

Gids autocontrole:

AARDAPPELEN- GROENTEN- FRUIT- VERWERKENDE INDUSTRIE en HANDEL

Liesbeth Jacxsens - Leen Heirlings - Kristien Neyts

Laboratorium voor levensmiddelenmicrobiologie en –conservering

Vakgroep Voedselveiligheid en Kwaliteit

Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen - Universiteit Gent



Inhoud (1)

- **Inleiding**
- **Project R.U.Gent : Gids Autocontrole**
 - Inhoud en werkwijze
 - Stand van zaken 22/03/05
- **Deel 1 : Inleiding**
- **Deel 2 : Overzicht wetgeving**
- **Deel 3 : Managementsysteem voor autocontrole**
- **Deel 4 : Traceerbaarheid, meldingsplicht en recall**
- **Deel 5 : Goede hygiënische praktijken (GHP)**
- **Deel 6 : Goede werkmethodiek (GMP)**



Inhoud (2)

- Deel 7 : HACCP-algemeen
- Deel 8 –C : HACCP specifiek : IVde gamma aardappelen/groenten/fruit/kruiden
- Deel 9 : Productanalyses
- Deel 10 : Kwaliteit
- Deel 11 : Transport
- Deel 12 : Nevenstroom diervoeder
- Deel 13 : Toepassingsmodaliteiten



Inhoud (3)

- **Bijlage I - B : checklist eisen autocontrolegids**
Bijlage II - B : concordantie wetgeving –
autocontrolegids AGF-verwerking/handel
- **Bijlage III - B : concordantie generieke checklist**
FAVV – autocontrolegids AGF-verwerking/handel
- **Bijlage IV : afkortingen**
- **Bijlage V : bronnen**
- **Bijlage VI - B : concordantie autocontrolegids AGF-**
verwerking tov. commerciële standaarden
BRC/IFS/HACCP-certificatie/ISO 9001/ISO 22000
(nummering eisen)
- **Bijlage VII - B : concordantie autocontrolegids**
AGF-verwerking tov. commerciële standaarden
BRC/IFS/HACCP-certificatie/ISO 9001/ISO 22000
(kleurcode eisen)



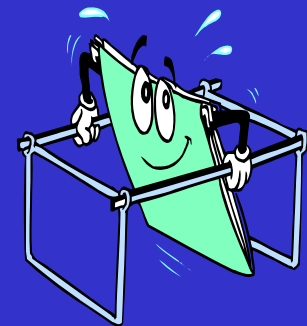
Inleiding



KB betreffende autocontrole, meldingsplicht, traceerbaarheid in de voedselketen

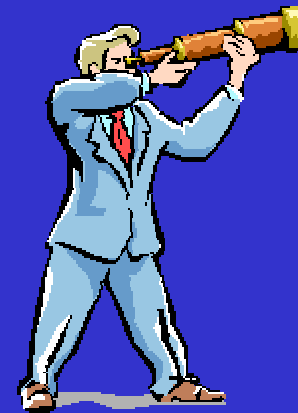
Hoofdstuk V - Gidsen

- Worden opgesteld en verspreid door de verschillende sectoren of deelsectoren
- Hulpmiddel voor de exploitanten om een autocontrolesysteem uit te werken en toe te passen
 - Voedselveiligheid
 - Kwaliteit
- Worden goedgekeurd door het FAVV (Cel validatie + Wetenschappelijk Comité)



Gidsen – voorschriften : Procedure criteria van gidsen

- toepassingsgebied
- het verwachte gebruik
- de werkgroep en het overleg
- de middelen
- inhoud :
 - gemakkelijk te begrijpen
 - uitgaan van gevarenanalyse, internationale codes, wetgeving
 - alle essentiële hygiënevereisten
 - alle soorten gevaren
 - enkel aspecten onder bevoegdheid van het FAVV
 - certificeringsvoorwaarden
- verspreiding



AUTOCONTROLE CHECKLIST VOOR DE BEDRIJVEN VAN DE VOEDSELKETEN (met uitzondering van de primaire productie)

De verschillende items, voorzien in deze checklist, zijn verduidelijkt
in de algemene autocontrole standaard en in de sectorspecifieke autocontrole standaarden.

I. SLEUTELELEMENT : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A = Major non-conformiteit – onmiddellijk te verhelpen

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

Documentatie	Implementatie	Besluit	Na corr. Actie	Volgnummer
--------------	---------------	---------	----------------	------------

1. Algemene eisen

1. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf gestaafd met documenten?
2. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer gelegd?
3. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden?
4. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?

II. SLEUTELELEMENT : GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A = Major non-conformiteit – onmiddellijk te verhelpen

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

Documentatie	Implementatie	Besluit	Na corr. Actie	Volgnummer
--------------	---------------	---------	----------------	------------

1. Inleiding

2. Omgeving bedrijf

Is het bedrijf op een plaats ondergebracht en in stand gehouden
zodat contaminatie wordt vermeden en de productie van veilige producten mogelijk
is?

--	--	--	--	--

3. Omgeving gebouwen

Zijn alle gronden binnen de site of rond de gebouwen afgewerkt en goed
onderhouden?

--	--	--	--	--

4. Lay out en productflow

--	--	--	--	--

III. SLEUTELELEMENT RISICOANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A = Major non-conformiteit – onmiddellijk te verhelpen

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

Documentatie	Implementatie	Besluit	Na corr. Actie	Volgnummer
--------------	---------------	---------	----------------	------------

1. Samenstelling van het HACCP-team

1. Is de gepaste productspecifieke kennis en ervaring aanwezig om een efficiënt HACCP-plan te kunnen opstellen?

2. Is de draagwijdte van het HACCP-plan omschreven?

3. Wordt daarbij aangegeven welke segmenten van de voedselproductieketen hierbij betrokken zijn?

4. Wordt daarbij aangegeven aan welke algemene gevarencategorieën aandacht besteed moet worden?

2. Omschrijving van het product

Is er een volledige beschrijving van het product opgemaakt, met o.m. voor de veiligheid relevante informatie?

