

Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

Inhoudstafel

Hoofdstuk 1	Inleiding	3
Hoofdstuk 2	Autocontrole, inclusief traceerbaarheid en meldingsplicht	15
Hoofdstuk 3	Goede hygiënepraktijken (GHP)	49
Hoofdstuk 4	Voedselveiligheidscultuur	79



Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

Hoofdstuk 1

Inleiding





Inhoudstafel

1.1. Bericht aan de gebruikers van de gids	7
1.2. Toepassingsgebied	7
1.3. Registratie/toelating/erkenning	10
1.4. Doel van de gids	11
1.5. Verdeling van de gids	12
1.6. Opstellen van de gids	12
1.7. Overgangsregeling nieuwe versie	12

1.1. Bericht aan de gebruikers van de gids

De redacteurs van deze gids hebben ernaar gestreefd in de mate van het mogelijke rekening te houden met alle van toepassing zijnde reglementering waarvoor het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) bevoegd is. Deze reglementering is evenwel aan evolutie onderhevig.

Het is dan ook zeer belangrijk dat u, als gebruiker van de gids, deze evolutie opvolgt en ze in rekening brengt. In geval van discussie over punten in de gids die voor interpretatie vatbaar zijn, is het steeds de **reglementering die primeert**. Gewijzigde wetgeving en praktijkervaringen bij het opstellen en valideren van het autocontrolesysteem, kunnen aanleiding geven tot een nieuwe versie van de gids. Totdat de wijzigingen zijn opgenomen in de gids, wordt de nieuwe informatie zo veel mogelijk in de FAQ bij de autocontrolelegidsen in de B2C-sector opgenomen: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrolelegids per activiteitssector > F.A.Q.

- ▷ Tip: schrijf u in op de **nieuwsbrieven** van het FAVV om vlot op de hoogte te blijven van de belangrijkste wijzigingen in de reglementering: www.favv-afscab.be > Nieuwsbrief.



Een overzicht van de belangrijkste reglementering vindt u op de **website van het FAVV**. Indien u meer informatie wenst over een term of afkorting, gebruikt in deze gids, kan u de begrippenlijst en lijst van afkortingen in bijlage bij deze gids raadplegen.

1.2. Toepassingsgebied

Deze gids is van toepassing op alle **operatoren** in de **distributiesector**. De distributiesector is de sector van operatoren die rechtstreeks levensmiddelen leveren aan de consument, zowel ambulante als niet-ambulante, en is ook gekend als de sector **Business-to-Consumer** (B2C-sector).

Operatoren uit de distributiesector mogen onder bepaalde voorwaarden levensmiddelen leveren aan andere operatoren uit de distributiesector, zonder tot de transformatiesector te behoren. Operatoren uit de distributiesector mogen echter nooit levensmiddelen leveren aan operatoren met een erkenning.

- ▷ Bepaal op basis van onderstaande beslissingsboom of u tot de distributiesector of de transformatiesector behoort.
- ▷ Indien uit de beslissingsboom blijkt dat uw activiteiten tot de transformatiesector behoren, zal deze gids niet volstaan als documentatie voor uw autocontrolesysteem.
- ▷ Indien uit de beslissingsboom blijkt dat uw activiteiten tot de distributiesector behoren, is deze gids voor uw activiteiten van toepassing.

Hoofdstuk 1: Inleiding

Indien u tot de distributiesector behoort, mag u onder bepaalde voorwaarden (zie beslissingsboom) levensmiddelen leveren aan andere operatoren uit de distributiesector.



Opgelet, in de bevoorradede detailhandelszaken mogen de geleverde levensmiddelen enkel ter plaatse en aan de eindverbruiker worden geleverd of verkocht. Let hier ook op wanneer u zelf levensmiddelen aankoopt bij andere detailhandelszaken.

In de beslissingsboom wordt er vermeld dat voor inrichtingen gesitueerd in een geografische zone met specifieke of natuurlijke beperkingen zoals bepaald door de regionale wetgeving de straal van 80 km wordt uitbereid naar 200 km. Meer informatie over deze geografische zone kan u terugvinden op de website van het FAVV: www.favv-afsca.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrole > Versoepelingen.



Opgelet, de beslissingsboom is niet van toepassing op **distributiecentra, centrale grootkeukens en tweedelijnsorganisaties in kader van donaties**¹. Deze activiteiten behoren steeds tot de distributiesector en vallen dus ook onder het toepassingsgebied van deze gids.

Deze gids heeft betrekking op alle productieprocessen in de voedselketen die door operatoren in de distributiesector worden uitgevoerd. Ook voor de verkoop van voorverpakte diervoeders (verkoop aan particulieren), voorverpakte gewasbeschermingsmiddelen (voor niet-professioneel gebruik), voorverpakte meststoffen, voorverpakte zaden en paspoortplichtige planten, vermeerderingsmateriaal, ... kan deze autocontrolegids gebruikt worden, op voorwaarde dat het gaat om een ondergeschikte activiteit.

Als u zelf instaat voor het **vervoer** van uw producten, valt dit onder het toepassingsgebied van deze gids (mits u volgens de onderstaande beslissingsboom bij de distributiesector behoort).

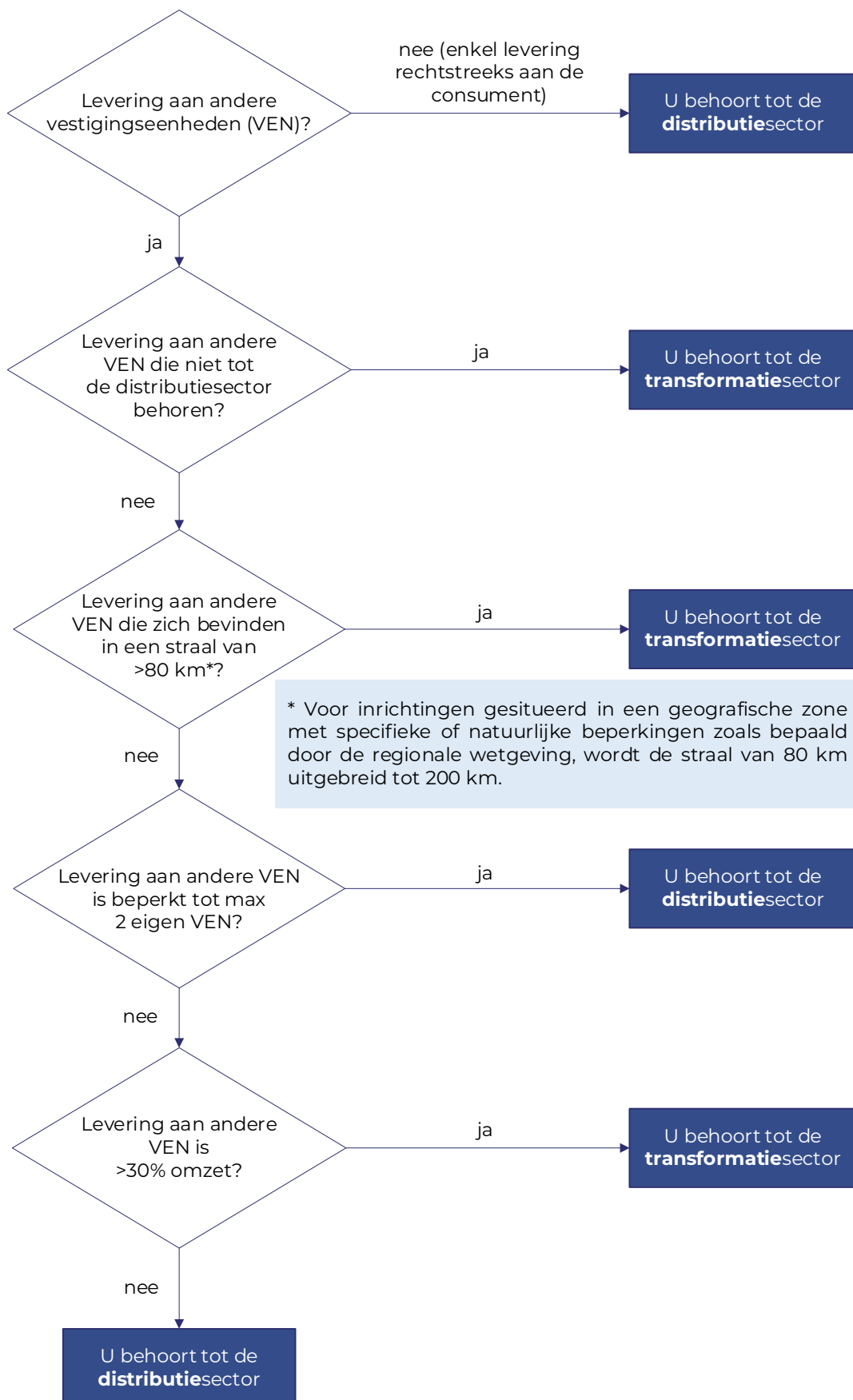
Platformen voor maaltijddistributie (bijv. online platformen) die instaan **voor levering/vervoer voor derden van maaltijden/levensmiddelen aan consumenten**, waarbij een bepaalde "gekoelde" of "warme" temperatuur van de levensmiddelen wordt nagestreefd, moeten geregistreerd zijn bij het FAVV. Zij kunnen ook gebruik maken van deze gids voor het uitbouwen van hun autocontrolesysteem.

Op de website van het FAVV kan u **activiteitenfiches** terugvinden. Deze fiches bevatten informatie die u kan helpen bij het bepalen van uw activiteiten en welke gids voor uw activiteiten van toepassing is: www.favv-afsca.be > Thema's > Starters > ... Of ga rechtstreeks naar: > Activiteitenlijst FAVV en activiteitenfiches.



¹ Zie de omzendbrief betreffende Donaties op de website van het FAVV: www.favv-afsca.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren en verkopen > Omzendbrieven "Levensmiddelen".







REGISTRATIE

Het FAVV heeft een registratie toegekend aan deze inrichting. Deze inrichting is dus bekend bij de autoriteit en wordt onderworpen aan controles om de gezondheid van de consumenten te waarborgen.

Verleend aan:

Verbonden aan de maatschappelijke zetel:

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen:

Afgedrukt op:

Contacteer het FAVV:



Inspectieresultaat van toepassing vanaf:



TOELATING

Het FAVV heeft een toelating toegekend aan deze inrichting. Deze inrichting is dus bekend bij de autoriteit en wordt onderworpen aan controles om de gezondheid van de consumenten te waarborgen.

Verleend aan:

Verbonden aan de maatschappelijke zetel:

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen:

Toelatingsnummer(s):

Contacteer het FAVV:



Afgedrukt op:

Inspectieresultaat van toepassing vanaf:



1.3. Registratie/toelating/erkenning

Elke operator in de voedselketen moet zich laten **registreren** bij het FAVV en over een **erkenning, toelating of registratie** beschikken voor zijn activiteiten in de voedselketen. Welke erkenning, toelating of registratie u moet hebben, staat aangegeven op de activiteitenfiche van uw activiteit.

- ▷ Vraag uw registratie of toelating aan bij de **Lokale Controle Eenheid (LCE)** van uw provincie met behulp van het model aanvraagformulier of, indien u reeds over een paswoord en login beschikt, rechtstreeks in de Foodweb-toepassing (www.favv.be/foodweb-nl/). Meer info vindt u op de website van het FAVV: www.favv-afscs.be > Thema's > Mijn activiteiten aangeven bij het FAVV > Registreer en/of wijzig uw activiteiten > Model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning.



De toelating of registratie moet in de distributiesector, ook in de ambulante handel, op een voor de consument van buitenaf gemakkelijk zichtbare en toegankelijke plaats uitgehangen worden (www.favv-afscs.be > Thema's > Mijn activiteiten aangeven bij het FAVV > Registreer en/of wijzig uw activiteiten > Verplichting tot het afficheren van de toelating (of registratie) voor de B2C-sector). Zo kan de consument op een eenvoudige manier vaststellen of het bedrijf in kwestie over de nodige toelating of registratie beschikt. De verplichting is niet van toepassing voor de levering van levensmiddelen aan de eindverbruiker via een automaat.



1.4. Doel van de gids

Het koninklijk besluit (KB) van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen legt aan elke operator de verplichting op om een **autocontrolesysteem** (ACS) uit te werken, gebaseerd op de principes van Hazard Analysis Critical Control Points (**HACCP**). Een dergelijk systeem van autocontrole moet de **veiligheid** van de producten omvatten en kan ook de **kwaliteit** van producten verzekeren. Dit KB verplicht bovendien dat voedingsmiddelen **traceerbaar** zijn en beschrijft dat u als operator **meldingsplicht** heeft als de volksgezondheid in gevaar komt.

Het doel van deze autocontrolelegids is de operatoren in de distributiesector te begeleiden bij het voldoen aan bovenstaande verplichtingen en zo de voedselveiligheid te verzekeren in alle stappen van de productie en verwerking (waaronder ontvangst en opslag) en bij de verkoop van hun producten.

Deze gids beschrijft welke **doelstellingen/resultaten** u moet behalen. Om u te helpen, worden soms ook middelen voorgesteld. Alternatieve middelen kunnen gebruikt worden voor zover de reglementering geen specifiek middel verplicht en u kan aantonen dat met deze alternatieve middelen de doelstelling uit de reglementering bereikt wordt.

Deze autocontrolelegids bestaat uit:

- een praktijkhandboek dat van toepassing is voor alle operatoren in de distributiesector;
- steekkaarten waaruit een selectie gemaakt dient te worden die van toepassing is voor uw specifieke activiteiten;
- kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's) die relevant kunnen zijn voor uw autocontrole en waarnaar verwezen wordt in het praktijkhandboek en de steekkaarten;
- bijlagen die achtergrondinformatie bevatten en vrijblijvend geraadpleegd kunnen worden.

Het **praktijkhandboek** bestaat uit vier hoofdstukken:

1. Dit hoofdstuk (de inleiding) geeft praktische informatie over de gids zelf.
2. Hoofdstuk 2 legt vervolgens uit wat autocontrole juist is en welke versoepelingen er bestaan voor operatoren in de distributiesector. De vereisten rond traceerbaarheid en meldingsplicht worden uitgelegd.
3. Hoofdstuk 3 verduidelijkt de goede hygiënepraktijken (GHP) die alle operatoren in de distributiesector moeten volgen als basis voor hun ACS.
4. Hoofdstuk 4 gaat dieper in op voedselveiligheidscultuur.

De **steekkaarten** bevatten proces- of product-gebaseerde activiteiten. U moet de relevante steekkaarten kiezen voor elk van de activiteiten die u uitvoert, om uw ACS verder uit te werken. Zorg ervoor dat alle gevaren en risico's in uw inrichting afgedekt zijn door het praktijkhandboek en indien nodig, één of meerdere steekkaarten.

De **bijlagen** reiken theoretische informatie aan die u kan helpen om het praktijkhandboek beter te begrijpen.

De bijlage betreffende registratieformulieren bevat een aantal voorbeelden van registratieformulieren en voorbeelden van o.a. een reinigings- en ontsmettingsplan en een



ongediertebestrijdingsplan. Deze formulieren worden ook in Word-versie beschikbaar gesteld op de website van het FAVV, zodat wijzigingen aangebracht kunnen worden om de formulieren te personaliseren en de formulieren elektronisch ingevuld en bijgehouden kunnen worden: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Generieke autocontrolelegids in de sector B2C.



Als aanvulling op de autocontrolelegids werden **Quick Start Fiches (QSF)** opgesteld. Deze fiches zijn geen vervanging van de gids. In deze fiches worden de belangrijkste principes met betrekking tot voedselveiligheid op een praktische en zeer eenvoudige manier toegelicht. U kan deze fiches downloaden via de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrolelegidsen > Quick Start Fiches.

1.5. Verdeling van de gids

Een **elektronische** versie van de gids is beschikbaar via de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Generieke autocontrolelegids in de sector B2C.

1.6. Opstellen van de gids

De autocontrolelegids werd opgesteld op basis van de relevante wetgeving, reeds bestaande sectorspecifieke autocontrolelegidsen voor de distributiesector, omzendbrieven, ... Deze documenten zijn terug te vinden op de website van het FAVV.

Het FAVV heeft het initiatief genomen deze gids op te stellen. Het FAVV brengt alle diensten samen die instaan voor de inspectie en controle van de agrovoedingssector, waartoe ook de distributiesector behoort. De Cel Validatie Gidsen van het FAVV heeft als opdracht de autocontrolelegidsen voor de distributiesector aan te passen in samenwerking met de in het sector. Voor deze gids werd samengewerkt met verschillende betrokken partijen en beroepsfederaties uit de distributiesector.

De eerste versie van de gids werd ook ter consultatie voorgelegd aan derde instellingen in de voedselketen. Volgende partijen werden geconsulteerd: Belac, Certibel, FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu, Test-Aankoop, ...

Revisies worden steeds opgesteld in overleg met de betrokken sectorfederaties.

1.7. Overgangsregeling nieuwe versie

De nieuwe versie van de gids kan reeds gehanteerd worden vanaf de datum van goedkeuring van de nieuwe versie van de gids, voor zover alle betrokken partijen zich hier voldoende op hebben kunnen voorbereiden.

De vorige versie van de gids wordt opgeschort 6 maanden na de publicatie van de goedkeuring van de nieuwe versie van de gids in het Belgisch Staatsblad. Alle audits die na deze datum uitgevoerd worden, moeten bijgevolg op basis van de nieuwe versie van de gids uitgevoerd worden.



Hoofdstuk 2

Autocontrole, inclusief traceerbaarheid en meldingsplicht





Inhoudstafel

2.1. Wat is autocontrole?	19
2.2. Uw HACCP-systeem	20
2.2.1. Wanneer kan ik genieten van een versoepeld HACCP?	20
2.2.2. Geen HACCP	22
2.2.3. Versoepeld HACCP	22
2.2.4. Volledig HACCP	23
2.2.5. Algemene richtlijnen	24
2.3. Traceerbaarheid	25
2.3.1. Register IN	26
2.3.2. Interne traceerbaarheid	27
2.3.3. Register UIT	27
2.3.4. Aard en bewaring van de registers	28
2.3.5. Versoepelde traceerbaarheid	29
2.3.6. Begeleidende informatie bij levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong	30
2.3.7. Specificaties van de producten	32
2.4. Meldingsplicht	32
2.4.1. Inleiding	32
2.4.2. Wanneer melden?	32
2.4.3. Hoe melden?	33

Hoofdstuk 2: Autocontrole, inclusief traceerbaarheid en meldingsplicht

2.4.4. Uit de handel name en terugroepen (recall) van producten	34
2.5. Gevaren	36
2.5.1. Fysische gevaren	37
2.5.2. Chemische gevaren	38
2.5.3. Allergenen	39
2.5.4. (Micro)biologische gevaren	41
Micro-organismen	41
Ongedierte	43
2.6. Wat als het misgaat?	45



2.1. Wat is autocontrole?

Autocontrole is het geheel van maatregelen die door een operator genomen worden om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake:

- voedselveiligheid
- kwaliteit van de producten
- traceerbaarheid
- meldingsplicht

De belangrijkste doelstelling van een autocontrolesysteem (ACS) is alle mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid die men kan tegenkomen doorheen het productie-, transformatie-, en distributieproces op een zinvolle en realiseerbare manier te beheersen.

Het opstellen van een autocontrolesysteem is wettelijk verplicht.

Een ACS moet aangepast zijn aan de activiteiten die uitgeoefend worden. Een ACS is daarom niet altijd even uitgebreid bij alle operatoren.

Het omvat **altijd goede hygiënepraktijken (GHP), meldingsplicht en (versoepelde) traceerbaarheid**. Deze aspecten worden voor operatoren die behoren tot de distributiesector behandeld in dit praktijkhandboek en de van toepassing zijnde steekkaarten. Afhankelijk van de mogelijke versoepelingen, moet daar mogelijk nog een **(versoepeld) HACCP-systeem** (zie de bijlagen 'Begrippenlijst en lijst van afkortingen' en 'Theorie HACCP' voor meer informatie) aan worden toegevoegd. Het is wettelijk vastgelegd wie van de versoepelingen kan genieten en wat deze inhouden¹.

- ▷ Bepaal aan de hand van de regels voor de versoepelingen hoe uw ACS opgesteld moet zijn.



Meer informatie is terug te vinden in de beslissingsbomen hieronder en op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrole > Versoepelingen.



Levensmiddelen moeten ook voldoen aan wettelijke normen met betrekking tot chemische en microbiologische parameters en de vereisten aangaande allergenen en de afwezigheid van fysische contaminanten. Daarom is het, afhankelijk van de activiteit die u uitoefent, verplicht om analyses uit te voeren.

U vindt de verplichte analyses en bemonsteringsplannen voor uw activiteiten terug in de steekkaarten. Zorg ervoor dat de resultaten van deze verplichte analyses die uitgevoerd worden in het kader van autocontrole, steeds beschikbaar zijn.

- Laat de analyses die u laat uitvoeren in het kader van uw ACS uitvoeren door een geaccrediteerd laboratorium.
- Indien u analyses van producten laat uitvoeren bij buitenlandse laboratoria, leg dan met deze laboratoria contractueel vast dat de naleving van de vereisten inzake vertrouwelijkheid niet van toepassing zijn ten aanzien van het FAVV.

¹ Ministerieel besluit (MB) van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen.



Aangezien “auto-” ook “zelf-” betekent, wordt met “autocontrole” bedoeld dat u als operator uzelf controleert. U bent **verantwoordelijk voor alle handelingen** die in uw bedrijf plaatsvinden en moet deze dan ook controleren. Wees kritisch voor uzelf en sta stil bij alle activiteiten die in uw bedrijf plaatsvinden. Er wordt ten sterkste aangeraden om regelmatig (bijv. jaarlijks) na te gaan of uw autocontrolesysteem wel volstaat en doet wat het hoort te doen.

U kan dit bijvoorbeeld doen door zelf in uw bedrijf rond te gaan met een **inspectiechecklist** van het FAVV, beschikbaar op de website: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Controles door het FAVV > Checklists “Inspecties”, of met een **auditchecklist**, beschikbaar op de website van het FAVV bij de autocontroleguides.



