervoeder of bestempelen als afval).

Bij ontvangst van leeggoed dat door winkels wordt teruggestuurd, moet het leeggoed op een speciaal daartoe bestemde plaats worden opgeslagen. Er moet worden voorkomen dat het leeggoed een potentiële bron van kruisbesmetting voor de waren vormt.

14.3 OPSLAG

Na controle bij ontvangst moeten de waren in goede omstandigheden worden opgeslagen om een optimale bewaring en de integriteit van de verpakkingen te garanderen. De waren mogen niet rechtstreeks op de grond worden opgeslagen. Ze moeten worden opgeslagen in aangepaste ruimtes om ze niet bloot te stellen aan contaminaties. Gewoonlijk worden ontvangen waren op een specifieke plaats opgeslagen die meestal afhankelijk is van de categorie waartoe de waren behoren. Over het algemeen worden drie grote categorieën van goederen onderscheiden:

1. goederen die bij omgevingstemperatuur worden opgeslagen;
2. goederen die bij positieve koude worden opgeslagen;
3. goederen die bij negatieve koude worden opgeslagen.

Het personeel moet enkele regels in acht nemen:

- De verpakking moet schoon en intact blijven tijdens de opslag.
- Er moet ook op worden toegezien dat producten na de uiterste consumptiedatum niet worden opgeslagen noch naar de winkels worden verstuurd. Deze producten moeten behandeld worden als niet-conforme producten.
- De temperatuur van de opslagruimtes, de koelkasten en de diepvriezers moet worden gecontroleerd zodat alle gekoelde of diepvriesproducten op de goede temperatuur blijven. Daartoe moet de temperatuur elke dag worden afgelezen. Diepvriezers met een inhoud van meer dan 10 m³ moeten uitgerust zijn met een automatisch temperatuurregistratiesysteem (Europese Verordening 37/2005). Als de koelruimte, de koelkast of de diepvriezer uitgerust zijn met een operationeel alarmsysteem, dan is het niet nodig om de temperatuur dagelijks af te lezen. Om de goede werking van het systeem te controleren, moet de temperatuur echter wel ten minste één keer per jaar met een thermometer op verschillende plaatsen worden gecontroleerd, in het bijzonder op de meest kritisch geachte plaatsen.
- De invoering van een onderhoudsplan voor de uitrusting (zie 5.2), een goed afvalbeheer (zie 5.5), een goed beheer van schadelijke dieren (zie 5.4) en een goed onderhoud van de ruimtes (zie 5.6), spelen allemaal een rol om de goede bewaring van de waren te garanderen.
- Bij problemen met en/of afwijkingen van de temperatuur tijdens de opslag, moeten correctieve acties en corrigerende maatregelen worden ondernomen om te voorkomen dat dezelfde oorzaken opnieuw dezelfde gevolgen hebben. De ondernomen correctieve acties en/of corrigerende maatregelen moeten altijd worden genoteerd.

Niet-conforme waren die tijdens de controles of tijdens handelingen (bv. bij de picking) worden gedetecteerd, moeten worden afgezonderd van de andere waren, duidelijk herkenbaar worden gemaakt en opgeslagen in een of meerdere specifieke zones (zie hoofdstuk 4.2 “Beheer van afwijkingen”). Deze waren kunnen, hetzij aan de leverancier worden terugbezorgd, hetzij als afval

worden verzameld. Er moet in elk geval worden nagegaan of de waren niet aan het FAVV moeten worden gemeld.

De bepaling van de CCP's die van toepassing zijn tijdens de opslag wordt besproken in 10. "HACCP voor de detailhandel".

14.4 VOORBEREIDING VAN DE BESTELLINGEN VAN WINKELS

Bij de voorbereiding van bestellingen voor de winkels, moet er niet alleen op worden gelet dat de juiste waren worden voorbereid maar moeten ook bepaalde regels inzake goed vakmanschap worden nageleefd.

De voorbereiding van bestellingen moet in het algemeen in drie stappen gebeuren:

1. picking van de waren in de voorraad;
2. voorbereiding van de vervoerseenheden;
3. tijdelijke opslag (of opslag in buffer).