--	--	--	--	--

Project Gids autocontrole isw. UGent



Project Gids Autocontrole

- KB Autocontrole, traceerbaarheid & meldingsplicht (14/11/2003): **sectorgids autocontrole aardappelen – groenten – fruit verwerkende industrie en handel**
 - Document is ontwikkeld door sector, op basis van gevarenanalyse, en goed te keuren door FAVV om bedrijven te helpen bij implementatie eigen systeem autocontrole
 - Eisenstellend document waartegen kan geauditeerd worden door OCI's



Project Gids Autocontrole

- MB Meldingsplicht (22/01/2004):
 - Wanneer melden ?
 - Hoe melden ?
- Opmerkingen Gids Autocontrole:
 - Link financieringswet FAVV (zie presentatie FAVV)
 - Standpunt FAVV mbt privé-systemen: BRC, HACCP, IFS, ... : commerciële systemen, geen beoordeling geven !!!



Project Gids Autocontrole

- Project Belgapom-Nubelt-Vegebe:
 - Samenwerking UGent (Kristien Neyts – Liesbeth Jacxsens – Leen Heirlings)
 - Werkgroep:
 - Veerle Van der Sypt/ Romain Cools (B/N/V)
 - 13 personen uit de AGF-verwerkende sector (zie pagina I-23)
 - Liesbeth Jacxsens – Leen Hierlings (UGent)



Project Gids Autocontrole

- Werkwijze:

1. Voorbereiding

- Basis generieke checklist FAVV
- Input UGent (wetenschappelijke info, wetgeving, contacten FAVV,...)
- Input federaties
- Input werkgroep inzake verschillende delen

2. Uitschrijven van documenten door UGent



Project Gids Autocontrole

- Werkwijze:
 3. Nalezen/bijsturing van documenten door werkgroep/federaties
 4. Bespreking van correcties in werkgroepvergadering (10 WGV'en)
 5. Aanpassing door UGent en opnieuw beoordeling door werkgroep



Project Gids Autocontrole

- Werkwijze:
 6. Terugkoppeling naar KMO's (info-avonden 07/07/04 – 25/08/04 – 28/09/04)
 7. Vertaling naar Frans
 8. Indiening bij FAVV Ned. Versie midden oktober 2004, Franse versie Feb. 2005
 9. Validatie door Cel validatie FAVV



Project Gids Autocontrole

- Werkwijze:
 10. Validatie door Wetenschappelijk Comité
 11. Aanpassingen na opmerkingen FAVV/Wet.Com.
 12. Goedkeuring door FAVV (timing ?)
 13. Validatie door Belac



Project Gids Autocontrole

- Werkwijze:

14. Mogelijkheid tot volgen opleiding voor bedrijven
(timing ?)

15. Implementatie in de bedrijven

 kan reeds starten !!

16. Opleiding auditoren/accreditatie OCI's

17. Externe controles/FAVV-audits in de praktijk



Project Gids Autocontrole

- Opmaak gids:
 - eis : hieraan moet voldaan worden (grijs kader)
 - info : begeleidende informatie ter interpretatie of verduidelijking van de eis (hieraan moet dus ook voldaan worden)
 - aanbeveling :
 - komt niet in de checklist
 - dient als aanbeveling om te verbeteren, handleiding bij veranderingen of investeringen



3.2 DIRECTIEVERANTWOORDELIJKHEID

3.2.1 Beleid en doelstellingen

3.2.1-a Het bedrijf beschikt over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid en kwaliteit.



3.2.1-b In de beleidsverklaring komt duidelijk tot uiting dat het management zich inzet voor de ontwikkeling en de verbetering van het autocontrolesysteem.



- Het beleid met betrekking tot voedselveiligheid en kwaliteit (kwaliteit houdt minstens de elementen uit deel 10 van deze autocontrolegids in) is een onderdeel van het ondernemingsbeleid en behoort dus tot de verantwoordelijkheid van de directie.
- Kwaliteitsdoelstellingen kunnen alleen gerealiseerd worden als er een **bedrijfscultuur** gecreëerd wordt dat gericht is op kwaliteitsverbeteringen. Hiervoor is een 'top-down'-benadering nodig, waarvan het succes wordt bepaald door het gevoerde beleid van de directie. Als de directie niet overtuigd is van het belang en het nut van de invoering van het autocontrolesysteem, het uitvoeren en het in stand houden van een autocontrolesysteem dan zal ook de inzet van de medewerkers geen topprioriteit krijgen.
- Betrokkenheid van het management is dus cruciaal voor het slagen van het autocontrolesysteem in het bedrijf.

Aanbeveling:

- In het beleid kan gerefereerd worden naar **verwachtingen van de afnemers** maar eveneens naar de houding ten opzichte van **toeleveranciers**. Met andere woorden: uit het beleid blijkt dat het bedrijf zich realiseert deel uit te maken van de voedselketen en



Project Gids Autocontrole

- Reikwijdte gids inzake inhoud:
 - Voedselveiligheid (microbiologische – fysische – chemische gevaren inclusief allergenen)
 - Traceerbaarheid/MP/recall
 - Kwaliteitsaspecten onder bevoegdheid FAVV:
 - Etikettering
 - GGO's
 - Ioniserende straling
 - Plantenziekten
 - Handelsnormen groenten/fruit
 - Kwaliteitseisen aardappelen