Zorg voor een voedselveiligheidscultuur (zie hoofdstuk 4) waarbij het personeel goed opgeleid is en zich houdt aan de procedures in uw ACS.

Controleer eveneens de grondstoffen en leveranciers (zie hoofdstuk 3).

2.2. Uw HACCP-systeem

2.2.1. Wanneer kan ik genieten van een versoepeld HACCP?

Indien u geen levensmiddelen bewerkt of verwerkt, kan u steeds genieten van de versoepelingen op het vlak van HACCP:

- Indien enkel voorverpakte en/of niet zeer bederfelijke levensmiddelen verhandeld worden, volstaat het toepassen van de GHP, u moet geen (versoepelde) HACCP toepassen.
- Indien daarentegen niet-voorverpakte, zeer bederfelijke levensmiddelen verhandeld worden, moet een versoepelde HACCP toegepast worden.

Als u wel levensmiddelen bewerkt of verwerkt², moet u in de distributiesector steeds minstens een versoepelde HACCP toepassen.

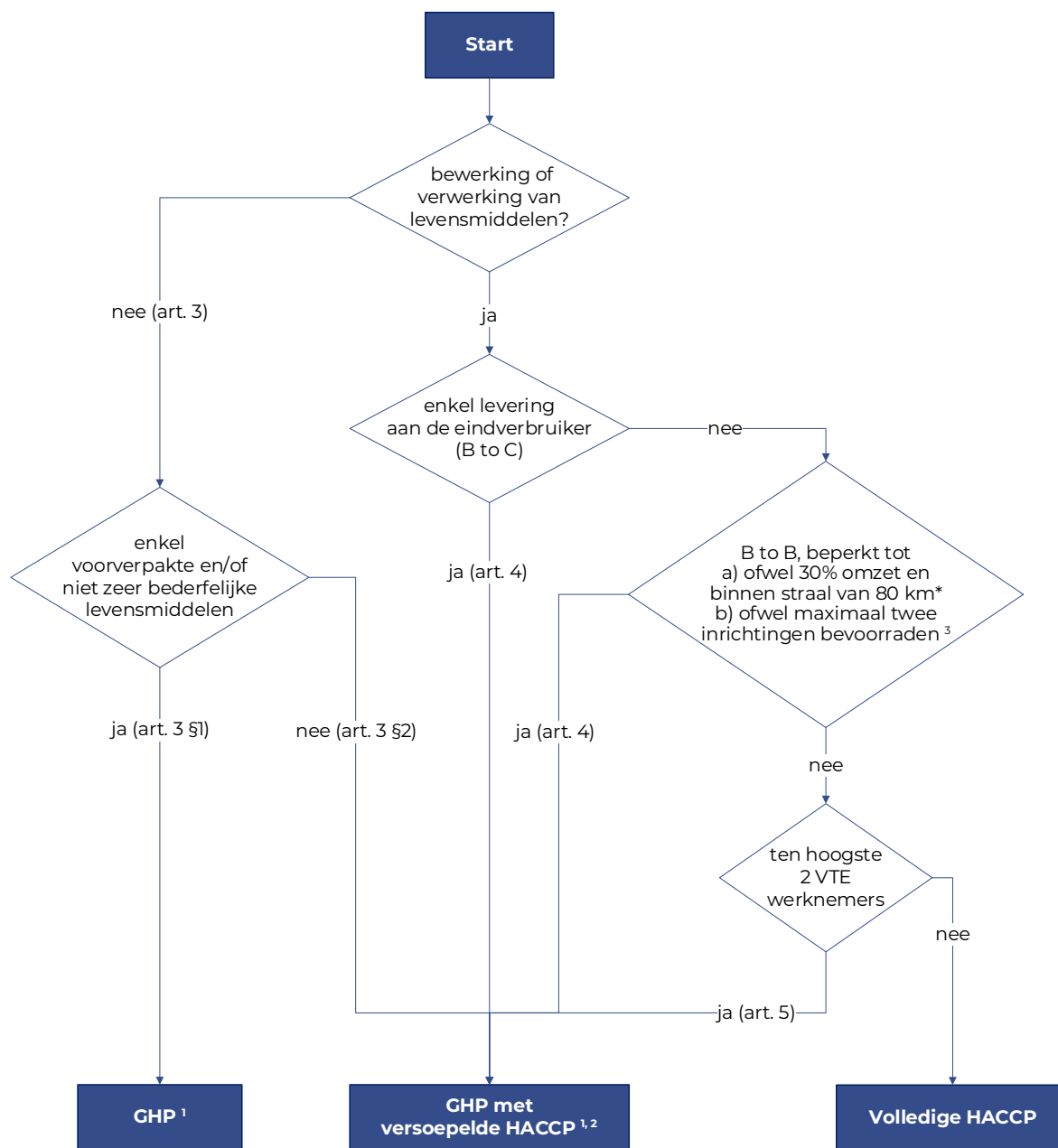
Meer informatie over de versoepelingen is terug te vinden in de beslissingsboom en op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrole > Versoepelingen.



² **Bewerking** = behandeling zonder het levensmiddel ingrijpend te veranderen; bijvoorbeeld: versnijden of malen, actief koelen (opgelet, actief koelen is niet gelijk aan koel bewaren), invriezen (opgelet, dit is niet de diepgevroren bewaring van diepgevroren levensmiddelen) of ontdooien, bake-off (zonder rijstap of andere verwerkingsstap), schillen of pellen, ...

Verwerking = behandeling die het oorspronkelijk levensmiddel ingrijpend wijzigt, bijvoorbeeld verhitten, fermenteren, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, rijzen, ...





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.

* Voor inrichtingen gesitueerd in een geografische zone met specifieke of natuurlijke beperkingen zoals bepaald door de regionale wetgeving, wordt de straal van 80 km uitgebreid tot 200 km.

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



2.2.2. Geen HACCP

Indien u geen HACCP moet toepassen maar enkel de GHP (linkerkant beslissingsboom), volstaat het toepassen van het praktijkhandboek (met de basisvereisten en goede hygiënepraktijken) als ACS. Indien nodig kan het praktijkhandboek nog aangevuld worden met enkele steekkaarten die voor uw activiteit relevant zijn (bijv. verkoop via distributieautomaten, voedselinformatie voor (niet-) voorverpakte levensmiddelen). U mag bovendien de tabellen van de CCP's, waarnaar in het praktijkhandboek en de steekkaarten verwezen wordt, weglaten. De PVA's moet u echter wel toepassen.

Ga als volgt te werk:

- ▷ Neem de relevante gevaren, de punten van aandacht (PVA's) en hun kritische grenswaarden en correctieve acties over zoals opgenomen in de tabellen behorende bij het praktijkhandboek en de steekkaarten en pas ze toe.



2.2.3. Versoepeld HACCP

Om een versoepeld HACCP-systeem in te voeren, moet u het praktijkhandboek (met de basisvereisten en goede hygiënepraktijken) toepassen en indien nodig uitbreiden met specifieke informatie uit de relevante steekkaarten om uw ACS op te stellen. Alle bijhorende CCP's en PVA's moeten gevolgd worden. Dit volstaat dan als ACS.

Kritische controlepunten (CCP) moeten gecontroleerd worden omdat er anders een onaanvaardbaar risico voor de gezondheid van mens en dier kan ontstaan (zie de bijlage 'Begrippenlijst en lijst van afkortingen').

Bijvoorbeeld: de temperatuur bij ontvangst van gekoelde producten controleren en de juiste maatregelen nemen als de vereiste temperatuur niet gerespecteerd wordt.

Punten van aandacht (PVA) kunnen beheerst worden door een algemene beheersmaatregel (zie bijlage 'Begrippenlijst en lijst van afkortingen').

Bijvoorbeeld: efficiënte opslag, ongediertebestrijding, reiniging en onderhoud, ...

Ga als volgt te werk:

- ▷ Selecteer uit het praktijkhandboek en de steekkaarten de informatie die van toepassing is voor de activiteiten die u uitvoert. Voorbeeld: wanneer u slechts een deel van het volledige proces uitvoert (bijv. rijpen van kaas) neem dan de betreffende fiche (bijv. fiche betreffende kazen) en schrap wat niet van toepassing is voor uw activiteit.
- ▷ Selecteer in de steekkaarten de nodige processtroomdiagrammen, zodat alle productieprocessen nauwkeurig weergegeven worden. Het is mogelijk dat een stroomdiagram niet voor 100% overeenstemt met uw productieproces. In dit geval moet u het diagram aanpassen (stappen toevoegen of weglaten). Houd de wijzigingen goed bij (elektronisch of op papier).
- ▷ Neem de relevante gevaren, kritische punten (CCP's en PVA's), kritische grenswaarden en correctieve acties over zoals opgenomen in het praktijkhandboek en de steekkaarten. Ook hier is het mogelijk dat een bepaald gevaar niet van toepassing is op uw specifiek productieproces, u andere grenswaarden wil hanteren of de correctieve acties wil wijzigen. Het is toegelaten om van de voorgestelde waarden en acties af te wijken, maar enkel op voorwaarde dat u dit goed motiveert en onderbouwt: zorg voor de nodige documentatie (bijv. geveanalyse, wetenschappelijke studies, literatuurgegevens, labo-analyses, ...).



U mag echter nooit afwijken van wettelijke vereisten, bijv. een wettelijke bewaartemperatuur, een maximale verkoopperiode, ...

In de **processtroomdiagrammen** is met behulp CCP's en PVA's aangegeven in welke stap van het proces er extra aandacht besteed moet worden aan de voedselveiligheid. Dit zijn stappen waar het niet volstaat om de GHP toe te passen. Voor elk van de PVA's en CCP's die in de stroomdiagrammen opgenomen zijn, is extra controle nodig om op het eind van het proces een veilig eindproduct te bekomen:

- ▷ Controleer (bekijk, meet, weeg, ...) volgens de opgegeven bewakingsmethode en met de opgelegde frequentie of de normen en kritische grenswaarden worden gerespecteerd.
- ▷ Neem de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen wanneer normen of grenswaarden niet worden gerespecteerd. De correctieve actie(s) en corrigerende maatregel(en) moeten gekozen worden in functie van de vastgestelde niet-conformiteit.
- ▷ In geval van niet-conformiteiten, **registreer de afwijking samen met de ondernomen acties en getroffen corrigerende maatregelen** (zie een registratieformulier in de bijlage van deze gids).



Vergeet niet de CCP's en PVA's na te kijken en eventueel aan te passen wanneer u in de voorgaande stappen het processtroomdiagram hebt aangepast!

Richtlijnen betreffende **de steekkaarten**:

- Voor de productie van producten die nog niet beschreven staan in de steekkaarten, kan u zich inspireren op bestaande processtroomdiagrammen (bijv. waterijs, vruchtenlimonade, mosterd, pesto, tapenade, humus, geconfijt fruit, smoothies, ice-tea, ...). Maak de nodige wijzigingen en voeg die toe aan uw ACS.
- Ook wanneer u een product produceert die als tussenstap dient voor de productie van een eindproduct, moet de betreffende steekkaart gevolgd worden (bijv. u moet zowel de steekkaart betreffende banketbakkersroom als de steekkaart betreffende patisserie kiezen, wanneer u taart/ontbijtkoeken met eigen banketbakkersroom produceert).



2.2.4. Volledig HACCP

Indien u geen gebruik maakt van de informatie uit het praktijkhandboek (eventueel aangevuld met steekkaarten), dan moet u zelf een volledig HACCP-systeem uitwerken. U kan dan niet genieten van de versoepelingen op vlak van HACCP.

Als uw activiteiten geen versoepelingen toelaten, zal u steeds een volledig HACCP-systeem moeten uitwerken. Het toepassen van het praktijkhandboek en de steekkaarten volstaat dan niet als ACS. De informatie in deze gids kan als hulpmiddel en basis gebruikt worden, maar dient aangepast te worden aan de bedrijfsspecifieke situatie. De aangegeven CCP's en PVA's zijn een indicatie; bij de validatie van het ACS dient de inspecteur/auditeur echter rekening te houden met de specifieke bedrijfssituatie en de onderbouwing opgenomen in het bedrijfseigen HACCP-plan om te beslissen of de correcte CCP's werden weerhouden.

Hoe u zelf een volledig HACCP-systeem moet uitwerken, wordt uitgelegd in een bijlage 'Theorie HACCP' van deze gids.

Wanneer u **niet van de versoepelingen kan genieten**, moet u alle **controles registreren en niet alleen de niet-conformiteiten**.



2.2.5. Algemene richtlijnen



- ▷ Zorg ervoor dat **alle medewerkers** in uw bedrijf **toegang** hebben tot de voor hen relevante inhoud/onderwerpen.
- ▷ Pas de richtlijnen die zijn opgenomen in het praktijkhandboek en, indien nodig, de relevante steekkaarten, toe.
- ▷ Het praktijkhandboek moet nog worden aangevuld met een aantal **bedrijfsspecifieke documenten**, zoals een ongediertebestrijdingsplan, reinigings- en ontsmettingsplan, ... Er wordt duidelijk aangegeven waar deze aanvullende documenten nodig zijn. In de bijlage 'Registratieformulieren' en op de website van het FAVV zijn voorbeeldformulieren opgenomen die u hiervoor kan gebruiken, maar u mag ook uw eigen formulieren ontwikkelen (www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Generieke autocontrolegrids in de sector B2C).
- ▷ Vul het praktijkhandboek aan met **bedrijfsspecifieke informatie**.



Opgelet! Als wijzigingen worden gepubliceerd in de wetgeving, in dit handboek of de steekkaarten, moeten deze doorgevoerd worden in het bedrijf (zie ook punt 1.1).

In het geval dat bepaalde procedures, instructies, ... uit het praktijkhandboek of de steekkaarten niet voldoende of ongeschikt blijken voor de bedrijfseigen situatie, moet u zelf de nodige aanpassingen aanbrengen of procedures uitwerken. De motivatie voor de aanpassingen en de aangebrachte wijzigingen moet mee opgenomen worden bij de documentatie.

Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole (registratieformulieren, analyseresultaten, ...) moeten door operatoren die gebruik maken van de versoepelingen (**geen of versoepelde HACCP**) gedurende zes maanden na het einde van houdbaarheid (de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste consumptiedatum) van het desbetreffende product of, bij gebrek daaraan, **minimum zes maanden** bewaard worden.

Indien u geen gebruik maakt van de versoepelingen, moet u zoals hierboven reeds vermeld zelf een ACS opstellen. U zal zelf een **volledig HACCP-systeem** moeten uitwerken (zie bijlage 'Theorie HACCP') en hiervoor de nodige documentatie voorzien. Alle documenten die betrekking hebben op autocontrole moeten in dit geval gedurende twee jaar volgend op het verstrijken van de periode van houdbaarheid van het desbetreffende product of bij gebrek daaraan **minimum twee jaar** bewaard worden.

Zorg er steeds voor dat alle documenten, registraties en data, die van belang zijn voor uw ACS aanwezig zijn en goed beheerd worden: werk steeds met de laatste nieuwe versie van de gids en andere door het FAVV gepubliceerde documenten en zorg voor makkelijk leesbare documenten die bovendien vlot beschikbaar zijn voor het bevoegde personeel.





2.3. Traceerbaarheid



Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. Het invoeren van een traceerbaarheidssysteem is een wettelijke verplichting (KB van 14 november 2003).

Uw traceerbaarheidssysteem moet er voor zorgen dat u, in geval van mogelijke problemen met de voedselveiligheid, binnen een aanvaardbare tijd (= binnen de 4 uur voor de oorsprong/bestemming, aard, datum en binnen de 4 tot 24 u voor wat betreft de identificatie en de hoeveelheid van het product) kan bepalen welke producten als onveilig beschouwd worden.

Elke operator moet beschikken over een **ingangsregister**.

Wanneer vestigingen producten aan andere vestigingen (bijv. eigen vestigingseenheden, een bakker, een restaurant, ...) leveren, moet er bovendien ook een **uitgangsregister** aanwezig zijn. Voor deze vestigingen moet eveneens het verband tussen de inkomende en uitgaande producten aangetoond kunnen worden (**interne traceerbaarheid**).



2.3.1. Register IN

Het ingangsregister is bedoeld voor de registratie van een aantal gegevens over de producten die in de vestiging binnenkomen.

Minstens de volgende gegevens moeten in het ingangsregister opgenomen worden:

- **De aard van het product:** Gebruikelijke benaming van het product, gegeven door de leverancier of elke andere benaming of code die eenduidig naar het product verwijst.
- **De identificatie van het product:** Dit is een unieke benaming en/of code die een duidelijk verband legt met bijkomende informatie vermeld op de verpakking of de begeleidende documenten. Het doel van deze identificatie is om producten van dezelfde aard, die een verschillende voorgeschiedenis hebben, te kunnen onderscheiden. De meest geschikte identificatiemethode is het lotnummer. Alternatieven zijn de houdbaarheidsdatum, de productiedatum, ... De identificatie die aan het product gegeven wordt in de inrichting die het ontvangt, moet gelinkt kunnen worden aan identificatie van het product bij de leverancier. Zo moet het product in verband gebracht kunnen worden met de gebruikte grondstoffen.
- **De hoeveelheid:** De keuze van de gebruikte eenheid om de inkomende producten te kwantificeren is belangrijk omdat deze toelaat een verband te leggen tussen enerzijds de hoeveelheid die ontvangen werd en anderzijds de hoeveelheid die aan de klant geleverd wordt (in het geval dat een uitgangsregister verplicht is).
- **De datum van ontvangst:** Vermeld steeds dag, maand en jaar en vul verder aan met het uur indien dit nodig is om onderscheid tussen de leveringen te kunnen maken.
- **Vestigingseenheid van oorsprong:** Dit is de plaats waar het product vandaan komt, wat niet noodzakelijk de plaats is waar de factuur vandaan komt (meestal de onderneming).

Een registratieformulier "Register IN" is beschikbaar in de bijlage 'Registratieformulieren' van deze gids.

Bij opslag van onverpakte grondstoffen in silo's/citernes (bijv. bloem) wordt bij ontvangst de silo/citerne waarin deze grondstoffen zijn opgeslagen, geregistreerd en bij voorkeur ook uit welk compartiment van de vrachtwagen het product afkomstig is. Als er meerdere silo's/citernes zijn, wordt elke silo/citerne voorzien van een unieke code of uniek nummer. De historiek van de silo's/citernes moet bijgehouden worden: noteer wanneer de silo leeg was en/of gereinigd is.

Als u zelf geproduceerde grondstoffen (zoals zelfgekweekte groenten en fruit, eieren van eigen kippen) of plantaardige levensmiddelen afkomstig uit wildpluk of particuliere tuinen³ verwerkt in uw producten, moet u deze in uw register IN noteren. Zorg ervoor dat u kunt traceren waar deze producten vandaan komen door bijvoorbeeld extra informatie zoals de locatie en/of de percelen van de oogst te noteren.

Indien u levensmiddelen van dierlijke oorsprong (rauwe melk, eieren, visserijproducten, vrij wild, pluimvee, lagomorfen, ...) aankoopt rechtstreeks bij de primaire producent⁴ moet dit eveneens in het register IN opgenomen worden.

³ Zie meer informatie op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren en verkopen > Verkoop van plantaardige producten uit wildpluk of oogst uit particuliere tuinen aan operatoren.

⁴ Zie de omzendbrief met betrekking tot de rechtstreekse levering, door een primaire producent, van kleine hoeveelheden van sommige levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan de eindverbruiker of aan de plaatselijke detailhandel: www.favv-afscab.be > Thema's > Dieren > Dierlijke productie > Omzendbrieven "Dierlijke producten".





- ▷ Voorzie steeds een register IN met alle vereiste gegevens.
- ▷ Uitzondering! Voor eerste- en tweedelijnsorganisaties (in kader van donaties) volstaat als registratie IN de lijst van vestigingseenheden waarvan de producten afkomstig zijn. (Zie de omzendbrief betreffende Donaties op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren en verkopen > Omzendbrieven "Levensmiddelen")

2.3.2. Interne traceerbaarheid

Het interne traceerbaarheidssysteem laat toe om terug te vinden welke productiemiddelen (grondstoffen, verpakking, ...) gebruikt werden voor de productie van een bepaald eindproduct. Het zorgt met andere woorden voor een verband tussen het register IN (productiemiddelen) en de eindproducten (in bepaalde gevallen opgenomen in het register UIT).

In geval van een probleem met de voedselveiligheid kan u op basis van het systeem, de mogelijke betrokken eindproducten identificeren en lokaliseren. U kan zo de omvang van een terugroeping (recall) en de kosten die hier mee gepaard gaan, beperken. U weet namelijk tot in detail welke grondstoffen in welke eindproducten aanwezig zijn.

Interne traceerbaarheid biedt dus een belangrijk voordeel, maar het is **niet verplicht voor producten die rechtstreeks geleverd worden aan de eindverbruiker.**

Voor de producten die aan andere vestigingen (bijv. eigen vestigingseenheden, bakker, restaurant, ...) **worden geleverd, is interne traceerbaarheid wel verplicht**, zodat een verband gelegd kan worden tussen het ingangs- en het uitgangsregister.

Elke operator bepaalt zelf de manier waarop dit interne traceerbaarheidssysteem opgebouwd is. Toch moeten enkele regels in acht genomen worden:

- consequent gebruik van eenheden (kg, l, ...);
- voorzien van een duidelijke relatie tussen wat binnenkomt en wat buitengaat: voor bederfbare producten (zoals boter, vers vlees) met een korte houdbaarheid kan het hanteren van het FIFO-principe (zie hoofdstuk 3) in combinatie met het ingaand register volstaan.

In de praktijk kan u bijvoorbeeld receptenfiches (zie een voorbeeld in de bijlage 'Registratieformulieren') bijhouden samen met een registratie van wanneer deze recepten bereid werden. Een beperkte interne traceerbaarheid kan ook behaald worden door bijvoorbeeld tijdsregistraties, waarbij de periode waarin grondstoffen van een specifiek lot gebruikt worden, geregistreerd wordt.

- ▷ Voorzie steeds interne traceerbaarheid als u levensmiddelen aan andere vestigingen levert.