Picking van de waren

Tijdens de operaties die verband houden met de picking van de waren, moeten de volgende instructies worden nageleefd:

- de integriteit van de verpakkingen bewaren (bv. de waren niet doorboren met het pickingmaterieel);
- de naleving van het FIFO- en/of FEFO-principe voor ogen houden;
- voorkomen dat de koudeketen wordt onderbroken voor gekoelde en/of diepgevroren levensmiddelen (bv. de picking zo organiseren dat wordt begonnen met de waren die bij omgevingstemperatuur worden opgeslagen en geëindigd met de waren die bij positieve koude (eerst) en negatieve koude (laatst) worden opgeslagen);
- nagaan of de gepickte waren overeenstemmen met wat elke winkel heeft besteld (deze controle kan op verschillende manieren worden uitgevoerd, hetzij door manuele controle met een papieren document, hetzij door gebruik te maken van diverse technologieën zoals spraak, het optisch lezen en doorsturen via RF van barcodes, de combinatie van RFID-principes met bakken die met tags zijn uitgerust,...).

Voorbereiding van de vervoerseenheden

De gepickte waren worden gegroepeerd en samengebracht in vervoerseenheden, over het algemeen paletten of rolcontainers.

De gebruikte logistieke documenten moeten alle gegevens bevatten die noodzakelijk zijn om de betrokken eenheden te identificeren bij het laden, het transport, het lossen en bij de ontvangst in de winkel.

Tijdelijke opslag

Als de voorbereide en geïdentificeerde vervoerseenheden niet onmiddellijk worden geladen in de vrachtwagen, moeten ze in een bufferzone (of zone voor tijdelijke opslag) worden opgeslagen.

Tijdens de tijdelijke opslag van de vervoerseenheden moet worden toegezien op de continuïteit van de koudeketen (door bv. de vervoerseenheden met waren die koud moeten worden bewaard in een ruimte met positieve of negatieve koude op te slaan).

14.5 LADEN VAN DE BESTELLINGEN VAN WINKELS

Bij het laden van aanhangwagens moeten de regels van goed vakmanschap bij transport worden nageleefd. Als het transport door een interne vloot wordt verzorgd, verwijzen we naar het hoofdstuk over transport met interne vloot. Wordt het transport verzorgd door een externe vloot, dan verwijzen we naar de aanbevelingen in de Febetra-gids.

Vergeet niet om de verschillende begeleidende documenten voor te bereiden die noodzakelijk zijn voor het transport van de waren.

14.6 SAMENVATTING VAN DE UIT TE VOEREN CONTROLES

In dit hoofdstuk wordt een samenvatting gegeven van de minimale routinecontroles die in een distributieplatform moeten worden uitgevoerd.

Het gaat om de volgende controles:

- (1) Controle van de producten bij ontvangst.
- (2) Controle van de opslagtemperatuur van de gekoelde en diepgevroren levensmiddelen (naleving van de koudeketen).
- (3) Controle van de minimumhoudbaarheidsdata van de levensmiddelen.
- (4) Afvalbeheer.
- (5) Registratie van de temperatuur van de ruimtes voor opslag bij positieve of negatieve koude.

Meer informatie is te vinden in hoofdstuk 10 van deze gids.

Deze controles zijn van essentieel belang om de veiligheid van de in de handel gebrachte voedingsmiddelen te garanderen.

Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de
detailhandel in voedingswaren

Hoofdstuk 15

BESLUIT

BESLUIT

2

Besluit

Als deze gids ons iets moet aantonen, dan is het wel dat voedselveiligheid alle actoren van de voedselketen aanbelangt.

Het volstaat niet om alleen vereisten te formuleren voor de producenten van grondstoffen en de fabrikanten. De distributiesector heeft hier eveneens een belangrijke rol te spelen.

Het is dus aan de operatoren om alles in het werk te stellen om veilige producten aan te bieden die beantwoorden aan de wettelijke eisen. Indien er problemen zijn met de volksgezondheid zullen zij immers, wanneer niet alle nodige maatregelen zijn genomen, verantwoordelijk worden geacht. Alles moet in het werk gesteld worden om voedingsmiddelen op de markt te brengen zonder risico voor de gezondheid van de consument en met volledig respect voor de wettelijke eisen.

In heel deze benadering van voedselveiligheid is het zeer belangrijk dat de personeelsleden gesensibiliseerd worden en dat zij ervan overtuigd zijn dat het systeem dat beschreven wordt in deze gids iedereen aangaat en dat de veiligheid van een product niet zal kunnen verzekerd worden als niet iedereen zich betrokken voelt.

Daarom is het noodzakelijk dat het personeel wordt opgeleid en dat deze opleiding verder opgevolgd wordt.

Wij hopen dat deze gids u zal helpen om aan de eisen te beantwoorden en om uw personeel op te leiden en dat u de gids op een (pro)actieve manier zal gebruiken om te streven naar continue verbetering.