 **Geen commerciële kwaliteit – afspraken klant !!**



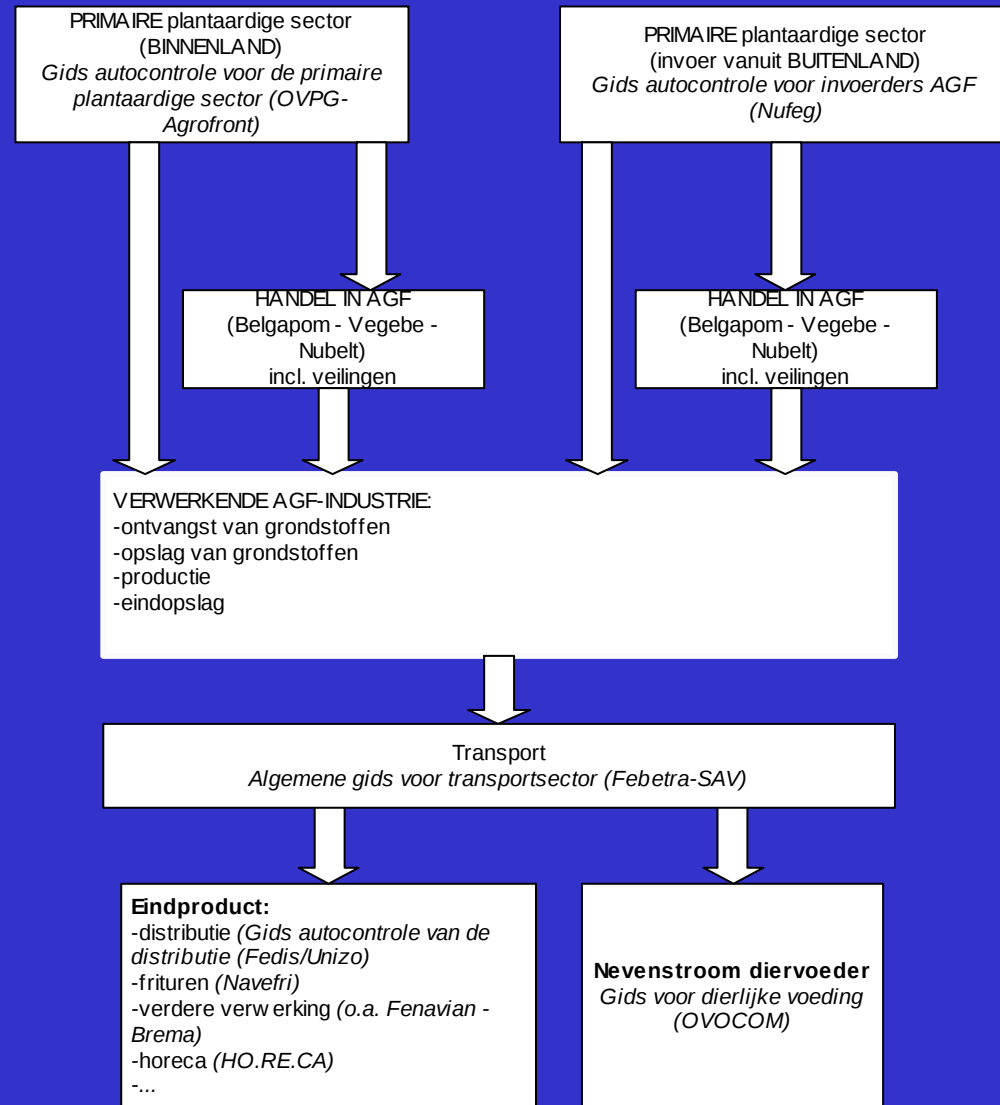
Project Gids Autocontrole

- Productcategorieën:
 - Handel (modulair opgevat, delen 2, 5, 6, 8 en bijlagen) in AGF-producten
 - Verwerking:
 - Diepvriesproducten AGF
 - Gepasteuriseerde/gesteriliseerde AGF-producten
 - IVde gamma AGF-producten
 - Gekoelde/diepgevroren, voorgebakken producten rechtstreeks afgeleid van aardappelen (oa. frieten)
 - Aardappelspecialiteit (oa. kroketten)
 - Aardappelvlokken
 - Aardappelchips



Project Gids Autocontrole

- Procesreikwijdte:



Project Gids Autocontrole

- Grondstoffen:
 - Aardappelen – groenten – fruit – kruiden
 - Niet AGF-grondstoffen:
 - Gedroogde kruiden/specerijen
 - Toevoegsels (additieven, aroma's,...)
 - Bloem/paneermeel/...
 - Suiker
 - Plantaardige vetten (olijfolie, frituurolie,...)
 - Eieren en eiprodukten
 - Melkpoeder
 - Dressing
 - Primair verpakkingsmateriaal
 - Verpakkingsgas



Deel 1: inleiding

Pagina's : 1 tem. 46



Deel 1 : inleiding

- Algemene inleiding
- Zie bespreking in project autocontrole
- Puur informatief, geen eisen in opgenomen



Deel 2: overzicht wetgeving Pagina's : 1 tem. 8



Deel 2 : overzicht wetgeving

- Overzicht alle relevante wetgeving (onder bevoegdheid FAVV) voor sector
- Opsplitsing horizontale en verticale wetgeving
- Puur informatief, geen eisen in opgenomen



Deel 3:
managementsysteem voor
autocontrole
Pagina's : 1 tem. 36



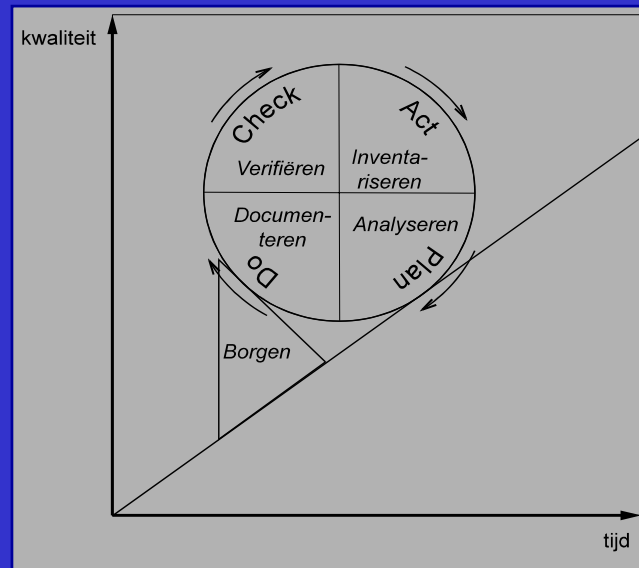
Deel 3 : managementsysteem

- Autocontrole – sleutelement 1
 - Overkoepelend systeem noodzakelijk om de verschillende deelaspecten in autocontrolesysteem :
 - GHP (deel 5)
 - GMP (deel 6)
 - HACCP (deel 7 en 8)
 - Productanalyses (deel 9)
 - Traceerbaarheid (deel 4)
 - Productkwaliteit (deel 10)
 - ...
- te sturen en te beheersen



