

De weg naar een feilloze FAVV-controlle

Voor de sector van de detailhandel, de horeca en de grootkeukens



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



Inhoud

I.	Vóór de opstart van uw bedrijf	3
II.	Hoe verloopt een FAVV-controle?	7
	1. Administratieve controle	7
	2. Fysische controle	7
III.	U voorbereiden op een controle: enkele tips	9
IV.	Nog meer praktische informatie	12
	1. De koudeketen	12
	2. Wat betekenen de data op de verpakking?	14
	3. Controles bij ontvangst van de goederen	15
	4. Het reinigingsplan	15
	5. Ongediertebestrijdingsplan	16
	6. Affiche over handen wassen	17
	7. Medische attesten	18
V.	Waarvoor u verantwoordelijk bent	19
	1. Autocontrole	19
	2. Traceerbaarheid	23
	3. Meldingsplicht	25
	Bijlage 1: Waar kunt u de autocontrolelegidsen verkrijgen?	27
	Bijlage 2: Lijst van de PCE's	28

Verantwoordelijke uitgever:

Herman Diricks - Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel

December 2014

Wettelijk depot: D/2011/10413/7

V151214

I. Vóór de opstart van uw bedrijf

Deze brochure helpt u aan de hand van praktische informatie een beter inzicht te krijgen in uw verplichtingen.

Elke operator in de voedselketen moet bij het FAVV gekend zijn en moet, naargelang zijn activiteit, ofwel geregistreerd zijn, ofwel een toelating hebben.

WAT U MOET DOEN:

1. U inschrijven bij de Kruispuntbank van ondernemingen (KBO) via de ondernemersloketten, waar u de volgende nummers krijgt:

ON: Ondernemingsnummer (vroeger BTW-nr.)

VEN: Vestigingseenheidsnummer

http://economie.fgov.be/nl/ondernemingen/leven_onderneming/oprichtingondernemingsloket/#erkende_ondernemingsloketten/index.jsp

2. U registreren bij het FAVV:

het model aanvraagformulier voor een registratie, een toelating en/of een erkenning vindt u op onze website of vraagt u aan in de PCE.

website:

www.favv.be > Beroepssectoren > erkenningen, toelatingen en registratie
Gegevens van de PCE's zie bijlage 2 (bladzijde 29)

Vul dit aanvraagformulier in en stuur het naar de Provinciale Controle-Eenheid (PCE) van de provincie waar uw bedrijf gevestigd is per post of mail.

Het FAVV bezorgt u naargelang de door u opgegeven activiteiten een **registratie** of een **toelating**.

3. Meteen na ontvangst van de toelating of de registratie:

1. Inrichtingen die levensmiddelen verkopen of leveren aan de eindverbruiker (ook ambulante), met uitzondering van distributieautomaten, zijn **VERPLICHT** de door het FAVV afgegeven toelating of registratie **OP TE HANGEN op een voor de consument zichtbare en toegankelijke plaats** (van buiten zichtbaar, in het uitstalraam / de vitrine van de inrichting)
2. De brief, die u samen met de affiche ontvangen heeft, moet u bewaren in uw administratief dossier en moet bij elke controle kunnen voorgelegd worden.

FAVV
Federaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselkaten .be

Meldpunt
voor de consument
0800 13 550

TOELATING

Verkeerd aan:

Verboden aan de maatschappelijke zetel:

Voor de uitvoering van volgende (de voedselkaten):

Toelatingnummer:

Algedrukt op:

www.favv.be

FAVV
Federaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselkaten .be

Meldpunt
voor de consument
0800 13 550

REGISTRATIE

Verkeerd aan:

Verboden aan de maatschappelijke zetel:

Voor de uitvoering van volgende (de voedselkaten):

Algedrukt op:

www.favv.be

Deze brochure is een samenvatting van de voornaamste punten die u moet in acht nemen om een controle van het FAVV succesvol te doorstaan.

Op onze website vindt u nog meer “tools” om u hierbij te helpen:

- De autocontrolegidsen
(www.favv.be > beroepssectoren > Autocontrole)
- De inspectiechecklists
(www.favv.be > Beroepssectoren > Checklists “inspecties”)
- De syllabus “Hygiëne in de horeca”
(www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties)

Het FAVV heeft voor de operatoren de gegevensbank FOODWEB ontwikkeld:

www.favv.be > Foodweb

Een operator kan online zijn eigen FAVV-dossier raadplegen, zich registreren bij het FAVV of administratieve wijzigingen aanbrengen door het registratieformulier in te vullen.

Meer uitleg vindt u op:

www.favv.be > Publicaties > Thematische publicaties > Foodweb.

U wenst uw eigen dossier te raadplegen?

Raadpleeg  het private gedeelte

U wenst na te kijken of uw leverancier geregistreerd is bij het FAVV?

Raadpleeg  het publieke gedeelte

**Download gratis de autocontrolegids
van uw sector op
www.favv.be > beroepssectoren > Autocontrole**

Autocontrolegids voor de
voedselveiligheid in de opvang
van baby's en peuters



Document Nr. G-009
Versie 1
Datum: 04/10/2008

Federiaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

Autocontrolegids voor de
brood- en banketbakkerij



Document Nr. G-009
Versie 1
Datum: 04/10/2008

Federiaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

Gids voor de autocontrole
in de slagerij



Document Nr. G-009
Versie 1
Datum: 04/10/2008

Federiaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

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



Document Nr. G-009
Versie 1
Datum: 04/10/2008

Federiaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

Autocontrolegids voor de productie
en verkoop van zuivelproducten
op het landbouwbedrijf



Document Nr. G-004
Versie 1
Datum: 24/07/2007

Federiaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

Gids voor de
invoering van een
autocontrolesysteem
in de Horecasector



Document Nr. G-003
Versie 1
Datum: 11/06/2006

Federiaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

Autocontrolegids
voor de sector van de
grootkeukens en
verzorgingsinstellingen



Document Nr. G-002
Versie 1
Datum: 11/07/2008

Federiaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

II. Hoe verloopt een FAVV-controle?

TER PLAATSE en ONAANGEKONDIGD

1. Administratieve controle:

nakijken van de administratieve gegevens van de operator

2. Fysische controle:

2.1. Aan de hand van een CL (Checklist = Lijst van te controleren punten):

de controleur kijkt elk item na en bepaalt dan:

“CONFORM” of “NIET CONFORM” of “NIET VAN TOEPASSING”.