2.3.3. Register UIT

Leveringen aan **andere vestigingseenheden** (bijv. eigen vestigingseenheden, bakker, restaurant, ...) moet de operator inschrijven in het register van uitgaande goederen.



Minstens de volgende gegevens moeten in het uitgangregister opgenomen worden:

- **De aard van het product:** Elke benaming of code die eenduidig naar het product verwijst.
- **De identificatie van het product:** Dit is een unieke benaming en/of code die een duidelijk verband legt met bijkomende informatie vermeld op de verpakking of de begeleidende documenten. Zie ook "Register IN".
- **De hoeveelheid:** Nodig om een verband te kunnen leggen tussen enerzijds de hoeveelheid die ontvangen werd en anderzijds de hoeveelheid die aan de klant geleverd wordt.
- **De datum van verzending:** Vermeld steeds dag, maand en jaar en vul verder aan met het uur indien dit nodig is om onderscheid tussen de leveringen te kunnen maken.
- **Vestigingseenheid van bestemming:** Dit is de plaats waar het product naar toe gaat en is niet noodzakelijk hetzelfde als het facturatieadres.

Een registratieformulier "Register UIT" is beschikbaar in de bijlage 'Registratieformulieren' van deze gids.

- ▷ Voorzie steeds een register UIT met alle vereiste gegevens bij levering aan andere vestigingen.
- ▷ Voorzie bij levering aan eerste- en tweedelijnsorganisaties (in kader van donaties) een lijst van vestigingseenheden van eerste- en tweedelijnsorganisaties waaraan geleverd wordt. Een volledig register UIT zoals hierboven beschreven, is in dit geval niet verplicht. (Zie de omzendbrief betreffende Donaties op de website van het FAVV: www.favv-afsva.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren en verkopen > Omzendbrieven "Levensmiddelen")



2.3.4. Aard en bewaring van de registers

De aard van de registers en de wijze waarop deze bewaard worden is **vrij te kiezen**, maar kan een invloed hebben op de hoeveelheid producten die vernietigd/teruggeroepen moeten worden bij problemen.

De registers kunnen bijvoorbeeld bestaan uit:

- een elektronisch systeem van waaruit de gegevens geraadpleegd kunnen worden binnen de vestigingseenheid;
- een manueel systeem aanwezig in de vestigingseenheid;
- een systematisch klassement van de ontvangst- en leveringsbonnen en andere begeleidende documenten. Deze manier van klasseren is enkel geschikt voor zover die documenten **alle noodzakelijke gegevens** bevatten (of hiermee aangevuld worden) en voor zover de tijd die nodig is om de gegevens aan het FAVV door te spelen, zeer beperkt blijft.
Een eenvoudig kassaticket waarop niet alle informatie staat, is dus onvoldoende als document voor inkomende of uitgaande traceerbaarheid.
- ...

Operatoren met meerdere vestigingen kunnen hun traceerbaarheidssysteem centraal beheren. In dat geval moeten de traceergegevens zowel op het centraal punt als in alle afzonderlijke vestigingseenheden van de onderneming snel beschikbaar zijn en getoond kunnen worden. Indien men in een winkelpunt het ingangsregister snel en vlot kan opvragen bij de centrale, is dit voldoende.

Op welk moment u de registers moet invullen en hoe lang u deze moet bewaren, hangt af van de versoepelingen.



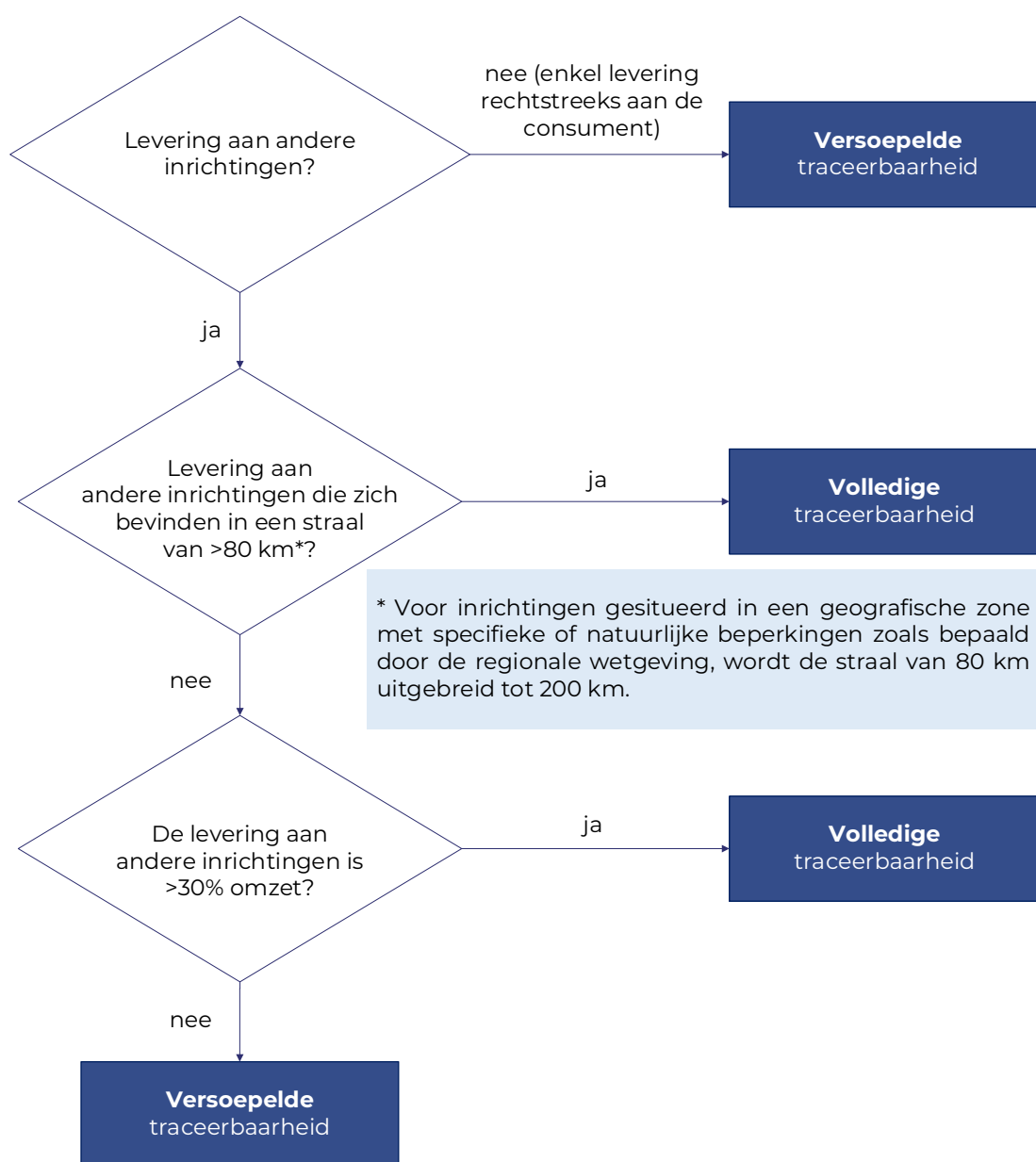
2.3.5. Versoepelde traceerbaarheid

Uw ACS moet volledige of versoepelde traceerbaarheid omvatten. Versoepelde traceerbaarheid kan toegepast worden indien u levensmiddelen in de handel brengt en u

- ofwel enkel aan de eindverbruiker levert
- ofwel maximaal 30% van uw omzet binnen een straal van 80 km* levert aan andere inrichtingen.

* Voor inrichtingen gesitueerd in een geografische zone met specifieke of natuurlijke beperkingen zoals bepaald door de regionale wetgeving, wordt de straal van 80 km uitgebreid tot 200 km.

Aan inrichtingen die niet aan bovenstaande criteria voldoen worden er geen versoepelingen in de vereisten voor traceerbaarheid toegekend!



In geval van **traceerbaarheid zonder versoepelingen** moet u:

- de gegevens in het register IN en, indien van toepassing, de gegevens van het register UIT steeds **onmiddellijk** registreren;
- de documenten met betrekking tot de traceerbaarheid bewaren gedurende twee jaar na de houdbaarheidsdatum van het betreffende product of bij gebrek daaraan **minimum twee jaar**.

In geval van **versoepelde traceerbaarheid**:

- moet de registratie van de gegevens die betrekking hebben op de inkomende producten die niet onmiddellijk verwerkt of verkocht worden, gebeuren binnen de zeven dagen en ten laatste op het moment van de bewerking, verwerking of het in de handel brengen; de gegevens van het register UIT moeten steeds onmiddellijk geregistreerd worden;
- mag u de bewaartijd van de documenten inkorten tot **zes maanden** na de houdbaarheidsdatum of de standaardduur van zes maanden indien houdbaarheidsdata ontbreken.



- ▷ Registreer tijdig alle gegevens.
- ▷ Bewaar de registers volgens de aangegeven periode.

2.3.6. Begeleidende informatie bij levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong

Indien u levensmiddelen van dierlijke oorsprong levert aan een andere vestiging, moet u hierbij minstens onderstaande informatie ter beschikking stellen aan deze vestiging.

Voor levensmiddelen die zowel producten van plantaardige oorsprong als verwerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten (bijv. samengestelde producten zoals lasagne, quiche, pizza met kaas of ham, worstenbroodjes, koekjes met boter, ...), is deze informatie niet verplicht.



Voorzie de informatie per partij of zending die u levert. U mag vrij de vorm kiezen (digitaal of op papier) waarin de informatie verstrekt wordt, zolang dit duidelijk en ondubbelzinnig ter beschikking gesteld kan worden.

Minstens volgende informatie moet worden voorzien:

- datum van de verzending
- nauwkeurige beschrijving van de levensmiddelen
- het volume of de hoeveelheid van de levensmiddelen
- een referentie ter identificatie van de partij of zending
- gegevens (naam en adres) van de vestiging waaruit de levensmiddelen zijn verzonden
- gegevens (naam en adres) van de verzender (eigenaar) indien deze verschillend is van de vestiging waaruit de levensmiddelen zijn verzonden
- gegevens (naam en adres) van de bestemming
- gegevens (naam en adres) van de ontvanger (eigenaar) indien deze verschillend is van de vestiging waar de levensmiddelen naar worden verzonden
- indien van toepassing: de traceerbaarheidsgegevens van rundvlees



- ▷ Voorzie steeds begeleidende informatie bij levering van levensmiddelen van dierlijke oorsprong aan andere vestigingen (ook tussen eigen vestigingseenheden)
- ▷ Houd de informatie ten minste beschikbaar totdat kan worden aangenomen dat de levensmiddelen zijn geconsumeerd.





2.3.7. Specificaties van de producten

Een **productfiche of -beschrijving** geeft een overzicht van alle specificaties waaraan het product of de productgroep moet voldoen en waaruit de gevoeligheid voor veiligheidsrisico's blijkt (bijv. identificatie leverancier, productbeschrijving, samenstelling, normen, bewaarvoorschriften, gebruiksvoorschriften, allergenen, ...). Productfiches moeten bijgewerkt worden elke keer er een wijziging gebeurt (bijv. gebruik ander ingrediënt, wijziging recept, ...).

Het bijhouden van productfiches is niet verplicht voor producten die rechtstreeks aan de eindverbruiker worden verkocht door operatoren die de versoepelingen inzake autocontrole toepassen. Productfiches worden evenwel aanbevolen in het kader van interne traceerbaarheid (beperking omvang recall) en het verzekeren van allergeneninformatie.

Productfiches/productbeschrijvingen zijn wel verplicht voor operatoren die zelf een HACCP-systeem uitwerken, aangezien het beschrijven van het product noodzakelijk is om de gevaren te kunnen identificeren.

Productfiches (of elk ander gelijkaardig systeem) dankzij de welke het verband tussen binnenkomende en uitgaande producten kan worden gelegd (interne traceerbaarheid), blijven verplicht voor de producten die aan andere operatoren worden geleverd.



2.4. Meldingsplicht

2.4.1. Inleiding

Elke operator moet het FAVV **onmiddellijk** inlichten wanneer hij denkt of reden heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, verwerkt, vervaardigd of verdeeld heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van de mens, dieren of planten. Dit heet meldingsplicht.

Het MB van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen legt vast hoe die melding bij de LCE waar de betrokken vestiging gelegen is moet gebeuren.

Het product dat deel uit maakt van de melding moet onmiddellijk uit de handel genomen worden ("uit de handel name") en de LCE moet op de hoogte gebracht worden, zowel telefonisch als via het daartoe voorziene formulier (zie verder).

Het is soms ook nodig alle consumenten die dit levensmiddel gekocht of geconsumeerd hebben, te verwittigen ("recall of productterugroeping").

Een nauwe samenwerking tussen de zaakvoerder van de onderneming, haar personeel en het FAVV is zeer belangrijk om het gevaar zo vlug mogelijk te kunnen inperken.

2.4.2. Wanneer melden?

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

- ▷ Voer een **risico-evaluatie** uit en bepaal of melding noodzakelijk is. Indien het onmogelijk is om zelf een risico-evaluatie uit te voeren, zijn de **meldingslimieten van het FAVV** van toepassing. Deze limieten geven aan wanneer u verplicht bent een melding te doen. Op de website van het FAVV is een richtsnoer beschikbaar waarin de belangrijkste meldingslimieten opgesomd worden: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het



FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Meldingsplicht > Meldingsplicht en meldingslimieten.

De melding is **verplicht** wanneer bijvoorbeeld de meldingslimieten van een product overschreden worden voor een product dat geleverd werd door een leverancier (of door u zelf werd opgehaald), zelfs als u het product nog niet verwerkt of verkocht heeft. Het gecontamineerde lot kan namelijk ook aan andere ondernemingen geleverd zijn.

Voorbeeld 1: U moet melden als bij een analyse op uw zelfgemaakt gehakt blijkt dat het criterium voor *Salmonella* overschreden is en het product al in de handel is gebracht.

Voorbeeld 2: U moet melden als na analyse van de geleverde bloem een te hoog gehalte aan mycotoxines (zie chemische gevaren) wordt vastgesteld. Ook al is de bloem nog niet verwerkt, toch bestaat er een probleem van voedselveiligheid, want deze bloem maakt deel uit van een groter lot dat ook bij andere operatoren geleverd kan zijn.

Een melding is niet noodzakelijk wanneer producten schadelijk zijn geworden in uw vestiging, maar u het gevaar nog kan elimineren of verminderen vóór u het product in de handel brengt. Dit is het geval wanneer het gevaar ontstaan is in de vestiging zelf (dus niet bij de leverancier), het product zich nog steeds in de vestiging bevindt en er correctieve acties kunnen genomen worden om het gevaar te elimineren of voldoende te verminderen. De uitgevoerde acties en genomen maatregelen moeten volledig traceerbaar zijn!



Wanneer u een vermoeden hebt van een **collectieve voedseltoxi-infectie** (CVTI, zie bijlage 'Begrippenlijst en lijst van afkortingen'), dan moet u dit melden.

Als u twijfelt of het nodig is om te melden en over de te nemen maatregelen, aarzel dan niet om uw LCE te contacteren.

2.4.3. Hoe melden?

Breng eerst **telefonisch** de LCE van uw vestiging op de hoogte en bevestig tegelijk de informatie door het **meldingsformulier** in te vullen en naar de LCE op te sturen (per mail). Desgevallend en van zodra u in het bezit bent van de noodzakelijke, aanvullende gegevens, verzendt u deze eveneens door middel van het meldingsformulier.

Dit formulier is terug te vinden in de bijlage 'Registratieformulieren' en op de website van het FAVV als bijlage 1 bij het MB van 22 januari 2004: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Meldingsplicht > Wetgeving (en formulieren voor de meldingsplicht).



Op de website vindt u meer informatie over de meldingsplicht en ook de contactgegevens van de LCE's die gebruikt moeten worden voor de melding: www.favv-afscab.be > Thema's > Starters > Onze lokale kantoren (Lokale controle-eenheden).



2.4.4. Uit de handel name en terugroepen (recall) van producten

Indien u op de hoogte bent van niet-conforme producten die een gevaar zouden kunnen betekenen voor de veiligheid van de voedselketen, moet u vermijden dat deze producten tot bij de consument geraken/nog verder gebruikt worden. Deze producten moeten uit de handel genomen worden en/of een terugroeping (recall) is noodzakelijk.

Men spreekt van een **uit de handel name** (UHN) wanneer het lot van het product in kwestie nog in de vestigingseenheid aanwezig is en het daar geblokkeerd wordt in afwachting van een eindbeslissing. Wanneer het product al in het bezit is van de eindverbruiker en teruggeroepen moet worden, spreekt men van een **terugroeping (recall)**.

- Een lot producten kan uit de handel genomen worden op vraag van de bevoegde autoriteiten, de leverancier van een product of de verantwoordelijke van de onderneming zelf. Het is heel belangrijk dat de gevraagde acties onmiddellijk uitgevoerd worden!
- Indien een product wegens onmiddellijk gevaar voor de veiligheid van de voedselketen wordt teruggeroepen, evalueer dan ook de veiligheid van andere producten die in gelijkaardige omstandigheden werden geproduceerd of bewaard en een gelijkaardig risico kunnen vertonen.
- Als het lot, of een gedeelte er van, niet meer in de vestigingseenheid aanwezig is, maar:
 - verkocht is aan de consument, dan is een melding bij wijze van affichering en/of een terugroeping (recall) via een persbericht door de vestiging noodzakelijk om de consument te verwittigen en instructies te geven. Informatie voor het opstellen van een persbericht kan u terugvinden op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Meldingsplicht > Informatie voor het opstellen van een persbericht betreffende een productterugroeping of een waarschuwing.
 - aan een andere inrichting werd geleverd, dan moet deze inrichting uiteraard ook worden verwittigd (zie ook meldingsplicht).
- De niet-conforme producten die door klanten worden teruggebracht, moeten worden geblokkeerd en de juiste bestemming krijgen.



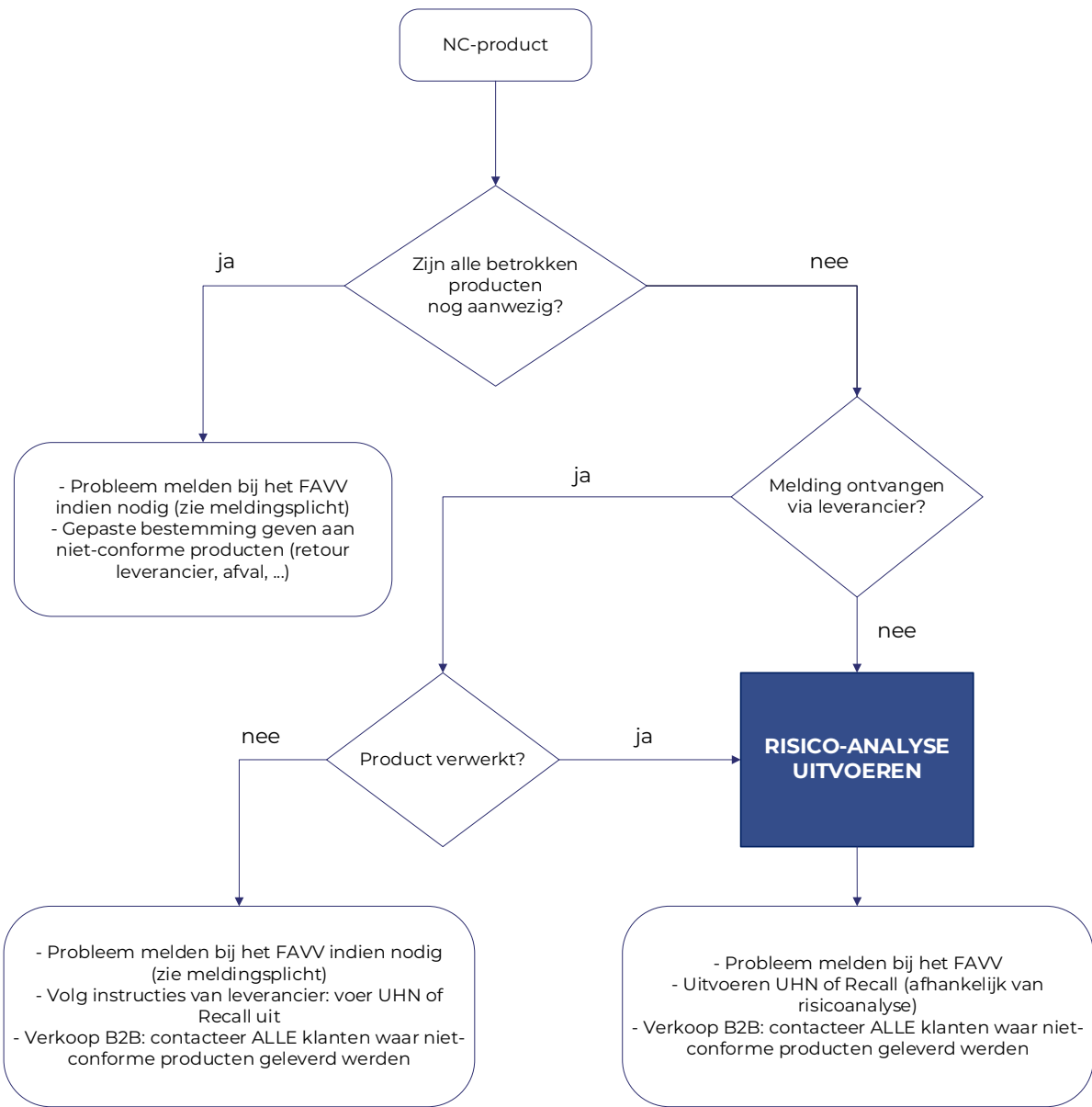
Onderstaand kader geeft een overzicht van de te volgen stappen in geval van een uit de handel name en terugroeping. Dit stappenplan kan, indien nodig, verder uitgeschreven en gedetailleerd worden om de doeltreffendheid van de uit de handel name en/of terugroeping te verzekeren. De naam van de verantwoordelijke personen en hun coördinaten (telefoonnummer, faxnummer, e-mail) moeten minstens toegevoegd worden aan onderstaande stappenplan.