Deel 3 : managementsysteem

- Doel:
 - Continuïteit garanderen
 - Continue verbeteringen door te voeren



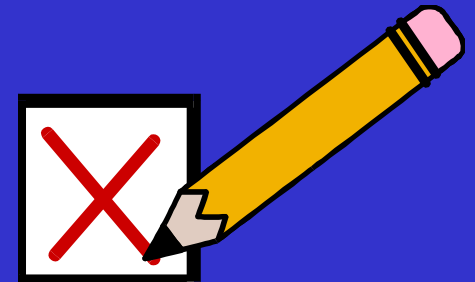
Deel 3 : managementsysteem

- 3.1: Algemene eisen
- 3.2: Directieverantwoordelijkheid
 - 3.2.1 beleid en doelstellingen
 - 3.2.2 kwaliteitshandboek
 - 3.2.3 verantwoordelijkheden en bevoegdheden
 - 3.2.4 management van middelen, personeel, informatie
 - 3.2.5 directiebeoordeling



Deel 3 : managementsysteem

- 3.3: Documentatie
 - 3.3.1 documenten
 - 3.3.2 documentenbeheer
- 3.4: Erkenningen
- 3.5: Specificatiebeheer
 - 3.5.1 grondstofspecificaties
 - 3.5.2 eindproductspecificaties



Deel 3 : managementsysteem

- 3.6: Etikettering
 - 3.6.1 voorverpakte levensmiddelen: algemeen
 - 3.6.2 etikettering van primeur- en bewaaraardappelen
 - 3.6.3 etikettering van verse groenten/fruit
 - 3.6.4 etikettering van mengsels van verschillende soorten verse groenten en fruit in éénzelfde verkoopverpakking
 - 3.6.5 etikettering van de partij waartoe een levensmiddel behoort
 - 3.6.6 etikettering van allergenen
 - 3.6.7 etikettering van GGO's
 - 3.6.8. certificaat in geval van uitvoer van levensmiddelen



Deel 3 : managementsysteem

- 3.7: Aankoop en prestaties leveranciers
 - 3.7.1 Leveranciersselectie
 - 3.7.2 Leveranciersbeoordeling



Deel 3 : managementsysteem

- 3.8: Interne audit
- 3.9: Klachtenafhandeling
- 3.10: Beheersing van non-conforme producten
- 3.11: Productvrijgave

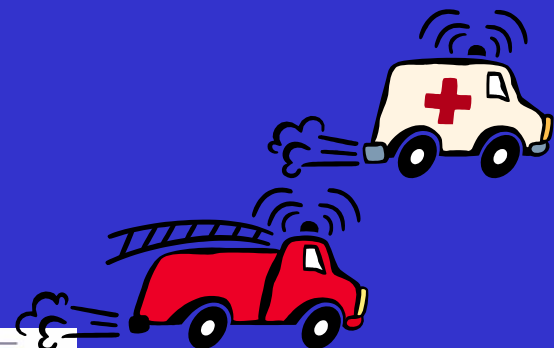


Deel 3 : managementsysteem

- 3.12: Correctieve acties – corrigerende maatregelen – preventieve maatregelen

Correctie of correctieve actie :

Een correctie is een actie of bijsturing die ondernomen wordt om een waargenomen afwijking weg te nemen.



Deel 3 : managementsysteem

- 3.12: Correctieve acties – corrigerende maatregelen – preventieve maatregelen

Corrigerende maatregel :

Een corrigerende maatregel is een maatregel die genomen wordt om de oorzaak van een waargenomen afwijking of andere ongewenste situatie weg te nemen. Een corrigerende maatregel kan samen met een correctie worden uitgevoerd.

Vaak echter leiden een aantal opeenvolgende en gelijkaardige afwijkingen tot het nemen van een corrigerende maatregel. Corrigerende maatregelen zijn dan ook vaak beleidsmatige maatregelen. De effectiviteit van dergelijke maatregelen dient geverifieerd te worden.



Deel 3 : managementsysteem

- 3.12: Correctieve acties – corrigerende maatregelen – preventieve maatregelen

Preventieve maatregel :

Een preventieve maatregel is een maatregel die genomen wordt om de oorzaak van een mogelijk toekomstige afwijking of andere ongewenste mogelijke situatie weg te nemen.



Deel 4:
Traceerbaarheid - Meldingsplicht
Recall
Pagina's: 1 - 55



Deel 4 : T – M – R

- Autocontrole – sleutelelement 1
- Basis = KB 14/11/2003 en MB22/01/04
- 4.1 Basisvereisten
 - 4.1.1 Traceerbaarheid op niveau van de grondstoffen = 1 stap terug
 - 4.1.2 Traceerbaarheid op niveau van de eindproducten = 1 stap verder
 - 4.1.3 Link tussen grondstof en eindproduct



Deel 4 : T – M – R

- 4.2 Sectorspecifieke benadering
 - 4.2.1 Traceerbaarheid op niveau van de inkomende goederen
 - Reikwijdte (alle ingrediënten, additieven, technologische hulpmiddelen, primair verpakkingsmateriaal)
 - Verpakte goederen
 - Bulkgrondstoffen
 - Water
 - Rework / retour