De controleur noteert relevante commentaar met betrekking tot zijn vaststellingen.

De operator kan eveneens zijn commentaar noteren op de CL.

2.2. Resultaat van de controle

De controleur vult onderaan elke checklist zijn beslissing in:

“GUNSTIG” of “GUNSTIG MET OPMERKINGEN” of “ONGUNSTIG”

op grond van welbepaalde regels waarbij rekening wordt gehouden met: (zie 2.3)

- ▶ het vastgestelde AANTAL NON-CONFORMITEITEN (NC);
- ▶ de voor die NC geldende WEGINGSFACTOREN.

Wat zijn “wegingsfactoren”? Aan elk item wordt een wegingsfactor of score toegekend al naargelang van het voor dat item ingeschatte risico of gevaar (in opklimmende volgorde: 1 / 3 / 10 of 10* punten).

2.3. Mogelijke maatregelen

Zie kolom “Actie” in de tabel hierna.

Inspectie	Type NC	Actie	Inspectieresultaat
1	Vanaf 1 NC = 10*	PV	Ongunstig
2	Vanaf 1 NC = 10 en $T^* > 20\%$	PV	Ongunstig
3	Vanaf 1 NC = 10 en $T^* \leq 20\%$	Waarschuwing	Ongunstig
4	Vanaf 1 NC = 3 en $T^* > 20\%$	Waarschuwing	Ongunstig
5	Vanaf 1 NC = 3 en $T^* \leq 20\%$		Gunstig met opmerkingen
6	Alleen NC = 1		Gunstig
7	geen NC		Gunstig

NC = Non-conformiteit

PV = Proces-verbaal

*T = Het totale % NC van een CL wordt als volgt berekend:

$$T = \frac{NC \times 100}{C + NC}$$

2.4. Hercontrole: altijd bij een ongunstig resultaat

Er wordt een hercontrole uitgevoerd na verstrijken van de afgesproken termijn voor het in orde brengen van de vastgestelde non-conformiteiten.

Deze hercontrole:

- ▶ moet betaald worden door de operator (zoals voorzien in de Europese regelgeving)
- ▶ heeft alleen betrekking op de bij de controle vastgestelde non-conformiteiten. Het is echter niet uitgesloten dat tijdens een hercontrole toch nog andere non-conformiteiten worden vastgesteld dan deze die het onderwerp zijn van de hercontrole. Deze nieuwe non-conformiteiten moeten wel opgenomen worden in de vaststellingen in het controleverslag.
- ▶ kan aanleiding geven tot een PV (proces-verbaal) wanneer NC van 10 punten niet werden gecorrigeerd en/of als het totale percentage aangebrachte correcties niet ten minste gelijk is aan 80%.

2.5. Inspectiefrequenties

Inspectiefrequenties worden vastgelegd in het Businessplan van het FAVV, dat aan de beroepsorganisaties werd voorgelegd.

www.favv.be > [Publicaties](#) > [Businessplan](#)

2.6. Gebruikte checklisten

U vindt alle checklists op de website:

www.favv.be > [Beroepssectoren](#) > [Checklists "inspecties"](#)















III. U voorbereiden op een controle: enkele tips







Doel: alle gecontroleerde punten (= items) zijn conform

















Overzicht van de vaakst vastgestelde NON-CONFORMITEITEN in de sector van de detailhandel, de horeca en de grootkeukens










De verschillende items van checklisten “Infrastructuur, inrichting en hygiëne” zijn naar belangrijkheid gerangschikt in de drie hiernavolgende tabellen:

- op grond van de weging: 10* tot 1 (score die de ernst van de non-conformiteit weergeeft);
- op grond van de frequentie: herhaald voorkomen van de vastgestelde non-conformiteiten.

Logo's / Categorieën	Vragen van de checklisten met weging 10 (> als één van die punten niet conform is = major non-conformiteit)	Frequentie van voorkomen NC (in dalende volgorde)
	OPPERVLAKKEN die met levensmiddelen in contact komen (installaties en uitrusting inbegrepen) zijn proper (voorbeelden: werkvlak, snijmachine, robot, kneedmachine, snijplank, recipiënten, gereedschap,...)	
	Er zijn geen levensmiddelen (LM) aanwezig die bedorven zijn of waarvan de UITERSTE CONSUMPTIE DATUM overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie	
	De temperatuur van de levensmiddelen en de koudeketen worden gerespecteerd	
	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden (Ter info: in de koelkast of in microgolfoven of onder stromend water voor hermetisch verpakte producten)	
	Goede PERSOONLIJKE HYGIENE + passende en propere KLEDING (Ter info: geen juwelen, geen horloge, korte, schone en ongelakte nagels, geen kunstnagels, geen persoonlijke spullen in de werkruimte,...)	
	Temperatuur van diepvriesproducten	
	Warmteketen wordt gerespecteerd (Warm verkochte LM moeten op een temperatuur van + 60°C worden gehouden (warm houden en terug opwarmen)	
	Huisdieren (behalve in verbruikslokalen) en ongedierte (muizen, insecten, ...) zijn afwezig.	
	De levensmiddelen worden op de vereiste temperatuur vervoerd	
	DRINKBAAR WATER wordt gebruikt waar nodig (Ter info: Er moeten drinkwateranalyses beschikbaar zijn tenzij het gaat om leidingwater)	
	Etensresten uit borden, glazen, ... worden niet herbruikt	