Houd een dossier bij waarin al de gevallen van uit de handel name en recalls worden geregistreerd (productidentificatie, hoeveelheid en bestemming) (zie de bijlage 'Registratieformulieren'). Dit alles kan gecentraliseerd gebeuren, indien uw vestiging deel uitmaakt van een groep.



Uit de handel name en terugroeping: stappenplan

Gegevens verantwoordelijke:
Naam:
Telefoonnummer en/of faxnummer:
E-mail:



Vergeet niet om alle uit de handelnames en/of terugroepingen te registreren!
(zie een voorbeeld van een registratieformulier in bijlage)





2.5. Gevaren

Een gevaar is iets **fysisch, chemisch, (micro)biologisch of allergen**, aanwezig in een product, dat mogelijk een ongunstig effect kan hebben op de gezondheid van de consument, zoals een glasscherf in een bokaal met conserven of in brood, restanten van een ontsmettingsmiddel in een maaltijd, *Salmonella* spp. in een ingrediënt (bijv. boter of gehakt), ...

De **kans** op een gevaar en de **ernst van de gevolgen**, bepalen samen het **risico** voor de consument. U moet er als operator voor zorgen dat het risico zo laag mogelijk is. Minder belangrijke risico's worden beheerst door een goede toepassing van de GHP en goede productiepraktijken (GMP). De belangrijkste risico's verdienen extra aandacht en worden beheerst onder de vorm van CCP's of PVA's (zie verder).

Voorbeeld:

De kans bestaat dat Salmonella aanwezig is op verse eieren. Het consumeren van een voedingsmiddel waarin Salmonella aanwezig is, kan de consument zeer ziek maken. Besmetting met Salmonella is nog erger als de consumenten waarvoor het product bestemd is behoren tot een gevoelige doelgroep, zoals jonge kinderen of oudere mensen (YOPI = jonge kinderen, ouderen, zwangere vrouwen, immuungecompromitteerden). Het gevaar is dus ernstig.

U verlaagt het risico voor de consument door er voor te kiezen om de verse eieren te vervangen door gepasteuriseerde eiprodukten of processtappen toe te voegen aan het productieproces waardoor Salmonella afgedood wordt (bijv. pasteurisatie) en waardoor de kans op een besmetting aanzienlijk verkleint.

De kans dat een gevaar zich in een voedingsmiddel bevindt, hangt nauw samen met het type voedingsmiddel en het productieproces. Niet alle voedingsmiddelen houden dus evenveel risico in.

De chemische, fysische, allergene of (micro)biologische verontreiniging van voedingsmiddelen kan zich in elke stap van de productie voordoen, vanaf de productie en de verwerking van grondstoffen/ingrediënten tot de consumptie van het eindproduct. Daarom is in alle schakels van de voedselketen waakzaamheid geboden.

Door het nauwkeurig selecteren en controleren van leveranciers kan het risico op de aankoop van verontreinigde voedingsmiddelen reeds verminderd worden. Het is echter ook belangrijk te onthouden dat bepaalde gevaren in de distributiesector kunnen ontstaan of toenemen!

- ▷ Pas de handelingen, beschreven in de verschillende onderdelen van deze gids, zorgvuldig toe om de gevaren en risico's voor fysische, chemische en (micro)biologische verontreiniging en verontreiniging door allergenen zo veel mogelijk te vermijden.

2.5.1. Fysische gevaren

Een fysisch gevaar betekent dat er zich een **vreemd, ongewenst bestanddeel** in het voedingsmiddel bevindt. Het gaat hierbij om glasscherven, stukjes metaal, touwtjes, houtsplinters, plastic, steentjes, haren, beensplinters, ongedierte (bijv. insecten in meel), ... De ongewenste bestanddelen kunnen voortkomen uit de grondstoffen, het materiaal, de verpakking, de omgeving, de persoon die het product behandelt, ...

Bijvoorbeeld: juwelen, schrijfgierief, gereedschap van het personeel, onzuiverheden, bouten, rubber, plastic door slijtage van machines, plastic van verpakkingen, meelmot, ...

Sommige van deze voorwerpen kunnen ernstige schade toebrengen aan het spijsverteringsstelsel van de consument (zoals irritatie, perforatie, snijwonden, ...) of kunnen verstikking tot gevolg hebben.

Fysische gevaren kunnen vaak opgespoord worden door visuele inspectie van de grondstoffen/ingrediënten en het eindproduct of door het gebruik van bijvoorbeeld metaaldetectoren.

- ▷ Ga na of dagelijkse handelingen, waar men vaak niet meer bij stilstaat, fysische besmetting kunnen veroorzaken, bijv. het gebruik van blikopeners of snijmachines, het slijpen van messen, ...
- ▷ Gebruik degelijke materialen en controleer apparatuur regelmatig op beschadigingen.
- ▷ Scherm open verpakkingen/recipiënten af

2.5.2. Chemische gevaren

Een chemisch gevaar betekent dat er **ongewenste scheikundige stoffen** in het voedingsmiddel aanwezig zijn.

Sommige chemische stoffen kunnen reeds **van nature** aanwezig zijn in levensmiddelen, zoals histamine in wijn, kaas of vis, gifstoffen in paddenstoelen, mycotoxines (natuurlijk voorkomende metabolieten van schimmels die een toxisch effect hebben op de mens en meestal thermostabiel zijn) o.a. in noten, maïs, pindanoten en graan en via het veevoeder in melk, patuline in rottende appels (en dus ook in allerlei producten op basis van appels zoals appelsap en appelmoes), ...

Andere chemische stoffen kunnen **tijdens de productie** op of in voedingsmiddelen terechtkomen, zoals hormonen, antibiotica en verdovende middelen in vlees, melkproducten, vis en eiprodukten, residuen van pesticiden op groenten en fruit (cf. wettelijke maximumconcentraties), dioxinen in dierlijke vetten en zuivel (bijv. in eieren, vlees en vis), zware metalen (bijv. lood, kwik, cadmium, ...) in visserijproducten, resten van reinigingsproducten die nog aanwezig zijn op een werkbank, ... Via de grond, het water en de lucht kunnen tevens bepaalde chemische stoffen (bijv. PFAS) en metalen (bijv. Pb, Cd) in voedingsmiddelen terecht komen.

Tijdens de verdere verwerking van levensmiddelen kunnen schadelijke stoffen ook **gevormd/toegevoegd** worden, zoals wanneer voedsel te intensief verhit wordt of verbrandt (bijv. acrylamide tijdens het frituren en bakken), wanneer een product in een geopend blik bewaard wordt of door het toevoegen van additieven (niet toegelaten additieven of aan een foute concentratie).

Tijdens het bakken kunnen naast acrylamide andere schadelijke stoffen in de producten ontstaan zoals de polyaromatische koolwaterstoffen (PAK's). Deze kunnen gevormd worden bij het herbakken van bakresten, het bakken van vlees op de barbecue (verbrande delen), aangekoekte resten in een bakvorm voor brood, ... PAK's worden in het menselijk lichaam omgezet in zeer reactieve stoffen (metabolieten). Deze metabolieten zijn mogelijk kankerverwekkend, hormoonverstorend en kunnen het afweersysteem ontregelen. Het is dus belangrijk om de bakresten op de recipiënten door een afdoende reiniging tot een minimum te herleiden zodat geen contaminatie van de erop volgende producten plaatsvindt.

Zorg er bij gebruik van automatische insectensprays voor dat er nooit restanten op de werkbladen en/of in de levensmiddelen kunnen terecht komen. Pas steeds de aanbevelingen van de technische fiche van het betreffende bestrijdingsmiddel correct toe.

Op materiaal of recipiënten die niet voldoende nagespoeld worden, kunnen **restanten van reinigings- of ontsmettingsmiddelen** achterblijven. Deze kunnen overgebracht worden op een levensmiddel. Dit gevaar kan zich ook voordoen wanneer men een reiniging of ontsmetting uitvoert in de nabijheid van onafgedekte voedingsmiddelen of wanneer men bijvoorbeeld een emmer zowel gebruikt voor het reinigen als voor het wassen of vervoeren van groenten. Naast een directe verontreiniging kunnen ook geuren van chemische producten in voedingsmiddelen binnendringen, zelfs als ze voorverpakt zijn, en de producten ongeschikt maken voor verder gebruik.

Gebruik alleen "*food grade*" **smeermiddelen** (geschikt voor gebruik in de voedingssector) voor toestellen waarbij een accidenteel contact met levensmiddelen mogelijk zou zijn.





Ook de **verpakking** van levensmiddelen en materialen (bijv. lepels, schalen, ...) die met levensmiddelen in contact komen kunnen leiden tot chemische contaminatie wanneer bepaalde, soms kankerverwekkende, stoffen uit de verpakking of contactmaterialen migreren naar het product. Gebruik daarom alleen verpakkingsmaterialen en andere contactmaterialen die geschikt zijn voor het beoogde gebruik en om met die bepaalde levensmiddelen in contact te komen (bijv. te herkennen via het glas-vork-logo, de vermelding “voor levensmiddelen”, informatie in de Verklaring van overeenstemming en/of de gebruiksaanwijzing van materialen). Alle materialen en voorwerpen die bestemd zijn om met levensmiddelen in contact te komen moeten over een **Verklaring van overeenstemming** beschikken, vraag hier naar bij de leverancier. De leverancier moet de Verklaring van overeenstemming aan zijn klanten afleveren wanneer het materiaal/voorwerp nog niet in contact kwam met een levensmiddel. Er zijn echter uitzonderingen, namelijk wanneer de klant een consument is en wanneer de klanten exploitanten zijn die deel uitmaken van de detailhandel en die het materiaal/voorwerp in contact brengen met levensmiddelen (bijvoorbeeld: een slager die americain in een kom doet). Zij zijn niet verplicht de Verklaring van overeenstemming te bezitten die hun werd verstrekt door hun leverancier.

Let ook op het correct gebruik: niet alle materialen zijn geschikt voor de (microgolf-) oven, diepvries, ...

Chemische verontreiniging van levensmiddelen kan na consumptie of contact leiden tot vergiftiging, brandwonden, allergische reacties, ...



- ▷ Zie www.favv-afscab.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren en verkopen > Contaminanten voor meer uitleg over bepaalde contaminanten en nuttige links, o.a. het document met normen voor contaminanten van de FOD Volksgezondheid.
- ▷ Ga aandachtig om met chemische producten, additieven en technologische hulpstoffen.
- ▷ Zorg ervoor levensmiddelen niet te sterk te verhitten en niet te verbranden
- ▷ Stel eisen aan leveranciers (bijv. analyse op mycotoxines, ...)
- ▷ Bewaar producten droog om schimmelgroei te vermijden
- ▷ Verzeker u er van dat materialen geschikt zijn voor het beoogde gebruik
- ▷ ...



2.5.3. Allergenen

Een **allergeen** is een voedingsbestanddeel dat bij sommige mensen een allergische reactie kan opwekken. Ook kunnen bepaalde stoffen en producten (voedingsbestanddelen) **intoleranties** veroorzaken. Gemakshalve worden deze vaak ook allergenen genoemd.

Deze bestanddelen kunnen aanwezig zijn in een levensmiddel via het recept of door overdracht (kruisbesmetting) via andere producten.

Symptomen zijn bijvoorbeeld gezwollen en tintelende lippen en mond, duizeligheid, braken, diarree, ontsteking van de luchtwegen, jeuk, huiduitslag, anafylactische shock, ... Anafylactische reacties (gevaarlijke plots optredende overgevoeligheidsreacties) zijn eerder zeldzaam, maar kunnen zeer snel optreden en een dodelijke afloop hebben als niet onmiddellijk de juiste medicatie wordt toegediend.

Bijlage II van verordening 1169/2011 bevat een lijst van 14 belangrijke stoffen die allergieën en intoleranties veroorzaken.



Hoofdstuk 2: Autocontrole, inclusief traceerbaarheid en meldingsplicht

Deze stoffen worden hieronder nog eens voor u opgesomd:

5. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybridesoorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen;
1. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren;
2. Weekdieren en producten op basis van weekdieren;
3. Eieren en producten op basis van eieren;
4. Vis en producten op basis van vis;
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten ("pindanoten");
6. Soja en producten op basis van soja;
7. Lupine en producten op basis van lupine;
8. Melk en producten op basis van melk (met inbegrip van lactose);
6. Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten en producten op basis van deze noten;
9. Selderij en producten op basis van selderij;
10. Mosterd en producten op basis van mosterd;
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad;
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties hoger dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO₂.

Hou steeds rekening met de mogelijke aanwezigheid van allergenen (bijv. bereid gehakt met melk, kaas met walnoten, bouillonblokjes met selder, brood met melk, pistolets met sesam, sulfiet in gedroogde vruchten zoals rozijnen, ...)!



Het is van groot belang **kruisbesmetting** door allergenen te beheersen binnen elk levensmiddelenbedrijf, aangezien zeer kleine hoeveelheden allergenen reeds heftige reacties kunnen uitlokken bij gevoelige personen, zelfs via de lucht.

Door kruisbesmetting via de handen, keukengerei, ... kunnen sporen van een allergeen in een levensmiddel terechtkomen (bijv. kruiscontaminatie van allergenen via de pekel bij de productie van kaas).

Het is belangrijk te weten dat de allergeniciteit (mate waarin een allergische reactie veroorzaakt kan worden) van een stof niet noodzakelijk afneemt door hittebehandeling. Sommige allergenen (zoals aardnoten) worden zelfs krachtiger nadat ze een hittebehandeling hebben ondergaan.

- ▷ Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om kruisbesmetting zo veel mogelijk te vermijden wanneer er gewerkt wordt met allergenen.
Bijvoorbeeld, indien mogelijk, door het scheiden van het productieproces in plaats of tijd, het gebruik van gescheiden recipiënten en ander materiaal, de volgorde van productie (maak de allergeenvrije producten als eerste), goede reiniging van het materiaal, aanpassing van de recepturen (uitsluiten van allergenen), keuze van leveranciers, ...
- ▷ Informeer steeds goed bij uw leverancier en let op de productspecificatie/vermelding van de allergenen op het etiket. Let ook op, de samenstelling kan na verloop van tijd wijzigen.
Bijvoorbeeld vlees-of krabsalade (beleg voor broodjes) kan al dan niet met eieren bereid zijn.
- ▷ Zie FAQ: Allergenen en Kruisbesmettingen en Q&A Allergenen op de website: www.fav-afscab.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren en verkopen > Allergenen.



2.5.4. (Micro)biologische gevaren

Een (micro)biologisch gevaar kan veroorzaakt worden door bacteriën, schimmels, gisten, virussen, parasieten en ongedierte. Zie ook de bijlage 'Micro-organismen'.

Micro-organismen

Micro-organismen zijn levende organismen die met het blote oog niet kunnen worden waargenomen en alleen onder de microscoop zichtbaar zijn.

Sommige micro-organismen zijn nuttig, zoals de melkzuurbacteriën die gebruikt worden bij de productie van yoghurt of kaas, gisten die gebruikt worden bij de bereiding van wijn, bier en brood, schimmels die aangewend worden bij de productie van kaas of worst, ...

Andere micro-organismen kunnen schadelijk zijn. Zij kunnen

- voedselbederf veroorzaken (bijv. verzuring door melkzuurbacteriën)
- bij consumptie van een besmet levensmiddel tot een infectie of vergiftiging leiden, die mogelijk de dood tot gevolg heeft.

Een **voedselinfectie** kan ontstaan nadat levende ziekteverwekkende bacteriën (= pathogenen) worden opgenomen via de voeding of het drinkwater. Infecties zijn het gevolg van het binnendringen, het overleven in het darmkanaal en de vermeerdering van de pathogenen in het lichaam van de consument.

De symptomen zullen niet onmiddellijk na consumptie van het besmette levensmiddel zichtbaar worden. De tijd die verloopt tussen blootstelling en het optreden van ziekteverschijnselen varieert van enkele uren tot enkele weken, bijvoorbeeld in het geval van *Listeria monocytogenes* kunnen de symptomen tot vier weken na de consumptie van besmette voeding tot uiting komen. Sommige pathogenen moeten slechts in zeer lage aantallen aanwezig zijn om een voedselinfectie te kunnen veroorzaken. De symptomen zijn meestal koorts, misselijkheid, braken en/of diarree.

Enkele voorbeelden van pathogenen die een voedselinfectie kunnen veroorzaken zijn: *Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp., ...

Een **voedselvergiftiging** (intoxicatie) kan enerzijds optreden door consumptie van levensmiddelen waarin toxines (gifstoffen) aanwezig zijn die geproduceerd werden door bepaalde pathogenen. De bacteriën moeten hiervoor tot voldoende grote aantallen uitgegroeid zijn in het levensmiddel. Een voedselvergiftiging kan eveneens optreden door pathogenen die, als ze in de darm tot voldoende aantallen uitgegroeid zijn, in staat zijn toxines te produceren.

De symptomen van een voedselvergiftiging of -intoxicatie treden meestal kort (één tot enkele uren) na consumptie van het besmette levensmiddel op. Van zodra de toxines het maag-darmkanaal bereikt hebben, kunnen de gevolgen ervan reeds tot uiting komen.

Een voedselintoxicatie gaat meestal niet gepaard met koorts, maar veroorzaakt wel krampen, misselijkheid, braken en/of diarree.

Enkele voorbeelden van veroorzakers van voedselintoxicaties zijn *Clostridium botulinum*, *Staphylococcus aureus*, *Bacillus cereus*, ...

Verhittingsprocessen kunnen een groot aantal ziekteverwekkende kiemen, afdoden, maar er bestaan **hittestabiele toxines** die niet vernietigd worden.

Voorbeelden van hittestabiele toxines zijn de braakopwekkende en diarree veroorzakende toxines (resistent tegen $\geq 120^{\circ}\text{C}$ gedurende ≥ 90 min.) geproduceerd door *Bacillus cereus* en *Staphylococcus*


aureus. Het is dus mogelijk dat wanneer bij analyse van het levensmiddel geen levende micro-organismen worden teruggevonden het om een vergiftiging met toxines gaat.

In de meeste gevallen is het aantal **bacteriën** dat via besmetting in een product terecht komt onvoldoende om ziekte te veroorzaken (zo kan *Salmonella* enkele maanden in leven blijven in bloem, ook al is de bloem te droog om in te vermenigvuldigen). Als de pathogenen zich lang genoeg in optimale omstandigheden (voldoende lange verblijftijd, optimale groeitemperatuur, ...) bevinden kunnen ze vermeerderen en/of toxines produceren tot aantallen/concentraties die wel ziekte kunnen veroorzaken.

Het bewaken van de koude- en/of warmteketen is dus van cruciaal belang bij het beheersen van de microbiologische gevaren.

Wees ervan bewust dat in rauwe (koe)melk, maar ook in producten op basis van rauwe eieren of in rauw of onvoldoende verhit vlees, ziekteverwekkers kunnen voorkomen die de oorzaak kunnen zijn van voedseltoxi-infecties. De meest gerapporteerde voedselinfecties worden veroorzaakt door *Campylobacter* (rauwe melk, gevogelte), pathogene stammen van *E. coli* (rauw rundvlees, rauwe melk, kaas met rauwe melk) en *Salmonella* (rauwe eieren, varkensvlees, rundvlees, zuivelproducten). In enkele gevallen kan ook *Listeria* de boosdoener zijn.

Bij de vermeerdering van micro-organismen in voedingsmiddelen spelen naast de bewaartemperatuur ook de zuurtegraad (pH), de waterbeschikbaarheid of -activiteit (a_w), de zuurstofconcentratie, de aan- of afwezigheid van andere, competitieve micro-organismen en het gebruik van conserveermiddelen een belangrijke rol.

 Koelen, diepvriezen of met warmte behandelen zijn vaak gebruikte technieken om het microbiologisch gevaar te beperken of op een aanvaardbaar niveau te houden. **Volg de instructies inzake temperatuur, opgenomen in dit praktijkhandboek daarom goed op.** Let op voor een mogelijke microbiële nabesmetting door de omgevingslucht, het materiaal en/of personeel. Goede hygiënische omstandigheden en protere handen zijn steeds een must!

Bepaalde pathogenen zoals *Clostridium botulinum* en *Bacillus cereus* zijn in staat **sporen** te vormen en kunnen zo extreme omstandigheden overleven waaronder ook verhitting en uitdroging (bijv. *Bacillus cereus* kan bij 5°C uitgroeien tijdens de bewaring van rijstpap, flan en pudding). Beheersing van deze groep vereist ofwel een sterke verhitting tot zeer hoge temperaturen, zoals een sterilisatie (zie de bijlage 'Begrippenlijst en lijst van afkortingen'), of zodanige productieomstandigheden dat de sporen niet kunnen kiemen en verder ontwikkelen.

Virussen kunnen zich niet vermenigvuldigen in voedingsmiddelen. Het product speelt hier enkel een rol in het doorgeven van de virussen. Voorbeelden hiervan zijn Hepatitis A virus in schaaldieren, Hepatitis E virus in varkensvlees, Hepatitis A en Norovirus in (diepgevroren) bessen en Norovirus overgedragen via het personeel.

Larven of eieren van **parasieten** zoals *Echinococcus* spp. (bijv. de vossenlintworm), *Trichinella* spp. (bijv. in everzwijn), *Toxoplasma gondii* en *Anisakis* spp. (bijv. haringworm in sushi) kunnen de mens besmetten bij de consumptie van besmet en onvoldoende verhit vis of vlees van varken, rund, paard, wild, ... of door het eten van onvoldoende gewassen rauwe vruchten/groenten (braambessen, ...).



In de bijlage 'Micro-organismen' vindt u meer specifieke informatie over de micro-organismen en de grondstoffen waarin ze vaak worden teruggevonden.



Ongedierte

Knaagdieren, insecten en ander **ongedierte** kunnen schade aanrichten door het aanvreten en verontreinigen van levensmiddelen met urine, uitwerpselen, haren, ... waarbij de geur, de smaak en het uitzicht van levensmiddelen kunnen veranderen.