Deel 4 : T – M – R

- 4.2 Sectorspecifieke benadering
 - 4.2.2 Traceerbaarheid op niveau van de productie – link tss. grondstof en eindproduct
 - Traceerbaarheidsanalyse
 - Productie-overzicht
 - Koppeling grondstoffen – inkomende stromen
 - Rekening houdend met vermenging
 - Rekening houdend met rework
 - Rekening houdend met vernietiging van het product
 - Rekening houdend met primair verpakkingsmateriaal
 - Rekening houdend met kleine bedrijven



Deel 4 : T – M – R

- 4.2 Sectorspecifieke benadering
 - 4.2.3 Traceerbaarheid op niveau van het eindproduct
 - Rekening houdend met kleine bedrijven
 - Rekening houdend met transport
 - Rekening houdend met bulkproducten
 - Rekening houdend diervoeder
 - 4.2.4 Autocontrole traceerbaarheid



Deel 4 : T – M – R

- 4.3 Meldingsplicht

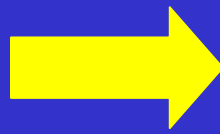
- 4.3.1 Inleiding
- 4.3.2 Verantwoordelijkheid
- 4.3.3 Wanneer melden ?
- 4.3.4. Hoe melden ?
- 4.3.5. Meldingslimieten (vertaald voor de sector)

➔ Principe : weten wanneer en op welke manier melden aan FAVV/PCE



Deel 4 : T – M – R

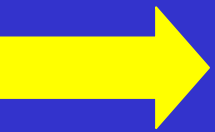
- 4.4 Recall
 - 4.4.1 Incident
 - 4.4.2 Recall
 - 4.4.3 Incidentenmanagement

 Principe : draaiboek klaar hebben in het geval zich iets voordoet waarbij van de markt dient gehaald te worden



Deel 4 : T – M – R

- 4.5 Retours



Principe : transparantie wat er gebeurt met retourproducten



Deel 5:
Goede hygiënische praktijken
GHP
Pagina's: 1 - 58



Deel 5 : GHP

- Autocontrole – sleutelelement 2
- Basisvoorwaarden noodzakelijk om veilige en deugdelijke producten te kunnen produceren
- KB 07/02/1997 – EU Verordening 852/2004
- Van toepassing in ruimtes waar producten worden opgeslagen, verwerkt of behandeld



Deel 5 : GHP

- 5.1: Algemene inrichtingseisen
 - 5.1.1 Algemeen (omgeving en gebouw)
 - 5.1.2 Terrein
 - 5.1.3 Sanitaire voorzieningen
 - 5.1.4 Ventilatie/koelinstallaties
 - 5.1.5 Verlichting
 - 5.1.6 Afvoersystemen



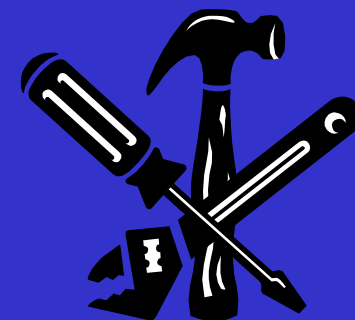
Deel 5 : GHP

- 5.2: Specifieke inrichtingseisen
 - 5.2.1 Vloeren
 - 5.2.2 Muren en wanden
 - 5.2.3 Plafonds
 - 5.2.4 Ramen
 - 5.2.5 Deuren
 - 5.2.6 Bovengrondse leidingen



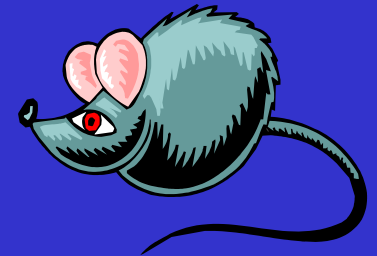
Deel 5 : GHP

- 5.3: Machines, apparatuur en gereedschap
 - 5.3.1 Algemene eisen
 - 5.3.2 Installatie
- 5.4: Technisch onderhoud
 - 5.4.1 Preventief periodiek onderhoud
 - 5.4.2 Storingen
 - 5.4.3 Calibratie
 - 5.4.4 Smeermiddelen



Deel 5 : GHP

- 5.5: Afval
 - 5.5.1 Verzamelen afval in de productieruimte
 - 5.5.2 Afvalcontainers
 - 5.5.3 Opslag afval voor afvoering
- 5.6: Ongedierte
 - 5.6.1 Toegang/preventie
 - 5.6.2 Bestrijding van knaagdieren en insecten
 - 5.6.3 Controle



Deel 5 : GHP

- 5.7: Reiniging en desinfectie
 - 5.7.1 Reiniging- en desinfectieplan – en procedure
 - 5.7.2 Materiaal en middelen
 - 5.7.3 Controle (visueel / hygiënogram)



Deel 5 : GHP

- 5.8: Water
 - 5.8.1 Drinkwaterkwaliteit
 - 5.8.2 Niet drinkbaar water
 - 5.8.3 Stoom
 - 5.8.4 Controle



Deel 5 : GHP

- 5.9: Personeel
 - 5.9.1 Kledij
 - 5.9.2 Handhygiëne
 - 5.9.3 Persoonlijk gedrag
 - 5.9.4 Gezondheid
 - 5.9.5 Bezoekers/onderaannemers
 - 5.9.6 Opleiding
 - 5.9.7 Controle



Deel 5 : GHP

- 5.10: Beheersing fysische en chemische contaminatie
 - 5.10.1 Chemische contaminatie
 - 5.10.2 Fysische contaminatie
 - 5.10.3 Controle



Deel 5 : GHP

- 5.11: Behoud van koudeketen
 - 5.11.1 Wettelijke eisen mbt. temperatuur (KB 07/02/1997 – KB 04/02/1980)
 - 5.11.2 temperatuurbewaking
 - 5.11.3 Controle

5.11.3. Controle



5.11.3-a

Indien het behoud van een lage producttemperatuur tijdens opslag of verwerking in het bedrijf belangrijk is in het kader van voedselveiligheid of deugdelijkheid van het product, dient regelmatig de producttemperatuur opgevolgd te worden doorheen deze activiteiten. Registratie hiervan moet aantoonbaar zijn.