Logo's / Categorieën	Vragen van de checklisten met weging 3	Frequentie van voor- komen NC (in dalende volgorde)
	Producten in tussenopslag zijn correct verpakt en geëtiketteerd (Ter info: « huisbereide » diepvriesproducten moeten hermetisch worden verpakt en geëtiketteerd – aard product en invriesdatum–)	
	De handenwasbakken zijn voorzien van warm en koud (of gemengd) stromend water, vloeibare zeep, hygiënisch droogmiddel. Voor het personeel: bericht dat het wassen van de handen na toiletbezoek verplicht stelt.	
	Er zijn voldoende diepvriezers, voorzien van thermometers + registratie indien > 10 m ³ (Ter info: De in de diepvriezers beschikbare ruimte maakt het mogelijk om de in te vriezen LM geordend op te slaan; de thermometers moeten nauwkeurig zijn en goed zichtbaar zodat de koudeketen permanent kan worden bewaakt)	
	Oppervlakken niet in contact met LM zijn in goede staat en kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt. (Ter info: hard, glad, afwasbaar en niet-toxisch materiaal)	
	Er is een ingangscntrole	
	Er zijn voldoende frigo's, voorzien van thermometers (Ter info: de in de frigo's beschikbare ruimte maakt het mogelijk om alle te koelen LM ordelijk op te slaan; de thermometers moeten nauwkeurig zijn en goed zichtbaar zodat de koudeketen permanent kan worden bewaakt)	
	Plafonds en voorzieningen aan het plafond zijn in goede staat en proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk, beperkt condens, schimmelvorming en loskomen van deeltjes.	
	AFVAL wordt in AFSLUITBARE, in goede staat zijnde containers gedeponeerd en wordt niet opgehoopt in ruimten waar levensmiddelen aanwezig zijn.(Ter info: Gebruik van pedaalemmers is praktisch)	
	Propere afvalopslagplaatsen (binnen en buiten) die vrij worden gehouden van ongedierte.	
	Muren kunnen gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet), zijn in goede staat en proper.	
	Ruimten (uitgezonderd productie-, opslag- en ontvangstruimten) zijn in goede staat en proper	
	Ontwerp, indeling, grootte en ligging van de lokalen laten goede hygiëne praktijken toe.	
	Er zijn propere toiletten met spoeling, geen directe toegang tot ruimten waar levensmiddelen worden gehanteerd en er zijn handenwasbakken in de nabijheid. Geen directe toegang vanuit toiletten tot ruimtes waar zich onverpakte levensmiddelen bevinden/ waar onverpakte levensmiddelen passeren. Voor verduidelijkingen betreffende de inrichting van de toiletruimten: zie omzendbrief PCCB/S3/ KBS/873367 van 24/05/2012.	
 	Personeel dat met levensmiddelen omgaat krijgt een (hygiëne-)OPLEIDING en/of instructies, aangepast aan hun beroepsactiviteit (Ter info: Bewijs van de opleiding moet bij controle beschikbaar zijn. Wie de opleiding heeft gevolgd laat de andere werknemers er deel aan hebben door middel van instructies, affiches, ...)	
	Ramen en deuren zijn in goede staat en proper. De constructie maakt vuilophoping onmogelijk. Ze zijn voorzien van verwijderbare horren (indien naar buitenlucht) of blijven vergrendeld tijdens productie.	

	Reinigings- en ontsmettingsmiddelen worden afzonderlijk opgeslagen (minstens in aparte kast)
	LM worden niet gecontamineerd (Ter info: opslag van LM op de vloer vermijden, propere snijplanken gebruiken, LM afdekken, geopende conserven overgieten,...)
	Vloer kan gemakkelijk worden schoongemaakt (en indien nodig ontsmet), watert voldoende af, is in goede staat en is proper. De afvoervoorzieningen vormen geen risico voor verontreiniging.
	De gebruikte ontsmettingsmiddelen zijn toegelaten (Ter info: de gebruikte ontsmettingsmiddelen moeten zijn toegelaten door de FOD Volksgezondheid. Ga daarom na of de producten die u gebruikt een toelatingsnr. van de FOD hebben en geschikt zijn voor het gebruik dat u voor ogen hebt)
	Er zijn voldoende omkleedvoorzieningen (Ter info: er mogen geen kledingstukken, schoenen of andere persoonlijke spullen rondslingeren in de productie-, opslag- of ontvangstruimten,... Omkleeden gebeurt niet in productieruimtes en/of toiletten. Burgerkledij is netjes opgeborgen. Indien geen personeel: privéruimtes volstaan.)
	OPPERVLAKKEN in contact met LM (met inbegrip van uitrusting en apparatuur) zijn glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet toxisch.
	LM worden zo snel mogelijk gekoeld (Ter info: na verhitte binnen 2 uur afkoelen)
	Afvalcontainers zijn proper
	Er zijn propere voorzieningen voor het wassen van LM (Ter info: in kleine bedrijven kan één wasbak in de werkruimte volstaan om LM/ vaat/handen te wassen). Een kom of recipiënt in de afwasbak geplaatst voor het wassen van LM mag ook worden gebruikt.
	Materialen in contact met levensmiddelen zijn geschikt om met LM in contact te komen (Ter info: zij moeten voorzien zijn van de vermelding (op de begeleidende documenten of op de etiketten of op de materialen zelf) "geschikt voor levensmiddelen" of van het symbool "glas/vork" (zie hiernaast) of van een specifieke vermelding over het gebruik (bijvoorbeeld soeplepel, koffiemachine, wijnfles,...)
	Voorzorgsmaatregelen bij gebruik van rauwe eieren Voorkomen van kruiscontaminatie (oppervlak+handen). Aparte zone of scheiding in tijd. Het gebruik van eigen eieren is toegelaten maar de operator is verantwoordelijk voor deze producten.
	Temperatuur frituurvet niet hoger dan 180°C, polaire componenten max. 25% (ter info: de olie voldoende regelmatig verversen en indien nodig controleren met controlestrips)
	Er zijn propere voorzieningen voor het wassen en zo nodig ontsmetten van gereedschap en apparatuur, met warm + koud of gemengd water
	De aanwezige pesticiden zijn geëtiketteerd, technische fiches zijn beschikbaar, en de stock wordt opgeslagen in een afsluitbare kast of lokaal
	LM worden zo snel mogelijk opgewarmd (Ter info: LM mogen niet worden opgewarmd in de bain-marie)
	Keukenafval (geen onderscheid plantaardig of dierlijk) gaat niet naar diervoeding (Ter info: ooit veroorzaakte een besmette chorizoworst een geval van Afrikaanse varkenspest)
	VERVOERMiddelen en recipiënten kunnen goed worden schoongemaakt (en ontsmet), zijn in goede staat en zijn proper. Verontreiniging van de levensmiddelen wordt vermeden.

