

SPECIFIEKE CHECKLIST VOOR DE VALIDATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM IN VLEESWINKELS

De verschillende items, voorzien in deze checklist, zijn verduidelijkt in een aanvullende leidraad.

I. SLEUTELELEMENT : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A1 = Major non-conformiteit met melding – onmiddellijk te verhelpen

A2 = Major non-conformiteit zonder melding – ten laatste binnen de maand te verhelpen voor audits, andere dan initiële audit

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

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

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?

					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5
					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5
					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5
					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5

9. Specificaties

1. Zijn er gronstoffsificaties aanwezig?
2. Zijn er eindproductspecificaties vastgelegd?

					KB 14.11.2003 VO 852/2004, B II, H IX, 1
					KB 14.11.2003

13. Controle op niet-overeenstemming

Zorgt het bedrijf ervoor dat enig product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen

					KB 14.11.2003 art 8, §3 VO 852/2004, B II, H IX, 8
--	--	--	--	--	---

15. Aankoop

Voldoet de procedure voor de ingangscontrole om te garanderen dat de aangekochte producten aan de gestelde specificaties voldoen?
(temperatuur, verpakking, houdbaarheid, documenten, hygiëne leverancier)

					KB 14.11.2003 VO 852/2004, B II, H IX, 1
--	--	--	--	--	---

16. Bewaking prestaties leverancier

1. Is er een lijst aanwezig van de leveranciers?
2. Worden maatregelen genomen indien leveranciers niet voldoen op gebied van voedselveiligheid?

					KB 14.11.2003
					KB 14.11.2003

17. Traceerbaarheid

1. Beschikt de exploitant over systemen voor de registratie van ontvangen producten?
(aard, ID en hoeveelheid of gewicht van product, ontvangstdatum en ID vestigingseenheid die levert)

2. Beschikt de exploitant over systemen voor de registratie van afgevoerde producten?
(aard, ID en hoeveelheid of gewicht van product, leveringsdatum en ID vestigingseenheid die afneemt)

					KB 14.11.2003 art 2, 13° en H III en VII / KB 10.11.2005 art 6, 16, §3, 1° / MB 24.10.2005 art 6
					KB 14.11.2003 art 2, 13° en H III en VII / KB 10.11.2005 art 25, §1, 3° / MB 24.10.2005 art 6

3. Beschikt de exploitant over systemen waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd

					KB 14.11.2003 art 2, 13° en H III en VII
					KB 10.11.2005 art 25 §1, 4°
					VO 1760/2000 art 11-15

4. Worden begeleidende handelsdocumenten opgemaakt in geval van levering aan andere levensmiddelenbedrijven?

5. Zijn de aankondigingen in de winkel met betrekking tot de traceerbaarheid van rundsvlees duidelijk zichtbaar opgehangen in de winkel of vermeld op het etiket in geval van voorverpakt rundsvlees?

18. Klachtenbehandeling

Voldoet het systeem voor het beheer van klachten?

					KB 14.11.2003, H IV, art 8 § 2
--	--	--	--	--	--------------------------------

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

Beschikt het bedrijf over een systeem voor recall en retour?

					KB 14.11.2003, H IV, art 8
--	--	--	--	--	----------------------------

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

Beschikt het bedrijf over procedures om de meettoestellen waarop metingen die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid (thermometers) te kalibreren

					VO 852/2004, B II, H I, 2, d
--	--	--	--	--	------------------------------

22. Meldingsplicht

- Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem?
- Wordt het FAVV verwittigd bij een probleem in het kader van de meldingsplicht?

					KB 14.11.03, H IV art 8 MB 22.01.2004
					KB 14.11.2003, H IV art 8 MB 22.01.2004

23. Toelatingen/Erkenningen

- Kan men de wettelijk voorziene toelating/erkenning voorleggen
- Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die volgens de toelating zijn toegelaten?

					KB 16.01.2006 KB 14.11.2003, H III art 4 KB 10.11.2005 art 16, 24, 25
					KB 16.01.2006 KB 10.11.2005 art 16

24. Etikettering

1. Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten

					KB 5.12.1990 art 8 en 9 KB 14.11.2003 art 5 KB 13.09.99 KB 10.11.2005 art 12
					KB 5.12.1990 art 8 en 9 KB 13.09.99 art 2 KB 10.11.2005 art 12 VO 1760/2000 art 11-15 VO 2073/2005 art 6 en 8, 2, b

2. Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens

II. SLEUTELELEMENT : GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE HYGIENEPRAKTIJKEN

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A1 = Major non-conformiteit met melding – onmiddellijk te verhelpen

A2 = Major non-conformiteit zonder melding – ten laatste binnen de maand te verhelpen voor audits, andere dan initiële audit

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

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

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

					VO 852/2004, B II, H I, 2
--	--	--	--	--	---------------------------

4. Lay out en productflow

Is de inrichting zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt?