Deel 6: GMP Pagina's: 1 - 12



Deel 6 : GMP

- Autocontrole – sleutelelement 2
- Goede werkmethodiek noodzakelijk om veilige en deugdelijke producten te kunnen produceren
- KB 07/02/1997 – EU Verordening 852/2004
- Van toepassing bij elke behandeling van levensmiddelen vanaf ontvangst grondstoffen tem verzending



Deel 6 : GMP

- 6.1: Ontvangst van AGF-producten, andere grondstoffen, hulpstoffen en primair verpakkingsmateriaal
- 6.2: Opslag van AGF-producten, andere grondstoffen, hulpstoffen en primair verpakkingsmateriaal



Deel 6 : GMP

- 6.3: Productie
 - Rekening houdend met kruisbesmetting
 - Rekening houdend met houten kisten
 - Werkvoorschriften ter bewaking van CCP's
 - Tussenopslag van half-fabrikaten
 - Afvullen en verpakken



Deel 6 : GMP

- 6.4: Eindopslag

6.4 EINDOPSLAG

- | | |
|-------|---|
| 6.4-a | Eindproducten moeten gescheiden opgeslagen worden van grond- en hulpstoffen en halffabrikaten indien een risico op kruisbesmetting bestaat. |
| 6.4-b | Alle preventieve maatregelen met betrekking tot productopslag die voor eigen beheer gelden, zijn tevens van toepassing voor productopslag in magazijnen onder extern beheer. |
| 6.4-c | Eindproducten moeten op een geschikte manier worden opgeslagen zodat er geen kwaliteitsachteruitgang of verontreiniging kan plaatsgrijpen (gekoeld / diepgevroren / droog). |
| 6.4-d | Eindproducten moeten verzonden worden rekening houdend met hun houdbaarheidsdatum. Het FIFO principe dient ook hier te worden gerespecteerd, tenzij expliciet anders wordt vastgelegd door het bedrijf. |
| 6.4-e | Non-conforme producten, zowel intern als retour, moeten duidelijk geïdentificeerd zijn. |

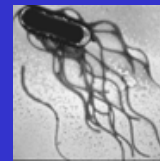
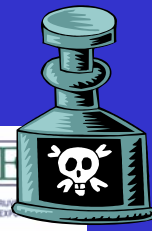


Deel 7: HACCP-algemeen Pagina's: 1 - 85



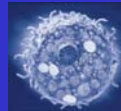
Deel 7 : HACCP-algemeen

- Autocontrole – sleutelelement 3
- Basis = Codex Alimentarius
- 7.1. Opbouw van een HACCP-plan
 - Algemeen deel met vereisten rond 14-stappenplan
- 7.2. Overzicht van de gevaren : algemeen
 - Geen eisen opgenomen, informatie om risico-analyse goed te kunnen uitvoeren
 - 7.2.1 Microbiologische gevaren
 - 7.2.2 Chemische gevaren



Deel 7 : HACCP-algemeen

- 7.2.3 Fysische gevaren
- 7.2.4 Allergenen



- 7.3 Overzicht van de gevaren specifiek
 - Inventarisatie van de specifieke gevaren voor de AGF-verwerkende industrie
 - 7.3.1 gevaren gerelateerd met grondstoffen
 - Groenten/verse kruiden
 - Aardappelen
 - Fruit
 - Noten
 - Aardnoten



Deel 7 : HACCP-algemeen

- Gedroogd fruit
- Gedroogde specerijen en kruiden/gedroogde plantaardige producten
- Bloem/paneermeel/broodkorstjes
- Plantaardige vetten
- Eieren en ei producten
- Zuivelingrediënten : melkpoeder
- Suiker
- Dressing
- Additieven/technologische hulpstoffen
- Primair verpakkingsmateriaal
- Verpakkingsgas



Deel 7 : HACCP-algemeen

Telkens de relevante microbiologische, chemische, fysische gevaren en allergenen met de verwijzing naar de relevante wetgeving/wetenschappelijke achtergrond



Deel 7 : HACCP-algemeen

- 7.3 Overzicht van de gevaren specifiek
 - 7.3.2 gevaren gerelateerd met het proces
 - Microbiologische gevaren (ontwikkeling schadelijke MO's, kruiscontaminatie, verhitten/snelkoelen,...)
 - Chemische gevaren (acrylamide, dosering additieven,...)
 - Allergenen
 - 7.3.3 gevaren gerelateerd met de omgeving, personeel, infrastructuur



Deel 7 : HACCP-algemeen

- 7.4 Mogelijke methodes voor de risico-inschatting en determinatie van CCP's
 - Puur informatief (geen eisen)
 - Beslissingsboom
 - Kwantitatieve risico-inschatting (2 methodes)
 - Keuze werkmethode kan gemaakt worden door bedrijf



Deel 8: HACCP-specifiek Pagina's: 1 - 116



Deel 8 : HACCP-specifiek

- 8: Voorbeelden van HACCP-plannen
 - Informatief en als voorbeeld te beschouwen
 - Steeds vertaald worden op maat van bedrijf
 - CCP – PVA - BVP
 - Voorbeeld HACCP-plan opgemaakt voor de deelsectoren (modulair verkrijgbaar)

steeds te vertalen naar bedrijfsniveau



Deel 8 : HACCP-specifiek

- 8: Voorbeelden van HACCP-plannen
 - Reikwijdte van de studie (stap 2)
 - Inventarisatie gevaren (stap 2 op basis van deel 7)
 - Productbeschrijving (stap 3)
 - Gebruik en consumentengroep (stap 4)
 - Stroomschema (stap 5)
 - Gevarenanalyse (stap 7 en 8)
 - Monitoring CCP's (stap 9, 10 en 11)
 - Monitoring PVA's (stap 9, 10 en 11)
 - Monitoring BVP's (stap 9, 10 en 11)