Logo's / Categorieën	Vragen van de checklist met weging 1	Frequentie van NC (in dalende volgorde)
	GENEESKUNDIGE ATTESTEN kunnen voorgelegd worden voor iedereen die in contact komt met onverpakte voeding	
	Er is een REINIGINGSPLAN	
	Er is een volledig en goed opgevolgd ONGEDIERTEBESTRIJDINGSPLAN.	
	Materialen in contact met LM gaan vergezeld van een schriftelijke verklaring van overeenstemming	
	De kranen van de handenwasbakken kunnen hygiënisch gebruikt worden: zonder handbediening (met uitzondering van handenwasbakken uitsluitend voor klanten). Hygiënisch gebruik: zonder handbediening, bv. drukknop, elektrisch oog, bediening met voet, knie, elleboog... Kranen met handbediening worden aanvaard indien er een instructie voor hygiënische bediening aanwezig is of indien het personeel tijdens de controle kan uitleggen hoe de kranen hygiënisch bediend worden.	
	VENTILATIE: voldoende (Ter info: er moet voldoende ventilatie zijn in de lokalen en met name in die waar stoom en/of rook worden aangemaakt en in de toiletten; geen schimmelvorming!...)	
	VERLICHTING: voldoende (Ter info: functionele verlichting in alle lokalen – men moet de thermometers, etiketten, ... kunnen (af) lezen-; donkere hoeken vermijden)	
	Levende tweekleppige weekdieren worden niet opnieuw in water ondergedompeld of met water besproeid (Ter info: vóór de bereiding niet bewaren in water)	

IV. Nog meer praktische informatie

1. DE KOUDEKETEN: de temperatuur

Koud bewaren bij negatieve temperaturen

dit wil zeggen in de "Diepvriezer"

Producttypes	Voorgeschreven temperatuur: Gelijk aan of minder dan:
DIEPVRIESPRODUCTEN UITGEZONDERD IJS (KB 10/11/2005 Art. 9, 4°, 6°, 11° en KB 05/12/1990 Art. 5)	
De temperatuur van diepvriesproducten moet stabiel blijven en overal in het product	- 18°C
CONSUMPTIE-IJS (KB 11/03/2004 Art. 3 §2)	
Roomijs, melkijs, waterijs, sorbet (voorverpakt)	- 18°C
Voor de ambulante handel en de verkoop voor de directe consumptie	- 9°C
SOFTIJS (PCCB/S3/DVE/387004)	
Softijs: gelijk aan of lager dan de temperatuur zoals beschreven in het autocontrolesysteem van de softijsverkoper en in de technische fiche van de softijsmachine. (-5°C of minder is een aanvaardbare temperatuur).	

Koud bewaren bij positieve temperaturen

te KOELEN PRODUCTEN in de koelruimte of koelkast

Voorgeschreven
temperatuur:
tussen
... °C en ... °C

Producttypes

TE KOELEN LEVENSMIDDELEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG (KB 10/11/2005 Art. 9 § 1)

Vers slachtafval, vers vlees van pluimvee, van gekweekte loopvogels, van lagomorfen en klein vrij wild, gehakt vlees, vleesbereidingen: (maximum 7° tijdens de bereiding)	0°C	+4°C
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	0°C	+4°C
Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen: Uitzonderingen: <ul style="list-style-type: none">• Voor deze producten waarvan de fabrikant een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt, wordt deze temperatuur aanvaard;• Voor deze producten wordt de omgevingstemperatuur aanvaard:<ul style="list-style-type: none">- gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn;- conserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin.	0°C	+4°C
Vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild en vleesproducten: Uitzonderingen: <ul style="list-style-type: none">• Voor vleesproducten waarvan de exploitant van een inrichting een hogere temperatuur op de verpakking vermeldt wordt deze temperatuur aanvaard;• Voor volgende vleesproducten wordt de omgevingstemperatuur aanvaard:<ul style="list-style-type: none">- gedroogde producten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn (bvb droge worst, gezouten ham);- vleesconserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin	0°C	+7°C
Andere behandelde producten van dierlijke oorsprong (zoals bijvoorbeeld vleesextracten, darmen, vleesmeel...) waarvoor de fabrikant een specifieke temperatuur "T" op de verpakking heeft vermeld:	0°C	"T"
Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen: temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving. Hiermee wordt bedoeld een temperatuur Tussen 7 en 10°C. Deze temperatuur moet beschouwd worden als richtlijn en niet als actielimiet voor in beslagname. Deze dieren mogen echter niet aan plotse temperatuurschommelingen worden onderworpen aangezien dit een nefast effect heeft op hun levensvatbaarheid.		Richttemperatuur: +10°C
Levend bewaarde visserijproducten moeten worden gehouden in leefbakken bij een temperatuur en op een manier die geen negatief effect hebben op de voedselveiligheid en hun overleving. Deze dieren mogen echter niet aan plotse temperatuurschommelingen worden onderworpen aangezien dit een nefast effect heeft op hun levensvatbaarheid.		Temperatuur waarbij ze kunnen overleven
Als de fabrikant een lagere temperatuur vermeldt op de verpakking moet deze steeds gerespecteerd worden (Art. 9 §3).		

ANDERE TE KOELEN LEVENSMIDDELEN (KB 04/02/1980, art. 3 en bijlage)

<ul style="list-style-type: none">- Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een UHT-behandeling ondergaan hebben;- Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;- Verse kaas;- Vloeibare eiprodukten waarvan het suikergehalte lager is dan 50 % of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %;- Gekookte gepelde eieren bewaard in een vloeistof;- De voedingsmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden. Deze bepaling is niet van toepassing indien de vermelding vergezeld is van de aanduiding van een temperatuur, die hoger is dan 10 °C.- Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren; Uitzondering: broodjes met gebakken banketbakkersroom mogen gedurende maximum 12u bij omgevings-temperatuur bewaard worden.	0°C	+7°C
--	-----	------

2. WAT BETEKENEN DE DATA OP DE VERPAKKING?

Mag men een “vervallen” product nog gebruiken en/of verkopen?

Men moet altijd rekening houden met de bewaartijd. Hoe u moet handelen wanneer de datum overschreden is, hangt af van de vermelding op het etiket.