Belangrijker is echter dat ze ook bederf- en ziekteverwekkende micro-organismen kunnen overdragen. Propere en goed onderhouden ruimten zijn cruciaal om ongedierte te vermijden! Zie hoofdstuk 3 voor meer informatie.





2.6. Wat als het misgaat?

Zelfs wanneer u het praktijkhandboek en de steekkaarten zo goed mogelijk volgt, kan er al eens iets misgaan. Een koelkast kan defect zijn, mensen kunnen fouten maken, ... De kans op een gevaar kan zo vergroten en er kan een onaanvaardbaar risico voor de consument ontstaan. Doordat u de handelingen in uw bedrijf controleert (autocontrole), zou u snel moeten opmerken wanneer iets misloopt.

Als producten of processen niet voldoen aan de gestelde normen of de vastgelegde eisen, spreken we van een **niet-conformiteit** of **non-conformiteit (NC)**. Het is belangrijk te weten wat er moet gebeuren in geval van zo'n niet-conformiteit en hoe alle betrokkenen hiervan op de hoogte moeten worden gesteld.

Wanneer u een niet-conformiteit vaststelt of bij het vermoeden van afwijkende producten, kan het nodig zijn producten te blokkeren om te voorkomen dat u niet-conforme producten in de handel brengt.

Om een niet-conformiteit op te lossen en in de toekomst proberen te voorkomen, moet u de nodige acties ondernemen. Er kan een onderscheid gemaakt worden tussen correctieve acties en corrigerende maatregelen:

- Een **correctieve actie** is een directe actie om het vastgestelde probleem op te lossen. Wordt dit niet gedaan, dan kan het probleem de goede werking van het autocontrolesysteem in het gevaar brengen of zouden er niet-conforme producten op de markt kunnen gebracht worden.
- Een **corrigerende maatregel** is een maatregel om te vermijden dat het probleem zich in de toekomst nog zou voordoen. Hiervoor dient de oorzaak aangepakt te worden. Een probleem waarvan de oorzaak niet geëvalueerd en weggewerkt wordt, kan vroeg of laat opnieuw opduiken.

De niet-conforme producten moeten duidelijk **geïdentificeerd en afgezonderd** worden.

Afhankelijk van de aard van het probleem kan een verschillende bestemming gegeven worden aan het afwijkend product. Het wijzigen van de bestemming, is vaak een onderdeel van de correctieve actie(s).

- In bepaalde gevallen is **verwerking** mogelijk, op voorwaarde dat de voedselveiligheid niet in het gedrang komt;
- Het product kan een **andere bestemming dan humane consumptie** krijgen (bijv. bestemming diervoeder, indien voldaan is aan de reglementering voor de diervoeders);
- Het product kan verwijderd worden als **afval** (zie hoofdstuk 3);
- Indien het vermoeden van een afwijking niet bevestigd wordt na verder onderzoek kan het product terug **vrijgegeven** worden.

Het is aangeraden de verantwoordelijkheid te beperken tot één persoon die bepaalt wat er wanneer met het geblokkeerde product mag gebeuren.

Tot slot moet u bij het vaststellen van afwijkende producten en niet-conformiteiten, enkele zaken **noteren**.

- ▷ Registreer steeds alle niet-conformiteiten en de opvolging ervan:
 - datum van vaststelling van de niet-conformiteit;
 - de producten in kwestie (exacte identificatie);



Hoofdstuk 2: Autocontrole, inclusief traceerbaarheid en meldingsplicht

- de oorzaken van de niet-conformiteiten;
- de acties en maatregelen, ondernomen om de niet-conformiteit aan te pakken;
- de verantwoordelijke voor de afhandeling van de niet-conformiteit.

In de bijlage 'Registratieformulieren' vindt u een formulier dat gebruikt kan worden voor deze registratie.



Niet-conformiteiten gaan niet altijd gepaard met afwijkende producten. Indien u bijvoorbeeld ongedierte vaststelt in uw bedrijf, spreekt men ook van een niet-conformiteit. Ook dergelijke niet-conformiteiten en de genomen acties en maatregelen, moeten worden geregistreerd!

- ▷ Volg een stappenplan als u/uw werknemers of medewerkers een afwijking bij een product vaststellen of vermoeden dat er een afwijking is. U kan bijvoorbeeld onderstaand plan gebruiken.

Afwijkende producten: stappenplan

Identificeer de afwijkende producten op een duidelijke manier.



Stockeer afwijkende producten op een passende manier in afwachting van een gepaste bestemming. Ze mogen op geen enkele manier verward kunnen worden met conforme producten. Dit is al een eerste correctieve actie.

Neem nog andere **correctieve acties**, geef de afwijkende producten een gepaste **bestemming**.



Bestudeer grondig de oorzaken die aan de basis van de niet-conformiteit liggen indien de niet-conformiteit bij u (en bijvoorbeeld niet bij de leverancier) is ontstaan. Meestal zijn dit er meerdere. Bepaal welke **oorzaken** prioriteit moeten krijgen.



Neem de nodige **corrigerende maatregelen**.



Zorg voor de nodige **registraties**.



Bekijk de uitgevoerde corrigerende maatregel(en) kritisch: Zijn ze doeltreffend? Zorgen zij er echt voor dat het probleem zich niet opnieuw zal voordoen?

- ▷ Overloop jaarlijks alle niet-conformiteiten, correctieve acties en corrigerende maatregelen die u dat jaar geregistreerd hebt. Indien een niet-conformiteit meermaals werd vastgesteld, kan het nodig zijn bijkomende maatregelen te nemen. Hou een overzicht bij van deze **jaarlijkse evaluatie** en, indien van toepassing, de bijkomende corrigerende maatregelen die u genomen hebt.



Een voorbeeld:

Bij controle van de temperatuur van bepaalde levensmiddelen in de koelkast blijkt dat de gewenste temperatuur niet gerespecteerd wordt.

- a. *U markeert de levensmiddelen waarvan de temperatuur te hoog is door er bijv. een blad papier op te kleven, ze ergens anders op te slaan, ...*
- b. *U controleert of er zich nog andere producten in de koelkast bevinden die niet de correcte temperatuur hebben.*
 - b.i. *Indien de producten nog aan de (wettelijk) vereiste temperaturen voldoen, legt u deze producten onmiddellijk in een correct werkende koelkast. U kan de markering verwijderen, u volgt de temperatuur van de producten verder op en de producten kunnen hun normale weg binnen het bedrijf volgen.*
 - b.ii. *Indien de producten niet aan de (wettelijk) vereiste temperaturen voldoen, zorgt u er voor dat ze niet verward kunnen worden met conforme producten door er bijv. een sticker op te kleven, ze over te brengen naar een andere plaats, ...*
- c. *Bepaal de nieuwe bestemming voor de niet-conforme producten: kunnen ze nog verwerkt worden? Moeten ze verwijderd worden als afval?*
- d. *Vraag u af waarom het probleem is voorgevallen*
 - *U gaat op zoek naar de oorzaak: Is er iets mis met de sluiting van de koelkast? Werkt het koelsysteem van de koelkast niet meer zoals het hoort?*
 - *Mogelijk moet de koelkast gerepareerd of vervangen worden (= corrigerende maatregel).*

Zelfs indien uw ACS goed werkt, kan het zijn dat iets mis loopt en u een **klacht** krijgt.

Klachten wijzen op mogelijke verbeterpunten van de prestaties van uw bedrijf. Ze kunnen zowel een externe (bijv. van klanten, leveranciers) als interne (bijv. van personeel) oorsprong hebben.

Onderzoek snel en doeltreffend elke klacht die betrekking heeft op de veiligheid van de levensmiddelen. Zo vermijdt u dat de problemen escaleren en is er de kans om uw ACS te verbeteren. De interne controle, het onderzoek van klachten, ... kunnen problemen aan het licht brengen die u mogelijk moet melden aan het FAVV.

In de B2C-sector is het niet verplicht om een klachtenregister bij te houden. Het blijft echter wel noodzakelijk om alle documentatie bij te houden die gerelateerd is aan meldingen in het kader van de meldingsplicht.

Opgelet, een register van de niet-conformiteiten is wél steeds verplicht.



Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

Hoofdstuk 3

Goede hygiënepraktijken (GHP)





Inhoudstafel

3.1. Inleiding	53
3.2. Persoonlijke hygiëne	53
3.3. Omgeving van het bedrijf, lay-out en flow van levensmiddelen en het personeel	54
3.4. Inrichting van de lokalen	56
3.5. Uitrusting	57
3.6. Accommodatie personeel	59
3.7. Onderhoud, reiniging en ontsmetting	59
3.8. Waterkwaliteit	62
3.9. Afvalbeheer	64
3.10. Ongediertebestrijding	65
3.11. Opleiding	67
3.12. Specifieke hygiënevereisten tijdens aankoop, ontvangst en opslag	67
3.12.1. Aankoop en ontvangst van levensmiddelen	67
3.12.2. Opslag en verkoop van levensmiddelen	70
3.13. Specifieke hygiënevereisten tijdens bereiding	75
3.13.1. Invriezen van levensmiddelen	75
3.13.2. Ontdooien van levensmiddelen	76
3.13.3. Verhitten van levensmiddelen	76
3.13.4. Afkoelen van verhitte levensmiddelen	78

3.1. Inleiding

Om over een goed autocontrolesysteem te kunnen beschikken moet u werken volgens de goede hygiëne praktijken (GHP).

In dit hoofdstuk worden de vereisten en aanbevelingen voor de GHP beschreven. De vereisten moeten door elk bedrijf worden toegepast om te voldoen aan de geldende hygiënewetgeving. Aanbevelingen zijn niet afkomstig uit de wetgeving, maar zijn aangeraden vanuit het oogpunt van voedselveiligheid.

Opgelet, voor sommige producten bestaat er nog andere wetgeving die niet onmiddellijk aan voedselveiligheid gelinkt is en dus niet in deze gids is opgenomen maar wel in acht moet genomen worden bij de bereiding (voorwaarden verbonden aan de benaming, toegestane grondstoffen, toegestane ingrediënten, specifieke etikettering, ...).



3.2. Persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne is de basis van de hygiëne en tevens één van de basiselementen voor de voedselveiligheid.

De mens is een belangrijke bron van besmetting van levensmiddelen. Een goede persoonlijke hygiëne in het algemeen en een onberispelijke handhygiëne in het bijzonder, beperken het risico op besmetting. Het is daarom van belang dat iedereen (eigen medewerkers, interim, leveranciers, bezoekers, ...) in de voedselketen op de hoogte is van de basisregels voor een goede persoonlijke hygiëne:

- Onderhoud een goede lichaamshygiëne.
- Draag **beschermende werkkledij**, aangepast aan de aard van de werkzaamheden, en, indien nodig, een haarnetje, baardnetje en/of hoofddekseel dat correct wordt gedragen (haren volledig weggestoken) en minstens elke dag vervangen wordt. Vervang uw kledij altijd wanneer ze zichtbaar vuil is.
- Laat geen **persoonlijke bezittingen**, zoals handtassen en jassen, rondslingeren in de ruimten waar levensmiddelen wordt bereid, behandeld of verpakt.
- **Eet, drink (behalve water), rook en gebruik kauwgom** alleen in de daarvoor voorziene lokalen, maar nooit in ruimten waar levensmiddelen gehanteerd, bereid, behandeld, opgeslagen of verpakt worden. Als er geen eetruimte is, kan er in kleine inrichtingen buiten de werkzaamheden wel in deze ruimten gegeten en gedronken worden op voorwaarde dat er nadien grondig gereinigd en, indien nodig, ontsmet wordt. Drank en/of levensmiddelen van het personeel moeten duidelijk gescheiden zijn van de andere producten (bijv. in de koelruimte) en als "privé" gelabeld zijn.
- Maak het **rookverbod** via tekst of pictogram duidelijk en ondubbelzinnig kenbaar. Roken is verboden in lokalen waar levensmiddelen gehanteerd, bereid, opgeslagen of verpakt worden.
- Draag geen **juwelen** aan de armen of handen indien u in contact komt met onverpakte levensmiddelen. Draag ook geen andere juwelen die contaminatie kunnen veroorzaken (bijv. halsketting, oorbellen, piercings, ...). In de B2C-sector is het dragen van een gladde trouwring toegelaten, maar als de activiteit dit vereist, is het nodig om in dit geval handschoenen te dragen. Vingernagels zijn kort geknipt en proper, nagellak en kunstnagels worden ten strengste afgeraden, en als dit niet te vermijden is, is het dragen van handschoenen verplicht tijdens het uitoefenen van de activiteiten.



Hoofdstuk 3: Goede hygiënepraktijken (GHP)

- Schenk speciale aandacht aan **handhygiëne**. Vuile handen vormen een belangrijke besmettingsbron bij het hanteren van levensmiddelen. Was de handen minstens
 - bij aanvang van de dienst
 - voor en na elke pauze
 - na ieder toiletbezoek
 - na het hoesten, niezen, snuiten van de neus, ...
 - na het aanraken van mogelijk besmet materiaal, bijvoorbeeld na het verwijderen van afval
 - na het aanraken van rauwe producten van dierlijke oorsprong
 - als ze vuil zijn

De handen moeten gewassen worden met warm en koud (of gemengd) stromend water, vloeibare handzeep en afgedroogd met een hygiënisch droogmiddel.

Het gebruik van een hydro-alcoholische oplossing is niet doeltreffend op vuile handen (vuil hindert de ontsmetting), maar kan wel gebruikt worden na het wassen van de handen (met water en zeep). Het is daarom niet aangewezen om, bijvoorbeeld in de keuken, een hydro-alcoholische oplossing te gebruiken, omdat de handen voortdurend in contact zijn met organische stof (meel, boter, vlees, ...).

- Het gebruik van **handschoenen** is in sommige gevallen wenselijk, maar mag geen vals gevoel van properheid en veiligheid geven. Behoud het gebruik van handschoenen voor het hanteren van risicovol voedsel (gehakt) of zeer vuil voedsel (aardappelen vol aarde) en in geval van huidletsels aan de handen (kloven, snijwonden, ...).

Vervang de handschoenen regelmatig (zeker bij het verlaten van de werkzone of na mogelijke bevuilding/besmetting). Was ook steeds uw handen voor en na het gebruik van de handschoenen.

Gebruik alleen handschoenen die met levensmiddelen in contact mogen komen (het glas-vork-logo of de vermelding "voor levensmiddelen" moet aanwezig zijn).

Gebruik bij voorkeur wegwerphandschoenen zonder latex, zoals vinyl- of nitrilhandschoenen, om latex allergieën te voorkomen (ook vormt latex een risico voor klanten met latex allergie).

- Als een werknemer **ziek** is of drager is van ziektekiemen, dan kan de werknemer een risico vormen voor de voedselveiligheid. Wie ziek is of ziektekiemen draagt (ziek is geweest) die een gevaar kunnen inhouden voor besmetting van het voedsel (bijv. gastro-enteritis: diarree, ...), moet dit melden aan de verantwoordelijke en gepaste maatregelen nemen. Dit gebeurt op basis van een medisch onderzoek en in overleg met de arbeidsgeneesheer of de huisarts. Dit geldt ook voor jobstudenten, stagairs, interims, ...
 - ▷ Verwittig uw baas indien u ziek bent (geweest) en symptomen hebt (gehad) die wijzen op een mogelijk probleem in de voedselketen of dit kunnen veroorzaken (bijv. diarree).
- Verzorg **wonden**, schaafwonden en sneden onmiddellijk vooraleer verder te werken. Gebruik bij voorkeur felgekleurd verbandmateriaal. Draag in geval van wonden aan de handen handschoenen over het verband of de pleister als een contact met levensmiddelen mogelijk is, anders kan een waterdicht verband volstaan om de wonde schoon te houden.



3.3. Omgeving van het bedrijf, lay-out en flow van levensmiddelen en het personeel

De goede werking van een bedrijf begint met de controle van de directe omgeving van het bedrijf. Het is belangrijk de omgeving rond de bedrijfsruimte, die behoort tot het bedrijf, goed te onderhouden om verontreiniging te voorkomen. Zorg voor algemene orde, hygiënische opslag, een regelmatige ophaling van afval, een goede afwatering en goed onderhouden gebouwen.



Om goed en vooral hygiënisch te kunnen werken, dient de bedrijfsruimte voldoende groot te zijn. Het is immers van het allergrootste belang om kruisbesmetting te vermijden. Indien het bedrijf niet groot genoeg is, dan kan er ook gewerkt worden met "scheiding in tijd" in plaats van "scheiding in ruimte".

- Voorbeeld van scheiding in ruimte: de ontvangst van leveringen gebeurt in een aparte ruimte;
- Voorbeeld van scheiding in tijd: de ontvangst van leveringen gebeurt in de keuken of werkruimte op momenten waarop er geen onverpakte levensmiddelen gehanteerd worden in deze ruimten, fijngebak wordt op een ander tijdstip afgewerkt dan op momenten dat er producten gebakken worden, ... Zorg dat er bij scheiding in tijd een adequate reiniging en ontsmetting van de ruimte/het materiaal plaats vindt tussen de activiteiten.

De schikking van de verschillende ruimten moet de besmetting van producten voorkomen.

- Zorg voor duidelijk onderscheid tussen **privéruimten** enerzijds en productie-, verkoopsruimten anderzijds.
- De **toiletten** mogen niet rechtstreeks in verbinding staan met de productieruimte (bijv. keuken/atelier, verwerkingsruimte) en andere ruimten waar onverpakt voedsel opgeslagen of gehanteerd wordt. Er moet een sas zijn tussen de toiletten en de ruimten waar onverpakte levensmiddelen gehanteerd, opgeslagen, bewerkt of verwerkt worden, zoals de keuken, het verkoopslokaal, de werkplaats, de opslagruimte, de verbruikszaal waar andere activiteiten dan consumptie van levensmiddelen worden uitgevoerd¹, ...
- Het verwerkingslokaal (productie en bereiding) of de keuken staan bij voorkeur rechtstreeks in verbinding met het verkooplokaal. Als dit niet zo is, moeten de levensmiddelen op een hygiënische wijze (afgedekt en met behoud van de vereiste temperatuur) van de werkplaats naar de verkoopsruimte (en omgekeerd) gebracht worden.
- Alleen producten, machines, werktuigen en instrumenten die gebruikt worden bij de manipulatie en de verwerking van levensmiddelen mogen voorkomen in de ruimten waar ze noodzakelijk zijn. Laat geen bloemen en planten toe in de bereidingsruimte (ook niet in de opslagruimten van de producten, dus ook niet in de koelruimte), met uitzondering van verse kruiden en eetbare bloemen die gebruikt worden in de bereidingen. Accessoires (bijv. vlaggetje voor de kaas, naamkaartjes, prijsprikkers, ...) en decoratie in de toonbank zijn in beperkte mate mogelijk voor zover zij geen aanleiding geven tot (kruis)besmetting. Als accessoires in contact komen met levensmiddelen, moeten ze glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch zijn.
- **Huisdieren** mogen niet op plaatsen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen. Dit verbod geldt niet
 - o voor gezelschapsdieren die worden binnengebracht in (delen van) ruimten die uitsluitend worden gebruikt voor het verbruiken van levensmiddelen (bijv. verbruikszaal van een restaurant, ...), op voorwaarde dat de dieren geen gevaar voor verontreiniging inhouden;
 - o voor honden noodzakelijk voor de begeleiding van personen met een handicap in ruimten toegankelijk voor het publiek;
 - o voor de inrichtingen die tegelijkertijd levensmiddelen en dieren in de handel brengen op voorwaarde dat deze beide activiteiten van het in de handel brengen zodanig gescheiden zijn dat elke verontreiniging van levensmiddelen door dieren vermeden wordt.

¹ Zie ook de omzendbrief met betrekking tot de toiletruimten in de distributiesector die beschikbaar is op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren verkopen > Omzendbrieven "Levensmiddelen".

Hoofdstuk 3: Goede hygiënepraktijken (GHP)

Voorzie zoveel mogelijk in de scheiding tussen de opslag van grondstoffen, het verwerken van producten en de bewaring van afgewerkte producten, halffabricaten, ...

Een scheiding tussen de volgende **zones** (dit hoeven geen aparte ruimten te zijn) is aan te raden om kruisbesmetting te vermijden:

- koude (bijv. werkplaats waar men versnijdt) en warme zones (bijv. kook- of bakgedeelte);
- droge (bijv. opslag droge levensmiddelen) en natte zones (bijv. afwasruimte);
- zone met rauwe grondstoffen (zoals het scheiden van eieren, het schillen van fruit, het afwegen van ingrediënten, ...) en zone voor het bereiden van producten.

Respecteer steeds de "**voorwaartse beweging**", van laag risico- (bijv. opslag grondstoffen) naar hoog-risicozones (bijv. inpakafdeling). Is de bedrijfsruimte niet groot, zorg dan zeker voor een goede eenrichtingsstroom van vuile naar propere zones naarmate de productie vordert of voor een scheiding in tijd.



3.4. Inrichting van de lokalen

Ook aan afwerking en inrichting van de ruimten worden hoge eisen gesteld. Alles moet makkelijk en correct kunnen onderhouden, gereinigd en ontsmet worden. Er moet ook voorkomen worden dat ongedierte en andere verontreinigingen de bedrijfsruimte kunnen binnenkomen.