Deel 9: Productanalyses Pagina's: 1 - 62



Deel 9 : productanalyses

- Autocontrole – sleutelelement 1
- Basis = KB 14/11/2003 (8^e principe binnen HACCP)
- Als onderdeel van verificatie van het autocontrolesysteem
- 9.1 Normen/richtwaarden
 - Specifiek voor IVde gamma
 - Op basis van wetgeving (in voorbereiding)/ervaring in de sector



Deel 9 : productanalyses

- 9.1.1 Richtwaarden voor grondstoffen
- 9.1.2 Richtwaarden voor eindproducten
- 9.1.3 Chemische normen voor grondstoffen
- 9.1.4 Chemische normen voor eindproducten



Deel 9 : productanalyses

• 9.2 Bemonsteringsplannen

Tabel 9.14 Voorstel voor bemonsteringsplan voor eindproducten uit de AGF-sector ter controle van de microbiologische voedselveiligheid en kwaliteit



Type eindproduct	Frequentie
Aardappel/Groenten/fruit-producten (IVde gamma)	-Maandelijks alle productgroepen die niet meer verhit worden voor consumptie -2-maandelijks alle andere productgroepen
Fruitproducten gepasteuriseerd met bijkomende horden (stabiel product)	Elke partij (zie incubatietesten 9.1.1.7, CCP deel 8)
Groentenproducten / aardappelproducten gesteriliseerd/gepasteuriseerd met bijkomende horden (stabiel product)	Elke partij (zie incubatietesten 9.1.1.7, CCP deel 8)
Groentenproducten/aardappelproducten gepasteuriseerd (niet stabiel product)	Maandelijks alle productgroepen
Diepvriesgroenten/-kruiden/-fruit	2-maandelijks alle productgroepen
Diepvriesaardappelen	2-maandelijks alle productgroepen
Vlokken	2-maandelijks alle productgroepen
Voorgebakken aardappelproducten (frietjes)/diepvries	2-maandelijks alle productgroepen
Voorgebakken aardappelproducten (frietjes)/koeling	maandelijks alle productgroepen
Chips	2-maandelijks alle productgroepen
Aardappelspecialiteiten/ gekoeld	Maandelijks alle productgroepen
Aardappelspecialiteiten/ diepvries	2-maandelijks alle productgroepen
Handel in scheuten, zachte slasoorten, zacht rood fruit,... bestemd voor de versmarkt (handel) of de IVde gamma bedrijven	3-maandelijks alle productgroepen (kan ook op niveau van grondstof)



Deel 9 : productanalyses

• 9.2.7 Houdbaarheidstermijn/challenge testen

9.2.7 Houdbaarheidstermijn / challenge testen



9.2.7-a	Het regelmatig uitvoeren van houdbaarheidstesten maakt eveneens deel uit van de <u>HACCP-verificatie</u> als toetsing van de effectiviteit van het <u>HACCP-plan</u> en de onderliggende hygiënemaatregelen. Hierbij komen naast de microbiologische veiligheid en kwaliteit, ook sensorische kwaliteitsaspecten aanbod.
9.2.7-b	De resultaten van de uitgevoerde houdbaarheidstesten worden geregistreerd
9.2.7-c	Bij overschrijding dienen ook hier gepaste corrigerende maatregelen te worden doorgevoerd.



- De registraties kunnen analyserapporten zijn of eigen registraties
- De relevante microbiologische parameters, zoals aangegeven in deel 9.1.1, worden ook voor de houdbaarheidstesten geanalyseerd.
- Sensorische kwaliteitsaspecten zijn enerzijds de visuele kwaliteit (kleurveranderingen, textuurveranderingen,...) en, anderzijds, organoleptische kwaliteitsaspecten zoals smaak, geur, ...
Deze opvolging valt niet onder de eisen geformuleerd in 9.3, 9.4 en 9.5



Deel 9 : productanalyses

- 9.3 Analysemethoden
- 9.4 Eisen voor interne laboratoria
- 9.5 Eisen voor externe laboratoria



Deel 10: Kwaliteit Pagina's: 1 - 16



Deel 10 : Kwaliteit

- Keuze vanuit de sector om ook de primaire kwaliteit, die onder bevoegdheid FAVV valt, mee te nemen
- Dus : geen commerciële kwaliteit/afspraken klanten !!
- 10.1 GGO's (EU Verordening 1829-1830/2003)



Deel 10 : Kwaliteit

- 10.2 Ioniserende straling
- 10.3 Handelsnormen (van toepassing voor handel)
- 10.4 Quarantaineziektes (aardappelen)
- 10.5 Plantenziektes (cfr. meldingsplicht)
- 10.6 Fytosanitaire eisen voor zaaizaad en plantgoed (handel)



Deel 11: Transport Pagina's: 1 - 22



Deel 11 : Transport

- Op vraag van Febetra/Sav
- Bundeling van eisen mbt transport:
 - GMP
 - GHP
 - Traceerbaarheid
 - Risico-analyse



Deel 12: Nevenstroom diervoeder

Pagina's: 1 - 5



Deel 12 : Diervoeder

- Op vraag van OVOCOM
- Verwijzing naar Ovocom gids
- Productsteekkaarten voor de verschillende nevenstromen vanuit AGF-verwerking naar diervoeder waren reeds opgemaakt



Deel 13:

Toepassingsmodaliteiten

Pagina's: 1 - 10



Deel 13 : Toepassingsmodaliteiten

- Informatief voor de bedrijven
- Nog onder voorbehoud
- Principe hoe een audit dient te verlopen:
 - Referentienorm voor accreditatie (EN45011)
 - Certificeringsvoorschriften:
 - Selectie van certificerende instelling
 - Frequentie
 - Auditduur
 - Beoordeling
 - Rapportering
 - Vereisten voor auditoren



Deel 13 : Toepassingsmodaliteiten

- Mogelijkheden van validatie ACS:
 - ACS valideren door externe certificatie-instelling (al dan niet in combinatie met commercieel systeem zoals BRC – IFS -) - bonus
 - ACS valideren door FAVV - bonus
 - ACS niet valideren (??) – geen bonus + verhoogde frequentie van inspecties