• UITERSTE CONSUMPTIEDATUM = TGT

Wees strikt wanneer een uiterste consumptiedatum op het etiket vermeld is (“te gebruiken tot...”)!

Gebruik/verkoop het voedsel niet meer als die datum verstreken is.

Er kunnen zich micro-organismen hebben ontwikkeld, wat een risico van voedselbesmetting inhoudt.

Let op! Verontreinigd voedsel heeft niet altijd een verdachte geur of ziet er niet altijd verdacht uit.

• DATUM VAN MINIMALE HOUDBAARHEID = THT

Met de vermelding “tenminste houdbaar tot... (of eind...)” garandeert de fabrikant dat het voedsel van onberispelijke kwaliteit is tot de vervaldatum. Daarna kunt u het voedsel nog gebruiken maar het voedsel kan een minder goed voorkomen hebben (smaak, geur, kleur).

De verkoper mag de producten wel nog verkopen, maar dan op eigen verantwoordelijkheid.

VERMELDINGEN OP ETIKETTEN EN TE NEMEN VOORZORGEN

	DATUM VAN MINIMALE HOUDBAARHEID THT	UITERSTE CONSUMPTIEDATUM TGT
Vermelding op het etiket:	“TEN MINSTE HOUDBAAR TOT ... (OF EIND ...)”	“TE GEBRUIKEN TOT...”
Het gaat meestal om deze producten (niet-beperkende lijst):	Droge voeding (rijst, spaghetti, koekjes, granen, thee, koffie). Conserven. Gedroogde, gezouten, gerookte, bevroren, diepgevroren producten. Gesteriliseerde melk, UHT melk...	Vlees, gevogelte, wild, fijne vleeswaren, verse bereide gerechten, zuivelproducten (bijvoorbeeld verse gepasteuriseerde melk, yoghurt), vis,...
Datum overschreden:	Verkoop enkel wanneer het product geen wijzigingen vertoont en op uw eigen verantwoordelijkheid	Gevaar! Niet meer gebruiken. Verkoop verboden.

Controleer altijd de verpakking, ook als de vervaldatum nog niet is verstreken: de verpakking mag niet beschadigd of gescheurd zijn, bol staan, gedeukt of verroest zijn (risico op microlekken).

3. CONTROLES BIJ ONTVANGST VAN DE GOEDEREN

Die controle moet betrekking hebben op:

- Het uitzicht van het voedsel
- De verpakkingen: deze mogen niet beschadigd zijn (niet gescheurd, bol staan en/of verroest)
- De UITERSTE CONSUMPTIEDATUM en de DATUM VAN MINIMALE HOUDBAARHEID (TGT en THT)
- De bewaartemperaturen.

strikt noodzakelijk om de temperatuur van bederfbare waren te meten:



een thermometer.

4. HET REINIGINGSPLAN

Het reinigingsplan moet duidelijk de taken vastleggen (wat, wanneer of frequentie, gebruikte producten en gebruikswijze + alle andere nuttige product- en bedrijfs-specifieke informatie).

Waar nodig worden de uitgevoerde werkzaamheden geregistreerd.

In de praktijk bruikbare aanzet tot het opstellen van een reinigingsplan.

Elke operator vult aan naargelang zijn bedrijf.

REINIGINGSPLAN				
Wat?	Wie?	Wanneer? (frequentie)	Hoe?	
			Producten	Schoonmaaktechniek
Vloer (keuken)	Martha	1 / dag	Detergent X (+Ontsmettingsmiddel Y)	Zoveel mogelijk verplaatsen Dweil + spoelen na zeepwater
Koelkast	Jan	1 / ...	Detergent X	Spons, ... + Spoelen na zeepwater
	Jan		Ontsmettingsmiddel Y	... minuten laten inwerken (conform gebruiksaanwijzing product)
Muren, inclusief stopcontacten en schakelaars, plinten, decoratie...	Lieve			
Dampkap	Jan			
Kasten, rekken				
Schoonmaakgerei: emmer, borstel, dweil,...	Martha	1 / ...	Detergent X (+Ontsmettingsmiddel Y)	
...				

5. ONGEDIERTEBESTRIJDINGSPLAN

Het ongediertebestrijdingsplan vermeldt de plaatsen waar zich (indien nodig) lokazen en andere vallen voor knaagdieren en insecten bevinden. Die locaties zijn genummerd.

Het plan omschrijft desgevallend duidelijk de taken (wat, wanneer of frequentie toezicht, gebruikte producten en wijze van gebruik + alle andere nuttige en bedrijfsspecifieke informatie). Waar dat vereist is worden de uitgevoerde werkzaamheden geregistreerd.

Belangrijke opmerking!

Let op voor kruisbesmetting: insectenvernietiger boven werkbladen, lokaas op levensmiddelen, vernevelen, ...

In de praktijk bruikbaar voorbeeld:

Een (met de vrije hand getekende) schets van de lokalen kan volstaan, met aanduiding van de plaats van de verschillende bestrijdingsmiddelen, maar wel aangepast aan de noden van de onderneming.

6. AFFICHE over HANDEN WASSEN

Voor het personeel:

Handen wassen verplicht na elk toiletbezoek

Voorbeeld van een affiche:



(Plastificeren of onuitwisbare inkt gebruiken en op een goed zichtbare plaats ophangen)

7. MEDISCHE ATTESTEN

De arts die het onderzoek doet mag vrij beslissen over het soort onderzoeken en de vorm van het medisch attest.

downloaden
van
www.favv.be

Medisch attest

Bij toepassing van het koninklijk besluit van 13/07/2014 betreffende levensmiddelenhygiëne dienen de personen die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen, door middel van een medisch attest te bewijzen dat geen enkele medische reden hun activiteit in de levensmiddelensector in de weg staat.

Ik, de ondergetekende, , arts,
verklaar op (datum) : onderzocht te hebben
mevrouw / de heer: (Naam).....
(Voornaam).....
Geboortedatum:.....
Adres:.....

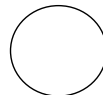
Ik verklaar dat hij/zij geschikt is om te werken in de sector:
- productie, - bewerking, - verwerking – en hanteren van levensmiddelen.

Indien nodig met de volgende aanvullende preventieve maatregelen :
.....