- Vermijd vuilophoping. Zorg ervoor dat er geen spleten zijn, geen open voegen en geen beschadigingen aan de muren, vloeren, plafond, ramen en deuren.
- Gebruik in de ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt een niet-absorberend en makkelijk afwasbaar materiaal dat ondoordringbaar en niet-toxisch is voor **vloeren, muren en plafond** (bijv. wandtegels tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte, ...). Wanneer tegels worden gebruikt, moeten de voegen met een effen laag niet-absorberend en ondoordringbaar voegsel worden gevuld.
- Gebruik in de ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt een niet-absorberend, makkelijk afwasbaar en ondoordringbaar materiaal voor **ramen en deuren**.
- De vloeren, muren, plafond, ramen en deuren in de ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt moeten goed onderhouden worden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en indien nodig ontsmet.
- Het plafond en de hangende apparatuur moeten in goede staat verkeren, goed worden onderhouden, niet zichtbaar vuil zijn en zodanig zijn ontworpen dat vrijkomen van deeltjes of condensatie wordt voorkomen.
- Zorg voor een goede **afvoer van water** (bijv. voorkom stilstaand water op vloeren, plassen water worden direct opgeruimd om zo o.a. ontwikkeling van insecten tegen te gaan) en zorg voor propere afvoerroosters.
- Als de ramen geopend worden in de ruimten waar levensmiddelen worden opgeslagen, bereid, behandeld of verwerkt, moeten er voorzieningen getroffen worden tegen het binnendringen van vogels, insecten of ander ongedierte. Dit kan door middel van **horren** die gemakkelijk verwijderd kunnen worden om te worden schoongemaakt. Als open ramen kunnen leiden tot verontreiniging (bijv. door uitlaatgassen of stof), moeten ze tijdens de bereiding van levensmiddelen gesloten zijn.
- Deuren en poorten mogen niet nodeloos open staan.
- Zorg voor een goede **verlichting** van de productie- en de opslagruimten.
- Vermijd besmetting van levensmiddelen door **glasbreuk** van lampen. Voorzie lampen van een beschermkap (de eenvoudigste manier om de levensmiddelen te beschermen) of gooi bij



glasbreuk minstens alle gecontamineerde producten in de buurt van de gebroken lamp weg. Deze laatste manier van werken (wanneer er dus geen beschermkap gebruikt wordt) moet beschreven staan in een procedure die minstens een regelmatige controle van alle bronnen van glasbreuk (bijv. verlichting) vereist om een garantie te verschaffen die gelijkwaardig is aan een afscherming van de verlichting.

- Zorg voor een goede (natuurlijke of mechanische) **ventilatie** (geur/vocht/warmte/...) waarbij slechte geuren, vorming van condens en ongewenste schimmelvorming vermeden wordt. Bij gebruik van een mechanisch ventilatiesysteem moet deze gemakkelijk toegankelijk zijn zodat filters en andere onderdelen regelmatig gereinigd/vervangen kunnen worden.



3.5. Uitrusting

Werkoppervlakken, apparatuur en werkmateriaal zijn de plaatsen in de bedrijfsruimte die het meest in aanraking komen met micro-organismen. Daarom is de hygiëne ervan zeer belangrijk.

- Alle materialen (waaronder ook verpakkingsmaterialen) die in contact komen met levensmiddelen, moeten hiervoor geschikt zijn. Gebruik materialen enkel voor datgene waarvoor ze bestemd zijn. Zo zijn bijvoorbeeld niet alle recipiënten geschikt voor gebruik in de microgolfoven.
- Gebruik enkel **uitrusting** (bijv. machines, koel- en diepvriesruimten, uitstalkasten en koeltoonbanken) **en werkoppervlakken** die vervaardigd zijn uit of bedekt zijn met een niet-absorberend, glad en makkelijk afwasbaar materiaal dat ondoordringbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch is.
- Zorg ervoor dat alle uitrusting, zowel groot als klein materiaal, en werkoppervlakken in goede staat en **proper** zijn, anders kunnen loshangende deeltjes in de levensmiddelen terecht komen.
- Vermijd zo veel mogelijk het gebruik van **hout** in productieruimten. Harde, onbehandelde houtsoorten (bijv. beukenhout) zijn aanvaardbaar als ze geen barsten vertonen en goed onderhouden zijn. Hout dat bedekt is met een niet-toxisch, glad en afwasbaar vernis, is eveneens geschikt. Overweeg bij vervanging van bestaand houten materiaal de keuze voor niet poreuze kunststof, steen of inox.
- In elk koel- en diepvriestoestel (of ruimte), inclusief koeltoonbanken en diepvrieskasten in een winkelruimte, moet een **thermometer** (tot op 1°C nauwkeurig) aanwezig zijn die gemakkelijk afleesbaar is. In gekoelde ruimten waar levensmiddelen worden uitgesteld voor de eindverbruiker moet de temperatuur gemakkelijk zichtbaar zijn voor het publiek. In het geval van een open toonbank moet de thermometer op de meest kritische plek van de koeling geplaatst worden.
- Een automatische temperatuursregistratie is verplicht voor vervoermiddelen van diepvriesproducten en voor opslagruimten van diepvriesproducten van meer dan 10m³. U moet deze voorzien van temperatuurregistratieapparatuur die vaak en met geregelde tussenpozen automatisch de luchttemperatuur meet. U moet de temperatuurregistratie dateren en gedurende minstens één jaar bewaren, rekening houdend met de aard en de houdbaarheid van de diepvriesproducten.
Bij een koelinstallatie met een inhoud van minder dan 10m³ voor de opslag van diepvriesproducten in winkels of verkooppunten (verkoop aan consument) is het voldoende om de temperatuur te meten door middel van een makkelijk leesbare thermometer.
- Zorg voor de goede werking en regelmatige (minstens jaarlijks) controle van meettoestellen zoals thermometers (losse en vaste in bijvoorbeeld een koelcel of oven), weegschalen (bijv. voor



het afwegen van additieven), display consument, pH-meters, ... en controleapparatuur (bijv. een metaaldetector).

- o Er zijn verschillende geschikte methodes om een thermometer te verifiëren.

Om een thermometer te verifiëren kan de temperatuur gemeten worden op 2 punten binnen het temperatuursbereik van de thermometer.

Voor een thermometer die geschikt is voor temperatuurmetingen tussen 0 en 100°C, kan bijvoorbeeld de temperatuur van water dat aan het koken is (100°C) en de temperatuur van een mengsel (50/50) van ijs en koud water (0°C) gemeten worden.

In plaats van zelf te verifiëren, kan de operator de goede werking van de thermometers ook laten nazien door een leverancier/fabrikant/laboratorium. Het certificaat van nazicht van de thermometer van de leverancier, de fabrikant of het laboratorium moet bewaard worden, evenals de registraties van het intern uitgevoerde nazicht.

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

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

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

- o Verificatie en justering van meet- en bewakingstoestellen moeten geregistreerd worden (zie de bijlage 'Registratieformulieren').
- o Voorkom het gebruik van niet-conforme meettoestellen door deze op een duidelijk zichtbare manier te identificeren.

- Zorg ervoor dat uitgestalde niet-voorverpakte levensmiddelen (met uitzondering van verse groenten en fruit) niet verontreinigd kunnen worden door klanten (bijv. contact met kledij, aanraken, niezen, hoesten, stof, ...).
- In de productieruimte, in (de nabijheid van) de toiletruimte en in, of in de nabijheid van, de winkel, moet ten minste één goed geplaatste **wasbak** voor het wassen van de handen aanwezig zijn². Indien de winkelruimte in de nabijheid van de productieruimte gelegen is, volstaat één wasbak voor deze twee ruimten. Het is aangeraden om de wasbakken voor het reinigen van levensmiddelen niet te gebruiken voor het wassen van de handen en omgekeerd.
- Om hercontaminatie van de handen na het wassen te vermijden, mag er bij de bediening van de kranen voor het wassen van de handen geen direct contact tussen de handen en de kranen zijn. Als er geen handenvrije bediening van de kranen voorzien is, kan men de kranen ook bedienen door gebruik te maken van papieren doekjes.
- De wasbakken moeten
 - o goed schoongehouden worden, met bijzondere aandacht voor de kranen.
 - o beschikken over warm en koud (of gemengd) stromend drinkbaar water. Koud water kan volstaan in de buurt van toiletten, als er een wasbak met warm en koud (of gemengd) water is in ruimten waar met levensmiddelen wordt gewerkt. Indien enkel gewerkt wordt met voorverpakte levensmiddelen volstaat koud water.
 - o beschikken over geschikte middelen voor het hygiënisch reinigen en het hygiënisch drogen van de handen. Een luchtblazer voor het drogen van de handen wordt afgeraden, zeker in ruimten waar onverpakte levensmiddelen worden opgeslagen, verkocht of verwerkt.

² Indien er in de inrichting geen verwerkingsactiviteiten of manipulatie van onverpakte levensmiddelen plaatsvinden, volstaat de aanwezigheid van minstens 1 wasbak.



- indien nodig voorzien zijn van een hygiënisch (pedaal)vuilnisbakje voor wegwerphanddoekjes of papier.
- Zorg ervoor dat het reinigen en ontsmetten van gereedschap en apparatuur, het reinigen van de handen en het reinigen van de producten (bijv. groenten en fruit) gebeuren in verschillende wasbakken zodat kruiscontaminatie vermeden wordt. Indien dit niet mogelijk is, zorg er dan voor dat de organisatie van het werk het mogelijk maakt om deze verschillende handelingen op verschillende momenten te doen en dat de wasbakken grondig gereinigd en ontsmet worden tussen de verschillende handelingen door.
- Het aantal wasbakken dat nodig is, is afhankelijk van de grootte van de inrichting, het aantal personeelsleden, de organisatie van het werk en de activiteiten uitgevoerd binnen de inrichting.



3.6. Accommodatie personeel

Aangepaste faciliteiten voor het personeel zijn van belang om de persoonlijke hygiëne te kunnen waarborgen en op deze manier het besmettingsgevaar te verlagen. Onder deze accommodatie verstaat men de kleedruimte, eetruimte en sanitaire voorzieningen voor het personeel.

- Voorzie, indien nodig, een aparte **kleedruimte** voor het personeel. De kleedruimte bevindt zich buiten de keuken en andere lokalen waar levensmiddelen gehanteerd worden.
- Berg werkkledij en persoonlijke kledij gescheiden van elkaar op en vermijd contact tussen vuile en prope werkkleding.
- Voorzie, indien nodig, een **eetruimte** voor het personeel.
- Zorg dat er voldoende **toiletten** zijn die goed onderhouden, gereinigd en verlucht worden en zich in goed werkende staat bevinden.
- In elke toiletruimte, behalve deze die uitsluitend door de klanten worden gebruikt, moet een duidelijk zichtbaar en onuitwisbaar bericht aanwezig zijn waarop staat dat het wassen van de handen verplicht is na elk toiletbezoek, bijv. via een pictogram of tekst.



3.7. Onderhoud, reiniging en ontsmetting

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

Voor een efficiënte reiniging en ontsmetting zijn geschikt materiaal en producten nodig, net als het naleven van de juiste methodes. Gebruik drinkbaar water bij het (in)direct contact met levensmiddelen.



Reinigen is het verwijderen van zichtbaar en onzichtbaar vuil (bijv. oude aangekoekte etensresten aan het fornuis verwijderen, vetaanslag aan de dampkap verwijderen, ijsvorming in de diepvries verwijderen, ...).

Desinfectie of ontsmetting is het verwijderen en/of doden van micro-organismen en sporen.

- Volg het **onderhoudsprogramma** van de gebruikte toestellen zorgvuldig op.
- Gebruik enkel **smeermiddelen** die geschikt zijn voor gebruik in de voedingssector en voorkom contact met levensmiddelen.





- Stel een realistisch **reinigings- en ontsmettingsplan** op (zie een voorbeeld in de bijlage 'Registratieformulieren'). In dit plan moet beschreven worden wat en hoe en wanneer (frequentie), gereinigd en, waar nodig, ontsmet moet worden. In grotere bedrijven is het aangeraden bijkomend in het plan op te nemen wie verantwoordelijk is voor het reinigen van een oppervlak, een toestel, ... en wanneer dit gebeurt. Pas het reinigings- en ontsmettingsplan nauwgezet toe. Indien gewerkt wordt met een externe firma, kan het contract als plan dienen op voorwaarde dat het reinigingsplan hier in opgenomen is. Stel één of meerdere verantwoordelijken aan voor de continue bewaking van de hygiëne in het bedrijf.
- Reinig en ontsmet het materiaal, de toestellen, ... niet wanneer onverpakte levensmiddelen aanwezig zijn! Onverpakte levensmiddelen moeten verwijderd of afgedekt worden vooraleer er gestart wordt met de reiniging en ontsmetting. Er moet uiteraard wel meteen gereinigd en, indien nodig, ontsmet worden wanneer een levensmiddel valt of er gemorst wordt.
- **Reinigingsmateriaal:**
 - Het reinigingsmateriaal moet in goede staat zijn. Gebruik bij voorkeur reinigingsmateriaal met handvaten uit kunststof of niet-roestend materiaal in plaats van houten handvaten.
 - Borstels, schrobbers, aftrekkers, doeken, ... moeten eveneens gereinigd en, indien nodig, ontsmet en snel gedroogd worden, zodat ze de levensmiddelen niet besmetten. Het reinigingsmateriaal zelf moet dus ook opgenomen worden in het reinigings- en ontsmettingsplan.
 - Zorg voor een geschikte opslag van het reinigingsmateriaal (bijv. voldoende ventilatie, opslag per gebruikstype, ...).



- Het is aangeraden om het materiaal te identificeren (bijv. in een andere kleur) per gebruikstype zodat bijvoorbeeld het werkblad niet schoongemaakt wordt met hetzelfde materiaal als de vloer, en zeker afzonderlijk reinigingsmateriaal te gebruiken voor het onderhoud van de toiletten.

- **Reinigings- en ontsmettingsmiddelen:**

- Gebruik enkel ontsmettingsmiddelen die toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid voor gebruik in de voedingssector. De **lijst van toegelaten biociden** is terug te vinden op de website van de FOD Volksgezondheid en vermeldt het type biocide (type 4 = ontsmettingsmiddelen voor gebruik in de sector voeding en diervoeders). Op de website van het FAVV is een link naar de lijst terug te vinden: www.favv-afsca.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrole > Nuttige links > Toegelaten desinfectanten (biociden).
- Uitzondering: bleekwater, dat niet over een toelating van de FOD Volksgezondheid beschikt, mag wel gebruikt worden in de distributiesector op voorwaarde dat er na het gebruik van bleekwater nog gereinigd wordt. Let extra op het correcte gebruik van bleekwater: neem een voldoende hoge concentratie, volg de instructies van de fabrikant, spoel na gebruik steeds goed na!
- Volg bij het gebruik van reinigings- en ontsmettingsmiddelen de voorschriften (gebruik, toepassing, concentratie, ...) van de fabrikant.
- Sla reinigings- en ontsmettingsmiddelen op in een **aparte ruimte of afsluitbare kast of afsluitbare doos**, zodanig dat er geen gevaar is voor de verontreiniging van levensmiddelen.

- **Reiniging van materiaal:**

- Zorg voor een goede scheiding tussen vuil en proper materiaal.
- Machinaal afwassen verdient de voorkeur boven manueel afwassen. Ontdoe het af te wassen materiaal eerst van afval.
- Reinig en spoel bij voldoende hoge temperaturen. Stel de afwasmachine zo in dat een voldoende hoge temperatuur bereikt wordt tijdens het afwassen en het drogen. Bij manueel afwassen is dit de maximale temperatuur die nog dragelijk is voor de handen.
- Ververs het afwaswater regelmatig (bij afkoelen of vervuiling).
- Spoel goed na met voldoende heet water.
- Beperk het afdrogen met een handdoek tot een strikt minimum (beter machinaal of aan de lucht drogen na spoelen met heet water). Indien het gebruik van handdoeken niet te vermijden is, neem dan eerder papieren wegwerphanddoeken of gebruik propere handdoeken, die regelmatig ververs worden en zeker als ze te nat of zichtbaar vuil zijn.
- Vervang sponsjes, doekjes, ... steeds bij vervuiling.
- Voorkom verontreiniging van proper materiaal door reinigings- en ontsmettingsmiddelen of door vuil materiaal.
- Berg afgewassen en volledig droog materiaal zo snel mogelijk hygiënisch op, buiten het bereik van stof en contaminatie.
- Reinig na het wassen/op het einde van de dienst de filters van de afwasmachine met warm water, in functie van de intensiviteit van het gebruik en de gebruiksvorschriften van de fabrikant.

Indien u kan genieten van de versoepelingen, is het registreren van de reiniging en ontsmetting enkel verplicht als dit gebeurt in het kader van een correctieve actie.

Het registreren van deze acties kan echter aanbevolen of vereist worden in het kader van een actieplan in geval van (terugkerende) niet-conformiteiten op dit vlak.





3.8. Waterkwaliteit

Water wordt vaak en met verschillende doeleinden gebruikt binnen een levensmiddelenbedrijf: als ingrediënt, voor het maken van ijsblokjes, in de vorm van stoom, voor het reinigen van handen, oppervlakken, materialen of uitrusting en in geval van brand.

Water van slechte kwaliteit of water dat slecht gebruikt wordt, kan enorme gevolgen hebben voor de veiligheid van producten en de gezondheid van de consumenten. Als dit water rechtstreeks of onrechtstreeks in contact kan komen met levensmiddelen, moet er steeds gewerkt worden met **drinkbaar water**. Er kan gebruik gemaakt worden van leidingwater (zijnde water afkomstig van het openbaar netwerk), maar er kan ook gewerkt worden met water van drinkwater kwaliteit van een andere oorsprong zoals zelf geproduceerd drinkbaar water van putwater. Eender de oorsprong van het water, blijft de operator steeds verantwoordelijk voor gebruik van drinkbaar water voor die toepassing waar dergelijke kwaliteit vereist is.

- Zorg ervoor dat **stoom** die rechtstreeks of onrechtstreeks in contact komt met levensmiddelen van drinkwaterkwaliteit is (bijv. water en stoom waarmee de infrastructuur en het materiaal gereinigd worden, stoom die gebruikt wordt tijdens het rijs- of bakproces, ...). Ook de stoom die als technologische hulpstof wordt gebruikt mag geen bron van verontreiniging van de levensmiddelen zijn.
- Let erop dat al het **ijs** dat in contact komt met levensmiddelen, steeds van drinkwaterkwaliteit is. Uitzondering: ijs voor het koelen van visserijproducten in gehele staat (vissen, oesters, ...) mag gemaakt zijn van schoon water.
- Ijs dat reeds in contact kwam met andere producten, mag niet hergebruikt worden.
- Bij gebruik van een ijsmachine (bijv. productie van ijsblokjes): let erop dat de installatie proper en schimmelvrij is en zorg dat er een ijschep beschikbaar is.
- **Ondrinkbaar water**, dat gebruikt wordt voor toepassingen waarbij het niet in aanraking komt met levensmiddelen zoals voor brandbestrijding of voor het koelen van machines, mag geen risico op contaminatie vormen:
 - Markeer de aftappunten van leidingen met niet-drinkbaar water met "ondrinkbaar water".
 - Verbind nooit leidingen voor drinkbaar water met leidingen voor niet-drinkbaar water.
- Een passend controleprogramma (inclusief analyses, maar ook nodige andere controlemaatregelen zoals inspecties, metingen) moet opgesteld worden voor het drinkwatervoorzieningssysteem. Vooral voor situaties waarbij er geen gebruik gemaakt wordt van leidingwater, maar van **drinkwater geproduceerd ter plaatse uit andere bronnen (zoals bijvoorbeeld putwater) is een uitgebreid controleprogramma wettelijk verplicht**. Ook op leidingwater kan het zijn dat conform de noden van de toegepaste risico-gebaseerde aanpak (HACCP-aanpak) er analyses nodig zijn. Op behandeld leidingwater zijn er voor bepaalde situaties ook wettelijk analyses vereist.
- Meer informatie hierover is terug te vinden in de omzendbrief die beschikbaar is op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Voeding > Voeding produceren verkopen > Omzendbrieven "Levensmiddelen" > Controle op de kwaliteit van water in de levensmiddelensector.







3.9. Afvalbeheer

Er komen verschillende soorten afval voor: verpakkingsafval (plastic, karton, touw, plakband, ...), kruimels, resten die op de grond gevallen zijn, voorverpakte producten met overschreden uiterste consumptiedatum, producten met een afwijking waardoor ze niet geschikt zijn voor verkoop, ...

Afval is een goede voedingsbodem en schuilplaats voor schimmels, micro-organismen en ongedierte. Om kruisbesmetting te voorkomen mag afval nooit in contact komen met levensmiddelen. Alle soorten afval moeten daarom zo snel mogelijk afgevoerd worden.

Afhankelijk van de aard van het afval (inclusief verpakkingen) en de bestemming, zijn er specifieke regionale (biogas en compost), federale (diervoeder en meststoffen) en Europese regels van toepassing.



Opgelet, binnen België zijn de bevoegdheden voor de verwerking van afval (bijv. tot diervoeder of compost) verdeeld over verschillende overheden (bijv. FAVV is bevoegd voor diervoeder, OVAM voor compost en biogas).

- Laat afval geen bron van besmetting worden: voorkom contact tussen afval en levensmiddelen.
- Vermijd het ophopen van afval (inclusief verpakkingen). Verwijder het afval minstens dagelijks in lokalen waar ook levensmiddelen aanwezig zijn (altijd op het einde van de dag en ook tussentijds bijvoorbeeld als de recipiënten vol zijn).
- Voorzie **afvalrecipiënten** (bijv. containers, afvallemmers, ...) die duidelijk bestemd zijn om afval in te verzamelen en die:
 - geïdentificeerd zijn naar type afval (bijv. restafval, oud brood, ...);
 - lekvrij zijn, goed afsluitbaar, bij voorkeur niet handbediend en gemakkelijk kunnen schoongemaakt worden;
 - proper zijn, goed onderhouden worden en regelmatig worden leeggemaakt, gereinigd en indien nodig ontsmet (elke dag na de dagelijkse lediging als er geen zakken gebruikt worden).
- Voor de vlotte werking kan tijdens de werkzaamheden het afvalrecipiënt open staan. Let erop dat het afval geen contaminatie of bederf van de levensmiddelen kan veroorzaken.
- **Afvalopslagplaatsen:**
 - Voorzie een aparte zone voor de opslag van afval waar geen voeding behandeld of opgeslagen wordt. Let erop dat de afvalopslagplaatsen proper zijn, geen ongedierte aantrekken en geen bron van geurhinder of besmetting zijn.
 - Zorg ervoor dat afval op een hygiënische manier verwijderd wordt en daarbij de propere zones van het bedrijf niet doorkruist (tenzij er een scheiding in tijd is).
 - Alleen als er geen andere mogelijkheid is, mag levensmiddelenafval in eenzelfde koelruimte als levensmiddelen bewaard worden. In dat geval worden passende voorzorgsmaatregelen genomen en is een fysieke scheiding tussen het afval en de levensmiddelen verplicht (bijv. opslag van het afval in een hermetisch gesloten ton).
- In detailhandels van levensmiddelen van dierlijke oorsprong worden **dierlijke bijproducten die niet voor menselijke consumptie bestemd zijn** en die niet microbieel stabiel zijn, bewaard bij een temperatuur van maximum 7°C totdat zij door een geregistreerd vervoerder opgehaald worden of totdat zij voor ophaling buiten de lokalen gebracht worden. In geval van opslag in hetzelfde lokaal als levensmiddelen, dient een adequate scheiding in de ruimte gerespecteerd te worden om kruisverontreiniging te voorkomen.