Bijlagen



Bijlagen

- Bijlage I B : autocontrole checklist:
 - Oplijsting alle eisen
 - Te gebruiken om zelf interne audit uit te voeren
 - Te gebruiken om nulmeting uit te voeren
 - Te gebruiken door OCI's



Bijlagen

- Bijlage II B : concordantie tussen warenwetgeving en de autocontrolegids AGF-verwerking
 - Niet direct van toepassing voor bedrijven
 - Op aanvraag FAVV



Bijlagen

- Bijlage III B : concordantie tussen generieke checklist FAVV en de autocontrolegids AGF-verwerking
 - Niet direct van toepassing voor bedrijven
 - Op aanvraag FAVV



Bijlagen

- Bijlage IV : lijst afkortingen
- Bijlage V : gebruikte bronnen
- Bijlage VI : concordantie tussen de eisen van de eisen in de autocontrolegids en commerciële standaarden:
 - BRC (v. 3)
 - IFS (v. 4)
 - ISO 22000
 - ISO 9001:2000
 - HACCP-certificatie



Autocontrole checklist	Eisen autocontrole	BRC v.3 (EN45011)	IFS v.4 (EN 45011)	ISO 22000 (EN45012)	ISO 9001:2000 (EN45012)	HACCP v.3 (EN45012)	opmerkingen
		Expliciete eisen + <i>Impliciete eisen</i>	Expliciete eisen + <i>Impliciete eisen</i>	Expliciete eisen + <i>Impliciete eisen</i>	Expliciete eisen + <i>Impliciete eisen</i>	Expliciete eisen + <i>Impliciete eisen</i>	
I. SLEUTELELEMENT: BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID							
1. Algemene eisen							
1. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf gestaafd met documenten? 2. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer uitgelegd? 3. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden? 4. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?	3.1-a, b, c, d	2.1 Kwaliteitsmanagementsysteem: Algemene eisen Intentieverklaring + 2.1.1 t.e.m. 2.1.4 ¹	1. Management van het kwaliteitssysteem 1.1 Kwaliteitsmanagementsysteem 1.1.1 t.e.m. 1.1.5 ²	4.1 Voedselveiligheidsmanagementsysteem: Algemene eisen 8.5 Verbetering 8.5.1 Continu verbeteren 8.5.2 Voedselveiligheidsmanagementsysteem: update	4.1 Algemene eisen	2. Toepassingsgebied <i>5.1 Directie verantwoordelijkheid</i> <i>5.1.1 Beleid</i>	- BRC / De eisen procesm vereist in check is beperkt document implemente onderho verbeter voedsel systeem. Act cirk
2. Voedselveiligheidsbeleid							
Beschikt het bedrijf over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaafe beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid?	3.2.1-a	2.2 Kwaliteitsbeleid Intentieverklaring + 2.2.1 t.e.m. 2.2.5 ¹	2.1 Management-verantwoordelijke 2.1.2 ² + 2.1.3, 2.1.5 t.e.m. 2.1.9, 2.1.11 ²	5. Management verantwoordelijkheid 5.2 Food safety policy	5.3 Kwaliteitsbeleid 5.4.1 Kwaliteitsdoelstellingen	5.1 Directie verantwoordelijkheid 5.1.1 Beleid	- HACCP concrete formuler voedsel en te ver



Bijlagen

- Bijlage VII : concordantie tussen de eisen van de eisen in de autocontrolegids en commerciële standaarden:
 - BRC (v. 3)
 - IFS (v. 4)
 - ISO 22000
 - ISO 9001:2000
 - HACCP-certificatie
- **KLEURCODES**



Auto controle checklist FAV	Eisen autocontr olegids	BRC v.3 (EN45011)	IFS v.4 (EN 45011)	ISO 22000 (EN45012)	ISO 9001:2000 (EN45012)	HA CCP v.3 (EN45012)
21. Productanalyse						
1. Beschikt het bedrijf over een systeem voor het nemen van de wettelijke vereiste monsters?	9.3-a, b; 9.4-a, b; 9.5-a, b	OR	OR	RO	RO	RO
2. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de grondstoffen ter bevestiging van de productveiligheid?	9.2.1-a, b 9.2.3-a, b 9.2.2-a, b					
3. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de eindproducten ter bevestiging van de productveiligheid?	9.2.5-a, b 9.2.6 9.2.7-a, b, c, d					
22. Meldingsplicht						
Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem?	4.3.1-a, b 10.4.1-e 10.4.2-c	RO	RO	OR	RO	RO
23. Erkenningen						
1. Kan men de wettelijk voorziene erkenning voorleggen?	3.4-a, b	RO	RO	RO	RO	RO
2. Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die wettelijk zijn toegelaten?						
3. Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die volgens de erkenning zijn toegelaten?						



Auto controle checklist FAVV	Eisen autocontrole gids	BRC v.3 (EN45011)	IFS v.4 (EN 45011)	ISO 22000 (EN45012)	ISO 9001:2000 (EN45012)	HACCP v.3 (EN45012)
I. SLEUTELELEMENT: BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID						
1. Algemene eisen						
1. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheersysteem van het bedrijf gestaafd met documenten? 2. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer uitgelegd? 3. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden? 4. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?	3.1-a, b, c, d	GR	GR	GR	OR	GR
2. Voedselveiligheidsbeleid						
Beschikt het bedrijf over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaafde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid?	3.2.1-a	GR	GR	GR	OR	GR
3. Handboek over voedselveiligheid						
Beschikt het bedrijf over een handboek met betrekking tot de	3.2.2-a, b	GR	GR	GR	OR	GR



Opmerkingen



AFSLUITING

- Opmerkingen kunnen steeds gecommuniceerd worden naar:
 - UNIVERSITEIT GENT
 - Liesbeth Jacxsens: Liesbeth.Jacxsens@UGent.be
 - Leen Heirlings : Leen.Heirlings@UGent.be



Bedankt voor de aandacht