Ten blijke waarvan haar/hem dit medisch attest wordt verstrekt.

Opgemaakt te..... op

Stempel en handtekening van de arts



Maximum 3 jaar geldig*

**indien personen echter omwille van het feit dat zij lijden aan of drager zijn van een via levensmiddelen overdraagbare aandoening hun activiteiten hebben moeten stopzetten, kunnen zij deze maar hervatten na het bekomen van een nieuw attest.*

↓ VERPLICHT

↑ VERPLICHT

V. Waarvoor u verantwoordelijk bent

De consument heeft recht op veilig voedsel!

Ongeacht of hij dat in een groot of een klein bedrijf koopt. Vandaar de verplichting voor alle bedrijven om een systeem van autocontrole en traceerbaarheid in te stellen en toe te passen, evenals het correct toepassen van de meldingsplicht.

1. AUTOCONTROLE

Aan de hand van het schema op de volgende bladzijde gaat u na of uw bedrijf kan genieten van de versoepelingen en welk systeem van autocontrole u dient toe te passen in uw bedrijf.

Autocontrole is het geheel van maatregelen dat dient om de voedselveiligheid te garanderen van de producten die door uw bedrijf aan de consument aangeboden worden. Dit is reeds wettelijk verplicht sinds 01-01-2005 (versoepelingen werden ingevoerd voor KMO's sinds 01-01-2006).

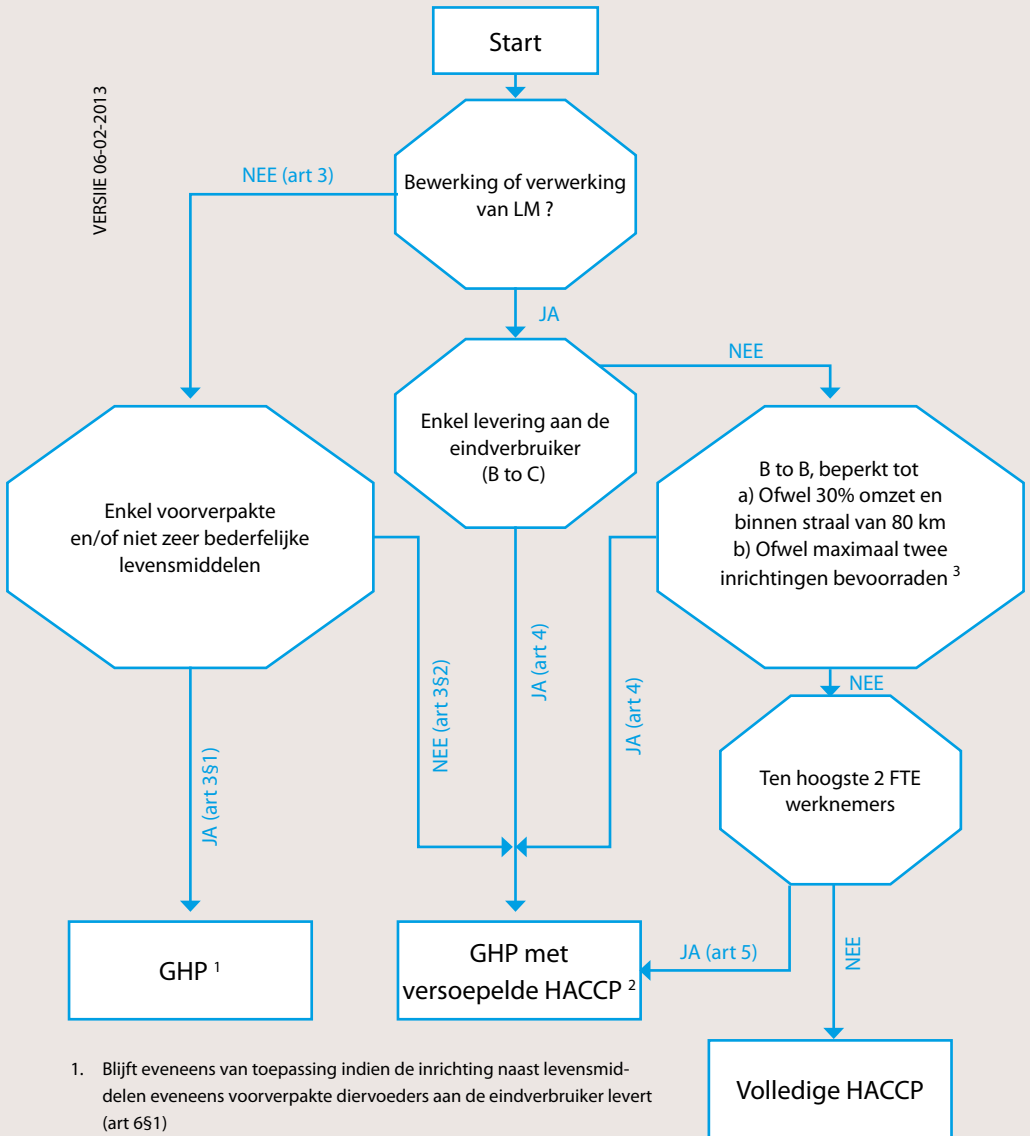
De beroepsorganisaties hebben gidsen uitgewerkt om u te helpen op een eenvoudige manier een autocontrolesysteem te installeren in uw bedrijf (zie bladzijde 28).

Raadpleeg onze website:

www.favv.be > [Beroepssectoren](#) > [Autocontrole](#) > [Autocontrolegidsen](#)

Heeft mijn bedrijf recht op een versoepeling van de autocontrole?

VERSIE 06-02-2013



1. Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert (art 6S1)
2. versoepeld HACCP: enkel mogelijk indien voor alle activiteiten van de inrichting een goedgekeurde gids toegepast wordt (art 2S2)
- 3 De inrichtingen die bevoorrad 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.