- Leef de voorschriften (zowel regionaal als Europees) met betrekking tot dierlijke bijproducten die niet bestemd zijn voor menselijke consumptie (inclusief dierlijk afval) steeds na indien u deze wenst te laten verwerken tot diervoeder, compost, ...
 - Identificeer de verschillende categorieën afval en sorteer deze in afzonderlijke en duidelijk hiervoor geïdentificeerde recipiënten.
 - Levensmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten en die niet langer voor menselijke consumptie bestemd zijn, maar bedoeld zijn voor gebruik als diervoeder, vallen onder specifieke verwerkingsvoorschriften en gebruiksbeperkingen.
- Gebruik resten van voeding die aan de consument werd voorgezet niet opnieuw voor menselijke consumptie. **Etensresten** die van tafel terugkomen worden als afval beschouwd. Deze kunnen niet terug hergebruikt worden. Om voedselverspilling te vermijden, mogen restanten van maaltijden die werden voorgeschoteld aan de consument, wel met diezelfde consument worden meegegeven in een geschikt recipiënt als restorestje of “doggy bag”. Geef de consument de nodige aanbevelingen mee over het afkoelen, bewaren, de houdbaarheid, ... van de resten.
- **Keukenafval** (zowel de dierlijke als plantaardige fractie, inclusief de gebruikte frituurvetten) en etensresten mogen enkel aan de eigen gezelschapsdieren (hond, kat, gerbil, hamster, cavia, ...) gegeven worden. Het is niet alleen verboden voor alle veedieren ((sier)kippen, (hangbuik)varkens, (ren)paarden, ...) die door professionelen of particulieren worden gehouden, maar eveneens voor andermans gezelschapsdieren of andere dieren.
Diervoeder moet voldoen aan de wetgeving voor diervoeder om gevaren voor de volks- en diergezondheid te voorkomen.



3.10. Ongediertebestrijding




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


Het is dus belangrijk dat de nodige maatregelen genomen worden om ongedierte/dieren te vermijden in het hele bedrijf.

- Zorg dat het ongedierte **geen toegang** heeft tot de ruimten waar levensmiddelen aanwezig zijn.
 - Sluit openingen en mogelijke toegangen af (bijv. opening voor kabels, gaten, spleten, ...).
 - Gebruik horren indien vensters geopend worden.
 - Laat de buitendeur of poort niet onnodig openstaan.
 - Ongedierte kan ook via de aangevoerde grondstoffen (bloem, groenten, ...) binnenkomen. Het is dus belangrijk om een visuele controle uit te voeren bij de ontvangst en daarbij ook na te gaan of de verpakking niet beschadigd is, om te verzekeren dat er geen ongedierte aanwezig is.
- Creëer **geen schuilplaatsen** en zorg dat er **geen aantrekkingsbronnen** zijn voor ongedierte.
 - Vermijd de aanwezigheid van open verpakkingen bij de opslag van levensmiddelen.
 - Verwijder regelmatig het afval uit de verwerkingsruimten en verkooplokalen en let erop dat de afvalopslagplaats geen ongedierte aantrekt. Zorg dat het overal proper en netjes is.
 - Zorg voor een goede verlichting zodat u ongedierte snel kan vaststellen.
 - Verwijder zo snel mogelijk groenten en fruit die rot of schimmelvorming vertonen om fruitvliegjes en ander ongedierte weg te houden.



Hoofdstuk 3: Goede hygiënepraktijken (GHP)

- Houd bijvoorbeeld een open ruimte tussen de muur en de gestapelde paletten om de controle op aanwezigheid van ongedierte te vergemakkelijken en stockeer op een verhoging om gemakkelijker te kunnen schoonmaken en te kunnen controleren op ongedierte.
-  Stel een doeltreffend **ongediertebestrijdingsplan** op (zie een voorbeeld in de bijlage 'Registratieformulieren'). U kan hiervoor beroep doen op een gespecialiseerde firma, maar dit is zeker niet verplicht.
 - Indien actief aan ongediertebestrijding gedaan wordt en er dus ongediertebestrijdingsmiddelen aanwezig zijn in de bedrijfsruimten, moet op een bedrijfsplan vastgelegd worden waar de lokazen en/of andere bestrijdingssystemen (bijv. insectenlampen, muizenvallen, ...) aanwezig zijn.
 - Het kan ook nodig zijn om het terrein rondom het bedrijf op te nemen in het ongediertebestrijdingsplan.
 - Indien er geen ongedierte is, kan een preventief plan volstaan. In dit plan moet opgenomen zijn wat er moet gebeuren in geval van ongedierte (bijv. contactgegevens van een gespecialiseerde firma, een lijst van ongediertebestrijdingsmiddelen die gebruikt zullen worden, ...).
- **Ongediertebestrijdingsmiddelen en bestrijdingssystemen:**
 - Zorg ervoor dat de plaatsing van bestrijdingssystemen geen risico vormt op verontreiniging van producten (levensmiddelen, verpakkingen, ...). Bijvoorbeeld vliegvangers en insectenlampen horen niet thuis boven werkbladen.
 - Volg bij het gebruik van ongediertebestrijdingsmiddelen de voorschriften van de producent. Alle gebruiksaanwijzingen en technische fiches van de in het bedrijf gebruikte bestrijdingsmiddelen moeten voorhanden zijn.
 - Gebruik enkel biociden die toegelaten zijn door de FOD Volksgezondheid. De lijst van toegelaten biociden is terug te vinden op de website van de FOD Volksgezondheid die u via de website van het FAVV kan terugvinden: www.favv-afsca.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrole > Nuttige links > Toegelaten desinfectanten (biociden).
 - Let erop dat de bestrijdingsmiddelen nooit in contact komen met levensmiddelen (bijv. geen gebruik van vernevelaars tijdens hanteren, productie of consumptie van levensmiddelen). Stockeer de biociden (zoals bijv. ontsmettingsmiddelen en plaagbestrijdingsmiddelen) daarom in een aparte ruimte of afsluitbare kast en gebruik bestrijdingsmiddelen op een correcte manier.
- Voer regelmatig **controles** uit op de aanwezigheid van ongedierte! Ook wanneer geen ongedierte wordt gezien, maar wel looproutes, uitwerpselen, broedhaarden, aangevreten verpakkingen of materiaal, of vieze geuren opgemerkt worden, moet onmiddellijk ingegrepen worden!

 Indien u kan genieten van de versoepelingen is het registreren van de uitgevoerde ongediertebestrijding enkel verplicht als dit een deel uitmaakt van een correctieve actie. Ook kan het registreren aanbevolen of vereist worden als onderdeel van een actieplan in geval van (terugkerende) niet-conformiteiten op dit vlak.

3.11. Opleiding

Al het personeel dat werkzaam is in de voedingssector moet bewust gemaakt worden van zijn rol en verantwoordelijkheid in de voedselveiligheid. Een basiskennis van de voedselhygiëne en -veiligheid is noodzakelijk voor al wie levensmiddelen bereidt, bedient of verhandelt.

- Voorzie een **basisopleiding over de GHP** bij de aanwerving van zowel voltijdse als deeltijdse medewerkers, inclusief interims en studenten, die met levensmiddelen in aanraking komen. Deze opleiding moet aangepast zijn aan hun beroepsactiviteit.
- Besteed tijdens de opleiding vooral aandacht aan de gevaren (zowel chemische, fysische, allergene als (micro-)biologische) en de gevolgen van het gebrek aan hygiënisch werken. Verduidelijking van het waarom van de veiligheidsvoorschriften is zeer belangrijk. Indien nodig kan de opleiding ook de HACCP richtlijnen omvatten.
- Opleidingen kunnen georganiseerd worden door de verantwoordelijke binnen het bedrijf, de verschillende beroepsorganisaties, opleidingscentra, het FAVV, ... Het is bijv. ook mogelijk dat één personeelslid een opleiding volgt en deze dan intern doorgeeft aan de andere personeelsleden. Opleidingen die georganiseerd worden door het FAVV zijn terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv-afsca.be > Opleidingen.
- Het is de taak van de verantwoordelijke om zijn personeel op de werkvloer voortdurend bij te sturen, op te volgen en te motiveren om hygiënisch te handelen en om er voor te zorgen dat ze voldoende en de juiste opleiding krijgen.

Het is niet verplicht om de gevolgde opleidingen te registreren zolang het vereiste opleidingsniveau bereikt is.

3.12. Specifieke hygiënevereisten tijdens aankoop, ontvangst en opslag

3.12.1. Aankoop en ontvangst van levensmiddelen

De correcte **aankoop** van producten ligt aan de basis van de productie en verkoop van veilige levensmiddelen.

- Kies **leveranciers** op een bewuste manier. Bij de keuze van leveranciers mag de prijs van de producten niet het enige doorslaggevende criterium zijn. Andere aspecten die de keuze van de leveranciers bepalen zijn bijv. de leveringsvoorwaarden, de hygiëne van de lokalen voor verwerking en opslag en van het transportmiddel gebruikt door de leverancier, de houdbaarheidsdata, ...
- Leveranciers moeten
 - gekend zijn bij het FAVV (enkel van toepassing voor Belgische leveranciers) en over de vereiste registratie, toelating of erkenning beschikken.
 - garanties kunnen voorleggen betreffende voedselveiligheid. De aangekochte producten moeten voldoen aan de wettelijk vereisten en, indien van toepassing, aan andere specifieke eisen binnen de productspecificaties (bijv. leveringstemperatuur, verpakking, houdbaarheid, ...). Deze specifieke eisen kunnen vastgelegd worden in leveranciersovereenkomsten. Neem de gepaste maatregelen bij niet-conformiteiten.
- Leg een leverancierslijst aan of maak hiervoor gebruik van het ingangsregister (bijv. leveringsbonnen/facturen). Deze lijst bevat de contactgegevens van alle leveranciers en een overzicht van de producten die zij leveren.

Hoofdstuk 3: Goede hygiënepraktijken (GHP)

- Het is aangeraden om een leveranciersbeoordeling uit te voeren (bijv. minstens één keer per jaar). Zo'n beoordeling van de leveranciers maakt het mogelijk om een duidelijk overzicht te krijgen van de geleverde prestaties en producten. De evaluatie mag op het niveau van de groep worden uitgevoerd als de inrichting deel uitmaakt van een groep en alle inrichtingen op gecentraliseerde wijze met dezelfde leveranciers werken. In B2C-bedrijven kan een jaarlijkse evaluatie van de niet-conformiteiten gelinkt aan de ingangscontrolle volstaan als leveranciersbeoordeling. Als er een verband bestaat tussen niet-conformiteiten en een bepaalde leverancier, moet u maatregelen nemen om herhaling te voorkomen.



- Volgende producten zijn **verboden in de B2C-sector**:
 - Vers vlees of verse visserijproducten die niet geschikt werden verklaard voor menselijke consumptie via keuring of officiële controle (bijv. zonder gezondheids- of identificatiemerk), of die niet werden toegelaten bij invoer;
 - Vlees met een merk dat aangeeft dat het bestemd is voor de exclusieve behoeften van het gezin van de eigenaar (particuliere slachting);
 - Vlees van runderen, schapen en geiten waaruit het gespecificeerd risicomateriaal (GRM) niet vooraf werd verwijderd. Enkel voor slagers met een specifieke toelating bestaat hierop een uitzondering;
 - Bedorven, ontaarde of schadelijke visserijproducten of waarbij de schaal gebroken is (bijv. bij mosselen);
 - Giftige visserijproducten van de volgende families: *Tetraodontidae*, *Molidae*, *Diodontidae* en *Chanthigasteridae*;
 - Visserijproducten die biotoxines bevatten (bijv. okadazuur, ciguatoxine of spierverlamende toxines, ...) en biogene aminen (histamine);
 - Verboden producten zoals bijv. giftige kruiden en planten, paddenstoelen, ... Zie de lijst van verboden planten op de website van FOD Volksgezondheid, Veiligheid van de voedselketen en Leefmilieu: www.health.belgium.be > Voeding > Specifieke voedingsmiddelen > Voedingssupplementen en verrijkte voedingsmiddelen > Planten;
 - Niet toegelaten novel food zoals tonkabonen, zie www.health.belgium.be > Voeding > Voedselveiligheid > Nieuwe voedingsmiddelen > Wat is een nieuw voedingsmiddel?
 - ...
- Opgelet: bij gebruik van eetbare bloemen voor decoratie dienen deze bestemd te zijn om met levensmiddelen in contact te komen. Ze mogen niet voorkomen op de lijst van verboden planten. De meeste soorten worden bovendien aanschouwd als novel food omdat het bewijs niet voorhanden is van een gebruiksgeschiedenis vóór 15 mei 1997.



Voer steekproefsgewijs een **ingangscontrolle** uit bij de leveringen. Een voorbeeld van een registratieformulier dat gebruikt kan worden voor de ingangscontrolle wordt gegeven in de bijlage 'Registratieformulieren'. Als er een afwijking wordt vastgesteld tijdens de ingangscontrolle moet dit (of een gelijkaardig) formulier ingevuld worden. Operatoren die niet van de versoepelingen kunnen genieten moeten elke ingangscontrolle registreren.





- De ingangscntrole omvat minstens een controle op de temperatuur van gekoelde, diepgevroren en warme producten.
- Het is eveneens aangeraden om het volgende te controleren (**PVA 1**)³:
 - de staat van de verpakking:
 - Is de verpakking schoon en onbeschadigd?
 - Staat de verpakking niet bol?
 - Zijn er tekenen van ongedierte?
 - ...
 - organoleptische parameters zoals geur en kleur (versheid):
 - Zijn de groenten en het fruit vers en schoon (bijv. geen rotte plekken, geen schimmel, geen bruinverkleuring, bladgroenten niet verlept, ...)?
 - Zijn de producten vrij van ongedierte (bijv. fruitvliegjes)?
 - Zien de visserijproducten er nog vers uit (bijv. ogen, kieuwen, huid, ..., beoordeel de kleur, geur, textuur, ...)? (Ter info: de versheid van de visserijproducten wordt daarnaast ook bepaald aan de hand van de vangstdatum, de verwerkingsdatum, de verpakkingsdatum of de houdbaarheidsdatum.)
 - ...
 - de houdbaarheid (**PVA 7**):
 - Zijn de houdbaarheidsdata niet overschreden? (Opgelet, er bestaat een verschil tussen “te gebruiken tot” en “ten minste houdbaar tot”)



³ De nummering van de PVA's is willekeurig en duidt geen specifieke volgorde aan.

Hoofdstuk 3: Goede hygiënepraktijken (GHP)

- Zijn de producten zonder houdbaarheidsdatum zoals groenten en fruit nog houdbaar tot aan hun bereiding?
- ...
- de hygiëne van de transporteur en het vervoermiddel
- de etikettering (**PVA 6**)
- begeleidende documenten (bijv. m.b.t. vriesbehandeling tegen parasieten indien visserijproducten bestemd zijn voor rauwe consumptie, ...)
- ...
- U bent zelf verantwoordelijk voor het al dan niet aanvaarden van leveringen. Schat daarom de risico's in die verbonden zijn aan de leveringen. Bepaal op basis van die risico's de frequentie van de ingangscntrole. Zorg er wel voor dat u alle leveranciers regelmatig controleert (dek minstens alle leveranciers op jaarbasis af). U bent eveneens zelf verantwoordelijk om te bepalen op hoeveel plaatsen de temperatuur gemeten moet worden. Met een weloverwogen steekproef moet u in staat zijn via enkele meetpunten de temperatuur van de hele levering te controleren. Op hoeveel plaatsen best gemeten wordt, zal onder andere afhangen van de geleverde levensmiddelen, de omvang van de levering, problemen die in het verleden zijn opgetreden, ...
- Het respecteren van temperaturen bij de ontvangst van levensmiddelen maakt deel uit van de GHP. Voor de operatoren die een versoepeld HACCP-systeem moeten invoeren, is het echter ook een CCP. De temperatuur van levensmiddelen bij de ontvangst wordt als **CCP 1**⁴ beschreven.
- Zorg ervoor dat de producten zo snel mogelijk op een correcte temperatuur/volgens de bewaarvoorschriften opgeslagen worden.



3.12.2. Opslag en verkoop van levensmiddelen

Een goede **voorraadrotatie** is van groot belang. Er dient voor gezorgd te worden dat levensmiddelen niet te lang opgeslagen worden en tijdig gebruikt worden in de bereiding, verkoop, ... Op deze manier kan verontreiniging en/of bederf vermeden worden.

- Zorg voor een **ordelijke en overzichtelijke** opslag van levensmiddelen en vermijd een schimmelende temperatuur en relatieve vochtigheid.
- Let erop dat de voorraad in verhouding staat tot het verbruik en/of de beschikbare opslagruimte.
- Voorzie voldoende opslagruimte zodat grondstoffen gescheiden kunnen worden van verwerkte producten en gekoelde of diepgevroren producten correct bewaard kunnen worden. Rauwe en bereide producten worden bij voorkeur in afzonderlijke ruimten gestockeerd. Indien dit niet mogelijk is, moeten de producten zodanig geplaatst worden dat **geen kruisbesmetting** mogelijk is, bijvoorbeeld door bereide producten bovenaan en rauwe producten onderaan te plaatsen. Zorg eveneens voor voldoende scheiding tussen verschillende grondstoffen en producten om kruisbesmetting met allergenen te voorkomen (**PVA 5**).
- Vermijd kruisbesmetting tussen levensmiddelen en non-food producten (zoals gewasbeschermingsmiddelen, diervoeders, meststoffen en zaden).
- Let erop dat de verpakking van de producten niet beschadigd is. Verwijder producten met een beschadigde verpakking waardoor een risico ontstaat (contaminatie, uitgroei pathogenen, houdbaarheid, ...) meteen als afval.
- Schik producten in de toonbank met aandacht:
 - vermijd kruisbesmetting tussen bijvoorbeeld rauwe (bijv. rauwe eieren), verse (bijv. fruit) of verwerkte producten,

⁴ De nummering van de CCP's is willekeurig en duidt geen specifieke volgorde aan.



- o vermijd kruisbesmetting (met allergenen) in de opslag en winkel door indien nodig aangepaste scheidingswanden te gebruiken zodat contact tussen verschillende producten onmogelijk wordt,
- o vermijd overloop van vloeistoffen (bijv. bij toonbanken met ijsschilfers als koeling),
- o probeer de producten zo weinig mogelijk te stapelen om de kerntemperatuur van elk product te blijven garanderen.
- Plaats levensmiddelen (zowel grondstoffen als verwerkte producten), verpakking en recipiënten **nooit rechtstreeks op de grond** tijdens productie, opslag, verkoop, ... Plaats ze steeds op een propere, verhoogde ondergrond m.b.v. paletten of schappen, en dek ze af tijdens de opslag om contaminatie door stof, vocht of andere verontreinigingen te vermijden. Let erop dat verpakkingen of recipiënten potentiële bronnen van verontreiniging kunnen zijn als ze op een werkoppervlakken die in contact komen met levensmiddelen geplaatst worden. Houten paletten die worden gebruikt voor opslag of transport moeten in goede staat zijn; ze moeten droog, schoon en vrij van houtschilfers of andere verontreinigingen zijn. Indien mogelijk wordt het gebruik van paletten met een glad, makkelijk te reinigen oppervlak aangeraden.
- Het is aanbevolen om overtollige (bijv. kartonnen) verpakking te verwijderen tijdens de opslag (bijv. om redenen van hygiëne en efficiënte koeling) tenzij het behoud van een omverpakking nodig is voor de bescherming van het product (bijv. behoud van kwaliteit van het product).
- Respecteer steeds de **bewaarvoorschriften** (indien aanwezig) en de **houdbaarheid** (indien van toepassing) vermeld op het etiket of de productfiche. Dit geldt ook voor non-food producten zoals voorverpakte diervoeders, voorverpakte gewasbeschermingsmiddelen, voorverpakte meststoffen, voorverpakte zaden, paspoortplichtige planten, vermeerderingsmateriaal, ...
- Grondstoffen die bewaard worden bij omgevingstemperatuur moeten gestockeerd worden in goed verluchte lokalen, beschut tegen vochtigheid en tegen beschadiging door insecten of door knaagdieren. Eens de verpakking geopend is, moeten de grondstoffen ook beschut worden tegen licht.
- Sla producten steeds bij een **correcte temperatuur** op. Het is van cruciaal belang dat de temperatuur die bij wet is opgelegd, gerespecteerd wordt tijdens de bewaring en verkoop van het levensmiddel. Indien de temperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket, lager is dan de wettelijke norm⁵, moet het product opgeslagen worden bij de temperatuur zoals aangegeven door de fabrikant.
Het niet naleven van de temperaturen wordt gedefinieerd als "een onderbreking van de koudeketen" of "een onderbreking van de warmteketen".
- **Controleer** dagelijks de temperatuur van de te koelen en diepgevroren levensmiddelen. Neem in geval van een onderbreking van de koudeketen de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen en registreer deze, samen met de afwijkende temperatuur.
- Levensmiddelen en andere producten dan levensmiddelen (bijv. linnen, verpakkingsmateriaal, papier, ...) moeten gescheiden bewaard worden. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen, smeermiddelen en ongediertebestrijdingsmiddelen moeten steeds opgeslagen worden in een aparte ruimte of afgesloten kast.
- Alleen als er geen andere mogelijkheid is, mag levensmiddelenafval in eenzelfde koelruimte als levensmiddelen bewaard worden, maar er mag nooit een risico op besmetting van levensmiddelen ontstaan.



⁵ In enkele uitzonderlijke gevallen kan de temperatuur voorgeschreven door de fabrikant (uit de transformatiesector) en vermeld op het etiket ook hoger zijn dan de wettelijke norm. In dit geval moet het product opgeslagen worden bij de temperatuur zoals aangegeven door de fabrikant.



Twee principes kunnen toegepast worden om op een efficiënte manier aan voorraadrotatie te doen: FIFO (First in First out) en FEFO (First expired First out).

- **FIFO** betekent dat de eerst ontvangen of bereide producten (voeding en niet-voeding) eerst verkocht of verwerkt worden. Bij een levering moeten de oudste producten vooraan worden geplaatst en de net geleverde producten achteraan worden toegevoegd.
- **FEFO** betekent dat de producten die het eerst zullen vervallen eerst verkocht of verwerkt worden. Dit principe houdt het respecteren en regelmatig, bij voorkeur dagelijks, controleren van de houdbaarheidsdata in.
 - Producten waarvan de uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot") overschreden is, moeten verwijderd worden uit de opslag en uit de verkoop en weggegooid worden! Ze mogen niet meer gebruikt worden.
 - Producten waarvan de datum van minimale houdbaarheid ("tenminste houdbaar tot") overschreden is, kunnen op uw eigen verantwoordelijkheid nog worden gebruikt/verkocht.
 - Zie ook de omzendbrief m.b.t. houdbaarheidsdata op de website van het FAVV.
 - Niet voorverpakte levensmiddelen zoals verse groenten en fruit moeten eveneens gecontroleerd worden om te waarborgen dat zij nog steeds geschikt zijn voor menselijke consumptie. Dit kan een visuele en/of organoleptische (wat zintuigelijk ervaren wordt: smaak, reuk, zicht) evaluatie zijn.





In onderstaande tabel worden de toegestane **maximale temperaturen van te koelen levensmiddelen** weergegeven. Een korte schommeling van deze temperaturen is toegelaten wanneer dit nodig is bij de bereiding (bijv. wassen, schillen, snijden, ...), het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover de vereiste temperatuur met niet meer dan 3°C overschreden wordt (meetonzekerheid inbegrepen)⁶.

Als u bijvoorbeeld bij de bereiding vaststelt dat het product een temperatuur heeft van meer dan deze norm, moet u onmiddellijk correctieve acties treffen en ook corrigerende maatregelen om te vermijden dat een dergelijke overschrijding zich later opnieuw voordoet.

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

Van de bewaartemperaturen in de tabel kan worden afgeweken als:

- de fabrikant (die behoort tot de transformatiesector) een andere temperatuur aangeeft. In dit geval, wordt deze temperatuur nageleefd;
- een afwijking verleent werd door het FAVV op gemotiveerde aanvraag van een detailhandelaar en na advies van het Wetenschappelijk Comité (SciCom)⁷ ingesteld bij het FAVV (B2C-sector) of opgenomen werd in deze gids. In dit geval wordt de temperatuur waarvoor het FAVV zijn akkoord verleent heeft, aanvaard en nageleefd. Zie meer informatie in de omzendbrief betreffende bewaar temperatuur en -duur van levensmiddelen in de detailhandel op de website van het FAVV. Hierin staan afwijkingen van de wettelijke bewaar temperatuur voor bepaalde te koelen levensmiddelen beschreven en richtlijnen m.b.t. de bewaar temperatuur en -duur voor levensmiddelen zoals belegde broodjes, sushi en aangezuurde rijst bestemd voor bereiding van sushi, viennoiserie met gebakken banketbakkersroom, bloedworst, kip aan 't spit, rijsttaart, versneden uien en tomaten, ...

Levensmiddelen die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn mogen bewaard worden bij omgevingstemperatuur.



Tabel 1. Maximale temperaturen van te koelen levensmiddelen.

Aard van de levensmiddelen	Bewaar temperatuur (T) (KB van 13 juli 2014) ⁸
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	≤ +7,0°C
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen	≤ +4,0°C

⁶ Deze schommeling is niet toegelaten voor verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren en de kant-en-klare levensmiddelen met verse visserijproducten.

⁷ SciCom adviezen zijn terug te vinden op de website: www.favv-afscab.be > Wetenschappelijk Comité > Adviezen.

⁸ De temperatuur van levensmiddelen samengesteld uit minstens één van de ingrediënten vermeld in tabel 1, wordt bepaald door het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur de laagste is.



Hoofdstuk 3: Goede hygiënepraktijken (GHP)

3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	≤ +4,0°C
4) Vleesproducten	≤ +7,0°C
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen	≤ +4,0°C
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen	≤ +7,0°C
7) Levend bewaarde visserijproducten	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving*
8) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren en de kant-en-klare levensmiddelen met verse visserijproducten	T welke die van smeltend ijs benadert met een max. van + 4°C (<u>temperatuurschommelingen inbegrepen</u>)
9) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen	≤ +4,0°C
10) Rauwe melk	≤ +6,0°C
11) Salades of aardappel- of groentenpuree of kroketten van aardappelen of van groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen of bereidingen	≤ +7,0°C
12) Geschilde, versneden, vermalen groenten of fruit, één of meerdere soorten; vers geperste vruchten- of groentesappen van één of meerdere soorten	≤ +7,0°C
13) Gekiemde zaden of scheuten	≤ +7,0°C
14) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk)	≤ +7,0°C
15) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden	≤ +7,0°C
16) Verse kaas (jonge kaas zonder korst, gemaakt op basis van melk of wei, die nog niet gerijpt is), geraspte kaas, zachte kaas, geportioneerde kaas**	≤ +7,0°C
17) Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager dan 50% of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15%	≤ +7,0°C
18) Producten van de banketbakkerij die room of surrogaten van room bevatten, desserts van het type pudding, rijstpap, chocomousse	≤ +7,0°C
19) Gekookte gepelde eieren	≤ +7,0°C
20) Rijst-, granen-, quinoa- of pastasalade of gekookte pasta, rijst, granen of quinoa	≤ +7,0°C
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur	≤ +7,0°C

*Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen worden bewaard aan een temperatuur die de voedselveiligheid garandeert evenals hun overleving en die niet hoger mag zijn dan 10°C.

**Aangesneden wielen harde kaas die dienen om te portioneren, mogen bewaard worden bij een maximale temperatuur van 21°C tijdens de verkoopsuren en dit gedurende maximum 7 dagen. Buiten de verkoopsuren geldt max. 7°C.





Voor **diepvriesproducten** (producten die bij een negatieve temperatuur bewaard worden) geldt dat hun temperatuur stabiel moet blijven overal in het product en deze temperatuur **-18°C** moet zijn. Een korte opwaartse schommeling wordt enkel getolereerd tijdens de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en indien de schommeling niet meer dan 3°C bedraagt, meetonzekerheid inbegrepen (dus max. -15°C).

Consumptie-ijs bestemd voor verkoop voor onmiddellijk verbruik (bijv. bij de ijsventer of in het ijssalon) moet bewaard worden bij een maximale temperatuur van -9°C.

Het respecteren van temperaturen maakt deel uit van de GHP. Voor de operatoren die een versoepeld HACCP-systeem invoeren, is het echter ook een CCP. De temperatuur van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling van maaltijden en bediening wordt als **CCP 3** beschreven.

Aandachtspunten bij de bewaartemperatuur en -termijn:

- Probeer de handelingen met gekoelde producten in een aparte ruimte uit te voeren of te scheiden in tijd van andere handelingen. Maak bijvoorbeeld geen slagroomgebakjes in dezelfde ruimte tijdens het bakken van brood.
- Probeer bij verwerking van gekoelde grondstoffen tot een niet-verhit eindproduct (bijv. verwerking van slagroom tot bavarois), de koudeketen zo min mogelijk te onderbreken. Gebruik bijvoorbeeld een gekoelde werkruimte of werktafel, koel de producten zo snel mogelijk weer, werk aan een lage omgevingstemperatuur, ...

Voor producten die vacuüm worden geleverd, moet u de bewaartijd en -temperatuur op de verpakking in acht nemen.

3.13. Specifieke hygiënevereisten tijdens bereiding

Voorkom tijdens de bereiding zo veel mogelijk de verschillende vormen van kruisbesmetting (zowel chemisch, fysisch, allergeen als (micro-)biologisch).

3.13.1. Invriezen van levensmiddelen

Indien in het bedrijf zelf producten worden ingevroren moet met **zuivere en verse producten** gestart worden.



Let daarbij ook op volgende punten:

- Vries producten **zo snel mogelijk** in. Dunne lagen, kleine hoeveelheden en een goede luchtcirculatie zorgen ervoor dat de producten de gewenste temperatuur sneller bereiken.
- Het is aangeraden om de producten te verpakken met zo weinig mogelijk lucht en in luchtdichte verpakkingen om vriesbrand te voorkomen.
- De **houdbaarheid** van zelf ingevroren producten moet beperkt worden tot **max. zes maanden**, tenzij kan aangetoond worden dat het product langer bewaard kan worden.

Bij diepgevroren producten gaat chemisch bederf (bijv. ranzigheid van vlees of vis) langzaam door wat de kwaliteit van het product negatief beïnvloedt (bijv. ranzigheid van vlees of vis).

Bijvoorbeeld, magere vis die correct is ingevroren kan normaal gezien gedurende zes maanden diepgevroren bewaard worden, terwijl voor vette vis de vuistregel drie maanden is. Ook kan te lange bewaring voor uitdroging zorgen.



3.13.2. Ontdooien van levensmiddelen

Het invriezen van producten stopt de groei van micro-organismen en vertraagt de chemische afbraak van de levensmiddelen, maar vernietigt de schimmels, virussen, bacteriën en sporen meestal niet. Van zodra de omstandigheden terug gunstig worden voor de micro-organismen, kunnen bijvoorbeeld de aanwezige bacteriën en sporen zich verder ontwikkelen. Het correct en veilig ontdooien van levensmiddelen is dan ook zeer belangrijk, aangezien er door het water dat vrijkomt tijdens het ontdooien een geschikte omgeving voor de groei van bacteriën kan ontstaan.

- Uitgezonderd voor brood(jes) en andere bakkerijproducten die bij kamertemperatuur bewaard mogen worden, gebeurt het ontdooien **nooit bij kamertemperatuur** en **nooit in een bain-marie**. Ontdooi producten in de **koelruimte of koelkast**.
- Producten kunnen sneller worden ontdooid door grote volumes op te delen in kleinere porties.
- Op een snelle manier ontdooien van producten die nog verwerkt/verhit zullen worden kan met behulp van de **microgolfoven**. Ontdooien onder koud stromend water is alleen toegestaan voor verpakte producten en onverpakte schaaldieren. Het ontdooien van producten in stilstaand water is verboden.
- Giet het vrijgekomen water (drip) steeds zo snel mogelijk weg.
- Gebruik ontdooide producten zo snel mogelijk.
- Bij het ontdooien komt er vocht vrij en zo ontstaat een ideale voedingsbodem voor de groei van bacteriën. Daarom mogen alleen ontdooide producten die na het ontdooien een intensieve hittebehandeling hebben ondergaan, opnieuw ingevroren worden (bijv. soep op basis van ontdooide groenten, diepvriesfruit dat verwerkt en meegebakken is in droog gebak waarna het gebak ingevroren wordt, ...). Deze praktijk wordt echter afgeraden als de consumenten waarvoor het product bestemd is behoren tot een gevoelige doelgroep (YOPI).



3.13.3. Verhitten van levensmiddelen

Bij een temperatuur van meer dan 60°C gedurende een voldoende lange tijd worden de meeste aanwezige bacteriën vernietigd (opgelet, sommige bacteriën, toxines en sporen niet, waardoor een goede hygiëne te allen tijde belangrijk is). Zowel het type bacterie als de temperatuur en de tijd waarbij bacteriën aan verhitting worden blootgesteld bepalen de efficiëntie van de afdoding.

- Zorg er bij warme producten steeds voor dat de temperatuur van de producten **minstens 60°C** is.
 - Het heropwarmen van levensmiddelen moet **zo snel mogelijk** gebeuren.
 - Bewaar warme levensmiddelen bij een temperatuur van minstens 60°C en controleer steekproefsgewijs of dit correct gebeurt.
 - Verhit producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C onmiddellijk opnieuw. Deze producten mogen in geen geval voor bewaring opgeslagen worden.
 - Bij bepaalde culinaire of gastronomische bereidingen wordt de kerntemperatuur van 60°C niet gehaald. Voorbeelden van dergelijke producten zijn vlees dat bleu, saignant of à point gebakken is, rosé gebakken rosbief, hollandaise- en bearnaisesaus, sabayon, ... Neem daarom tijdens de opslag en voorbereiding extra voorzorgsmaatregelen op vlak van hygiëne. Bereid deze producten steeds op het laatste moment en serveer ze onmiddellijk. Werk voor dergelijke bereidingen altijd met zeer verse kwaliteitsproducten.





- Verifieer per productsoort of het toegepaste tijd-temperatuur programma van de gebruikte oven zorgt voor de gewenste temperatuur van het product. Bijvoorbeeld, controleer per productie van worstenbroodjes de kerntemperatuur van een worstenbroodje op het moment dat de broodjes de oven verlaten om te voorkomen dat bijvoorbeeld *Salmonella* of *Listeria monocytogenes* zouden kunnen uitgroeien in het onvoldoende afgebakken product.
- Vermijd verbrande delen, bijvoorbeeld bij het (af)bakken van brood, koekjes, ... en het roken, barbecueën en grillen van vlees en vis ter voorkoming van acrylamide, PAK's en andere schadelijke, chemische stoffen (zie Chemische gevaren in hoofdstuk 2).
- Controleer de goede werking van verwarmingselementen en ovens regelmatig.
- Het respecteren van temperaturen maakt deel uit van de GHP. Voor de operatoren die een versoepeld HACCP-systeem moeten invoeren, is het echter ook een CCP. De temperatuur van warme levensmiddelen tijdens bereiding, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening wordt als **CCP 4** beschreven.

Er bestaan verschillende soorten verhittingsprocessen (zoals blancheren, pasteuriseren, steriliseren, ...), elk met een specifiek doel en aan een bepaalde temperatuur (gedurende een bepaalde tijd). Zie ook de bijlage 'Begrippenlijst en lijst van afkortingen'.

Algemeen is de effectiviteit van verhittingsprocessen steeds afhankelijk van de toegepaste tijd/temperatuur combinatie: hoe lager de temperatuur, hoe langer de gebruikte tijd moet aangehouden worden om éézelfde effect te bekomen.

Bij het toevoegen van rauwe producten (groenten, verse kruiden, ...) aan verhitte levensmiddelen worden opnieuw micro-organismen in het product gebracht. Bewaar deze levensmiddelen daarom slechts gedurende korte tijd en laat de verhitte producten afkoelen vooraleer de rauwe, goed gewassen, ingrediënten toe te voegen.

3.13.4. Afkoelen van verhitte levensmiddelen

Warme levensmiddelen die gekoeld bewaard worden, moeten steeds **zo snel mogelijk afgekoeld** worden om groei van micro-organismen te vermijden.

- De warme producten moeten in **maximum 2 uur** afgekoeld worden **van 60°C tot max. 10°C**.
- Binnen de 24 uur moeten de producten hun maximale bewaartemperatuur, zoals vermeld in **Tabel 1**, bereikt hebben.
- Controleer steekproefsgewijs of dit zo gebeurt!
- Het afkoelen van warme levensmiddelen die koel bewaard moeten worden is een CCP die deel uitmaakt van het versoepeld HACCP-systeem (**CCP 7**).

Besteed hierbij vooral aandacht aan risicovolle producten en producten die moeilijk te koelen zijn. Producten kunnen sneller gekoeld worden door grote volumes op te delen in kleinere porties, brede en ondiepe recipiënten te gebruiken of door gebruik te maken van een snelkoeler.



Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

Hoofdstuk 4

Voedselveiligheids- cultuur





Inhoudstafel

4.1. Inleiding	83
4.2. Wat is voedselveiligheidscultuur?	83
4.3. Waarom is het belangrijk om een voedselveiligheids-cultuur te creëren?	83
4.4. Hoe een voedselveiligheidscultuur ontwikkelen?	83
4.5. Hoe de voedselveiligheidscultuur in uw bedrijf evalueren?	84

4.1. Inleiding

Goede hygiënepraktijken en autocontrole spelen een belangrijke rol in het garanderen van de voedselveiligheid, maar de correcte en continue toepassing ervan hangt grotendeels af van het gedrag van het personeel en het management/zaakvoerder, namelijk de cultuur van voedselveiligheid die binnen het bedrijf leeft. Elk bedrijf heeft een voedselveiligheidscultuur, maar met een verschillende mate van volwassenheid.

4.2. Wat is voedselveiligheidscultuur?

“Voedselveiligheidscultuur” is de manier waarop een bedrijf en haar personeel omgaat met voedselveiligheid. Het doel is dat iedereen zich bewust is van de risico's en het belang van voedselveiligheid. Een goede voedselveiligheidscultuur vereist de betrokkenheid van zowel management/zaakvoerder als personeel en zorgt voor een omgeving waarin een samenwerking, gedrag en communicatie rond voedselveiligheid centraal staan.

4.3. Waarom is het belangrijk om een voedselveiligheids-cultuur te creëren?

Ondanks de wettelijke normen, autocontrole, inspecties, audits en alle andere middelen om de voedselveiligheid te garanderen, doen er zich dagelijks voedselgerelateerde incidenten voor. Deze incidenten moeten serieus genomen worden omdat ze kunnen resulteren in voedseluitbraken, met mogelijk sterfgevallen tot gevolg, vaak toegeschreven aan menselijke handelingen. Deze menselijke handelingen en gedrag vormen de voedselveiligheidscultuur.

Hoe beter de voedselveiligheidscultuur binnen een bedrijf, hoe kleiner de kans op incidenten. Een goed ontwikkelde voedselveiligheidscultuur leidt niet alleen tot een grotere bescherming van de consument, maar zal ook bijdragen aan:

- een grotere vertrouwensrelatie met de consumenten/klanten én met de leveranciers;
- een grotere betrokkenheid, autonomie en inzet van het personeel met een vermindering van het personeelsverloop als extra positief gevolg dat het personeel zich gehoord voelt;
- een goede reputatie van het bedrijf.

4.4. Hoe een voedselveiligheidscultuur ontwikkelen?

Er zijn verschillende manieren om een voedselveiligheidscultuur (verder) te ontwikkelen. De aanpak zal evenwel verschillend zijn afhankelijk van de aard (bakkerij, slagerij, broodjeszaak, traiteur, restaurant, retail business, ...) en omvang van uw bedrijf (klein team of meerdere personeelsleden die verschillende taken hebben).

Volgende elementen dragen in belangrijke mate bij tot een sterke voedselveiligheidscultuur:

- Alle personeelsleden (zowel het management/zaakvoerder als alle werknemers, waaronder ook het kuispersoneel) moeten zich bewust zijn van het belang van hygiëne, en worden **gesensibiliseerd** over het “waarom” van de hygiëneregels en de mogelijke gevaren die de voedselveiligheid in het gedrang kunnen brengen. Dit bewustzijn, waarbij iedereen zijn rol en verantwoordelijkheid kent, zal bijdragen tot een grotere **betrokkenheid** van het personeel.

- Het management/zaakvoerder speelt een belangrijke rol, door:
 - **leiderschap:** zoals voor elke bedrijfscultuur, moet ook de voedselveiligheidscultuur worden geleid vanuit de top van het bedrijf. Het management/zaakvoerder moet voedselveiligheid als een topprioriteit beschouwen in de bedrijfsvoering en deze boodschap consequent uitdragen naar alle niveaus binnen het bedrijf. Ze moet het voorbeeld stellen door zelf de voedselveiligheidswaarden en -normen in de praktijk te brengen en zijn personeel hierbij te betrekken, bijvoorbeeld door kennis en concrete toepassing van de autocontrolelegids.
 - **voldoende middelen** ter beschikking te stellen aan de werknemers om een cultuur van voedselveiligheid te garanderen en te ondersteunen. Bijvoorbeeld zorgen voor de juiste infrastructuur en uitrusting, de nodige tijd en personeel voorzien, zorgen dat het personeel de juiste informatie en kennis krijgt (opleiding), ...
 - systemen te implementeren voor de **monitoring en controle** van voedselveiligheidsprestaties, zoals bijvoorbeeld het regelmatig bevragen van het personeel of het uitvoeren van audits/inspecties.
- Er dient gestreefd te worden naar een **continue verbetering** van de voedselveiligheidsprestaties op basis van feedback en incidenten. Hierbij is het niet enkel belangrijk om na te gaan wat er fout gaat of kan verbeterd worden, maar moet ook wat goed gaat bekrachtigd worden.
- Tenslotte is een duidelijke en open **communicatie** tussen alle niveaus van het bedrijf belangrijk waarin medewerkers zich vrij voelen om verbeterideeën over voedselveiligheid te bespreken.

Het ontwikkelen van een voedselveiligheidscultuur gebeurt niet van de ene dag op de andere, maar is een voortdurend proces dat een dagelijkse inspanning vraagt van alle medewerkers van het bedrijf.

4.5. Hoe de voedselveiligheidscultuur in uw bedrijf evalueren?

Rekening houdend met de aard en omvang van uw bedrijf, kunt u uw voedselveiligheidscultuur evalueren, bijvoorbeeld, door:

- Incidentanalyse: onderzoek de oorzaken van incidenten, identificeer zwakke punten in uw systeem en zoek naar manieren om herhaling te voorkomen.
- Klachtenanalyse: beoordeel het aantal klachten en de aanpassingen die na deze klachten zijn doorgevoerd.
- Interne en eventueel externe audits: voer regelmatig controles uit om de implementatie van voedselveiligheidsnormen en -procedures te beoordelen en waar nodig te verbeteren.
- Bevraging van uw personeel: peil naar de ervaringen, moeilijkheden en noden van uw personeel.
- Observatie: observeer de werkomgeving en het gedrag van werknemers om te zien of voedselveiligheidspraktijken correct worden gevolgd.