1.1 GOEDE HYGIENEPRAKTIJKEN (GHP)

DAT KOMT NEER OP HET NALEVEN VAN DE ELEMENTAIRE HYGIËNEVOORSCHRIFTEN MET BETREKKING TOT:

- het ontwerp van infrastructuur en uitrustingen;
- het hanteren van levensmiddelen, inclusief verpakking, vervoer en opslag;
- de behandeling en het beheer van afval van levensmiddelen;
- de bestrijding van ongedierte;
- de reiniging en ontsmetting;
- de kwaliteit van het gebruikte water;
- de beheersing van de koudeketen en/of de warmteketen en de registratie en het omgaan met non-conformiteiten;
- de gezondheid van het personeel voor zover die van invloed is op de veiligheid van de voedselketen;
- de lichaamshygiëne van al wie met levensmiddelen in contact komt;
- de opleiding van het personeel.

1.2 HACCP (Hasard Analysis Critical Control Points)- LIGHT

In de praktijk komt dat neer op een vereenvoudiging van hun verplichtingen waarbij toch voldoende ruimte wordt gelaten voor het naleven van de tradities en de authenticiteit van artisanale producten en van de bijzondere kenmerken van kleine ondernemingen.

Naleven van de “VERSOEPELDE AUTOCONTROLE of HACCP - LIGHT” bestaat erin dat de volgende principes in acht worden genomen (bovenop de Goede Hygiënepraktijken):

- de gevaren, de identificatie van kritische punten en de corrigerende acties mogen vooraf worden vastgelegd **in het kader van een gids**;
- de kritische grenswaarden mogen worden vastgesteld op basis van de betreffende reglementaire normen en/of als er geen normen zijn, op basis van sensorische waarnemingen en/of **van een gids**;
- wat betreft de bewakingsprocedures, moeten voor de uitgevoerde controles (bijvoorbeeld de temperatuur in de koelkasten) enkel de non-conformiteiten worden geregistreerd. Niettemin moeten alle analyseresultaten bewaard worden;
- **de documentatie met betrekking tot het HACCP-systeem mag worden vervangen door een gids**;
- registraties van uitgevoerde controles moeten worden bewaard tot 6 maand na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste consumptiedatum daarvan, of bij gebrek daaraan, gedurende ten minste 6 maanden.

2. TRACEERBAARHEID

Wat wil dit zeggen?

Elk product heeft een oorsprong en een bestemming. Bij ernstige incidenten is het belangrijk vlug te weten wat de oorsprong en de bestemming is.

Kunnen achterhalen welke weg een product heeft afgelegd, dat is traceerbaarheid.

U moet dus weten vanwaar uw product komt: STAP TERUG

Levert u aan andere operatoren: naar waar uw product gaat: STAP VOORUIT

Bijhouden van uw registers,
IN en OUT (indien van toepassing)

- bedrijven zonder versoepelingen 2 jaar na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum.
Bij ontbreken van deze data gedurende minstens 2 jaar.
- voor zij die genieten van versoepelingen:
de verplichting op het vlak van traceerbaarheid kan worden beperkt tot het chronologisch rangschikken van de handelsdocumenten (leveringsbons, facturen) binnen 7 dagen en uiterlijk op het tijdstip van verwerking of verkoop. De traceerbaarheidsdocumenten moeten niet langer worden bewaard dan 6 maand na de datum van minimale houdbaarheid of de uiterste consumptiedatum, of bij gebrek daaraan, gedurende ten minste 6 maand.

Meer informatie op:

www.favv.be > Beroepssectoren > Autocontrole > Traceerbaarheid

Enkele voorbeelden:

- Sommige operatoren rangschikken hun handelsdocumenten (facturen, verzendnota's, leveringsbonnen) en vermelden er de eventueel ontbrekende partijnummers van de producten op.
- Andere operatoren knippen de etiketten van verpakte producten uit en leggen ze in een doos. Op het einde van de week verpakken ze die vacuüm met een toestel of in diepvrieszakjes (vergeet niet om het nr. van de week en het jaartal – of de datum – met onuitwisbare inkt op de zak te vermelden).
- Sommige verantwoordelijken van grootkeukens die vooraf gerechten bereiden gebruiken een agenda waarin zij de gegevens van de gebruikte producten noteren.
- Sommige operatoren die zelf uit meerdere levensmiddelen samengestelde producten bereiden gebruiken een register (agenda) waarin zij, voor elke datum, het partijnummer (of de uiterste consumptiedatum -te gebruiken tot of TGT) van de gebruikte producten noteren.
 - Bijvoorbeeld: een bakker die op woensdag en vrijdag "lineabrood" bakt moet wanneer hij op dinsdag een nieuwe zak meel openmaakt de gegevens van het meel vermelden op de fabricagedatum. Als de zak meel die dag niet wordt opgebruikt, moeten de gegevens van die zak niet opnieuw worden genoteerd op vrijdag omdat het volstaat om even terug te gaan in de tijd om de gegevens van de geopende zak te vinden (in dit geval naar de dinsdag voordien): eenvoudig maar geweldig efficiënt!
 - Hetzelfde principe geldt voor slagers: bereid gehakt, boerenworst of huisbereide filet américain.
- Als dat nodig is, combineren sommigen een aantal van deze mogelijkheden om aan de traceerbaarheidsverplichting te voldoen.

3. MELDINGSPLICHT

Elke exploitant moet onmiddellijk het FAVV op de hoogte brengen als hij meent of redenen heeft om aan te nemen dat EEN PRODUCT dat hij heeft ingevoerd, geteeld, gekweekt, verwerkt, vervaardigd of verkocht NADELIG KAN ZIJN VOOR DE GEZONDHEID VAN MENS, DIER OF PLANT. Dit kan bijvoorbeeld zijn als er een vreemd voorwerp zit in een product dat u hebt aangekocht of verkocht, of als enkele klanten u een collectieve voedseltoxi-infectie signaleren na het eten in uw restaurant.

Wat moet u doen?

1. De risicoproducten **BLOKKEREN**
2. **ONMIDDELLIJK** het FAVV op de hoogte brengen, via uw PCE (PROVINCIALE CONTROLE-EENHEID);
3. **Volledig meewerken met de diensten van het FAVV;**
4. **Communiceren naar uw klanten en, indien nodig, naar het publiek.**

Hoe?



bel eerst uw PCE op; er is voorzien in een wachtdienst; (gegevens PCE's: zie **bijlage2, blz 29**)
en



via een formulier dat u invult en per e-mail of per fax verstuurt

zie



www.favv.be > beroepssectoren > meldingsplicht

Volgende stap...

En waarom geen certificering van uw autocontrolesysteem?



Laat uw klanten zien dat u correct werkt en dat u uw autocontrolesysteem hebt laten auditeren! Als het resultaat van deze audit gunstig is:

- mag u het smiley-logo uithangen
- wordt u minder gecontroleerd door het FAVV
- geniet u van een aanzienlijke bonus op uw jaarlijks bijdrage.

Meer informatie: www.favv.be > Smiley

BIJLAGE 1: waar kunt u de autocontrolelegidsen verkrijgen?

De papieren versie kunt u (tegen verzendingskost) aanvragen bij:

SLAGERS Autocontrolelegids slagerijen (G-003)	Landsbond der beenhouwers, spekslagers en traiteurs van België Adres: Houba de Strooperlaan 784, 1020 Brussel Tel.: 02 / 735 24 70 Fax: 02 / 736 64 93 E-mail: info@landsbond-beenhouwers.be
DETAILHANDEL Autocontrolelegids voor de detailhandel in voedingswaren (G-007)	COMEOS Adres: E. Van Nieuwenhuyselaan 8, 1160 Brussel Tel.: 02 / 788 05 00 Fax: 02 / 788 05 01 E-mail: dora.hanse@fedis.be UNIZO-VDV Adres: Spastraat 8, 1000 Brussel Tel.: 02 / 238 06 22 Fax: 02 / 230 93 54 E-mail: luc.vogels@unizo.be UCM Adres: Avenue A. Lecomblé 29, 1030 Bruxelles Tél.: 02 / 743 83 83 Fax: 02 / 743 83 85 E-mail: secretariat.fnucm@ucm.be
HORECA Autocontrolelegids voor de sector Horeca (G-023)	FED. Ho.Re.Ca Vlaanderen Adres: Anspachlaan 111, bus 4, 1000 Brussel Tel.: 02 / 213 40 10 Fax: 02 / 213 40 11 E-mail: fed.vlaanderen@horeca.be FED. Ho.Re.Ca Brussel vzw Adres: Anspachlaan 111/1 - 1000 Brussel Tel.: 02 513 78 14 Fax: 02 503 57 17 E-mail: horeca@fedhorecabrussel.be FED. Ho.Re.Ca Wallonie asbl Adresse : Avenue Gouverneur Bovesse 35 Bte 1, 5100 Jambes Tél. : 081 / 72 18 88 Fax : 081 / 72 18 89 E-mail : secretariat@horecawallonie.be NAVEFRI-UNAFRI vzw Adres: Schillekensberg, 21 - 3460 Bekkevoort Tel 0494/51 04 89 E-mail: info@navefri-unafri.be
GROOTKEUKENS VERZORGINGSINSTELLINGEN Autocontrolelegids voor de sector groot- keukens en verzorgingsinstellingen (G-025)	VGRB – t.a.v. Dirk Lemaitre Adres: Eikenberglaan 23 - 3020 Winksele Tel.: 016 / 48 97 98 E-mail: VGRB@VGRB.be
BROOD- en BANKETBAKKERS Autocontrolelegids voor de brood- en de banketbakkerij (G-026)	Belgische confederatie B.B.C.I. vzw Adres: Mettwielaan 83/42, 1080 Brussel Tel.: 02 / 469 20 00 Fax: 02 / 469 21 40 E-mail: bbci-bpcg@scarlet.be

De elektronische versie kunt u gratis downloaden van www.favv.be >
Beroepssectoren > Autocontrole > Gidsen > Sector business to consumer

BIJLAGE 2: lijst van de PCE's

PCE Antwerpen

Italiëlei 4 Bus 18

B-2000 ANTWERPEN

Tel.: + 32 3 202 27 11

Fax: + 32 3 202 27 90

E-mail: Info.ANT@favv.be

PCE Brussel

Administratief Centrum Kruidtuin

Food Safety Center

Kruidtuinlaan 55

B-1000 BRUSSEL

Tel.: + 32 2 211 92 00

Fax: + 32 2 211 91 80

E-mail: Info.BRU@favv.be

PCE Henegouwen

Avenue Thomas Edison 3

B-7000 MONS

Tel.: + 32 65 40 62 11

Fax: + 32 65 40 62 10

E-mail: Info.HAI@favv.be

PCE Limburg

Kempische Steenweg 297 bus 4

B-3500 HASSELT

Tel.: + 32 11 26 39 84

Fax: + 32 11 26 39 85

E-mail: Info.LIM@favv.be

PCE Luik

Boulevard Frère Orban 25

B-4000 LIEGE

Tel.: + 32 4 224 59 11

Fax: + 32 4 224 59 01

E-mail: Info.LIE@favv.be

PCE Luxemburg

Rue des alliés 11

B-6800 LIBRAMONT

Tel.: + 32 61 21 00 60

Fax: + 32 61 21 00 79

E-mail: Info.LUX@favv.be

PCE Namen

Chaussée de Hannut 40
B-5004 BOUGE

Tel.: + 32 81 20 62 00
Fax: + 32 81 20 62 02
E-mail: Info.NAM@favv.be

PCE Waals-Brabant

Espace Coeur de ville 1
2^{ème} étage
B-1340 OTTIGNIES

Tel.: + 32 10 42 13 40
Fax: + 32 10 42 13 80
E-mail: Info.BRW@favv.be

PCE Oost-Vlaanderen

Zuiderpoort - Blok B 10^{de} verd.
Gaston Crommenlaan 6 / 1000
B-9050 GENT

Tel.: + 32 9 210 13 00
Fax: + 32 9 210 13 20
E-mail: Info.OVL@favv.be

PCE West-Vlaanderen

AIPM
Koning Albert I laan 122
B-8200 BRUGGE

Tel.: + 32 50 30 37 10
Fax: + 32 50 30 37 12
E-mail: Info.WVL@favv.be

PCE Vlaams-Brabant

Greenhill campus
Interleuvenlaan 15 blok E
Researchpark Haasrode 1515
B-3001 LEUVEN

Tel.: + 32 16 39 01 11
Fax: + 32 16 39 01 05
E-mail: Info.VBR@favv.be



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin • Food Safety Center • Kruidtuinlaan 55 • 1000 Brussel

www.favv.be