						VO 852/2004, B II, H I, 2 KB 10.11.2005 art 5, §1, 1° en art 24
--	--	--	--	--	--	--

5. Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, productie, behandeling, verpakking en opslagruimten)

- Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik
- Vloeren: ondoordringbaar, niet absorberend, niet toxisch, afwasbaar materiaal
Afvoer van water: voldoende / geschikt/ geen terugvloeit of geu
- Muren: ondoordringbaar, niet absorberend, niet toxisch, afwasbaar materiaal, glad tot op gepaste hoogte
- Plafonds: beperking condens / geen schimmel / geen loskomende deeltjes
- Ramen en openingen: geen ophopen van vuil / voorzien van horren die verwijderbaar zijn voor schoonmaak of ramen dicht houden tijdens producti
- Deuren: gemakkelijk te reinigen en ontsmetten / glad, niet absorberend materiaal
- Verlichting: aangepast en voldoende (lampen afscherming voor glasbreuk
- Ventilatie: aangepast / geen geforceerde luchtstromen van besmette naar schone ruimtes / filters en onderdelen gemakkelijk toegankelijk / afzuiging dam

						VO 852/2004, B II, H I en H II en KB 10.11.2005 art 5, 14 en 24
						VO 852/2004, B II, H II, 1,a
						VO 852/2004, B II, H II, 1,b
						VO 852/2004, B II, H II, 1,c
						VO 852/2004, B II, H II, 1,d
						VO 852/2004, B II, H II, 1,e
						VO 852/2004, B II, H I, 7
						VO 852/2004, B II, H I, 5 KB 10.11.2005 art 24, §2, 4

6. Uitrusting - Oppervlakken in contact met levensmiddelen

- Is de uitrusting zodanig dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is
- Oppervlakken in contact met levensmiddelen: glad, niet-absorberend, afwasbaar corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal (uitzondering houten hakblok
- Is de uitrusting zo geplaatst dat er voldoende mogelijkheid is tot schoonmaken van de omringende ruimte?
- Zijn er voldoende wasbakken?
- Zijn de uitrustingen voorzien van de nodige controlemiddelen

						VO 852/2004, B II, H I, H II en H V en KB 10.11.2005 art 5, 14 en 24
						VO 852/2004, B II, H II, 1,f
						VO 852/2004, B II, H V, 1, b, c, c
						VO 852/2004, B II, H I, 4 KB 10.11.2005 art 5, §1, 3
						VO 852/2004, B II, H V, 2

7. Onderhoud

Worden de infrastructuur en alle onderdelen van de uitrusting die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid goed onderhouden en zijn deze in goede staat

						VO 852/2004, B II, H V, 1, b
--	--	--	--	--	--	------------------------------

8. Accommodatie voor personee

- Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is
- Zijn er afzonderlijke kleedlokalen of kastjes voorzien voor het personeel
- Toiletten:
 - geen rechtstreekse verbinding met de lokalen
 - goed schoon gehouden
 - waterspoeling en voldoende verluchting
 - wasbak voor de handen in de toiletruimte of in de onmiddellijke omgeving
 - indien personeel: bericht handen wasser

						VO 852/2004, B II, H I
						VO 852/2004, B II, H I, 9
						VO 852/2004, B II, H I, 3, 4 KB 22.12.2005, B I, H I, 1 en 2 en H V, 2

9. Temperatuursbeheersing

Worden de temperatuursvoorschriften in alle stadia (inclusief vervoer) gerespecteerd?

						KB 4.02.1980 KB 5.12.1990 KB 10.11.2005 art 9 VO 852/2004, B II, H IX, 5 VO 37/2005 art 2 en 3
--	--	--	--	--	--	--

10. Scheiding en kruiscontaminatie

Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden

						VO 852/2004 B II, H II KB 10.11.2005 art 5, 14, 17
--	--	--	--	--	--	---

11. Voorraadbeheer (rotatie)

1. Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt (FIFO)
2. Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt (stockbeheer)?

						VO 852/2004 art 4, 3°
						VO 852/2004 art 4, 3°

12. Reiniging en ontsmetting

1. Zijn de infrastructuur en uitrusting proper.
2. Worden de infrastructuur en uitrusting voldoende gereinigd en ontsmet?
3. Worden erkende ontsmettingsmiddelen gebruikt?
4. Is er een reinigings- en ontsmettingsplan aanwezig en wordt dit toegepast
5. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen en toxische stoffen moeten apart worden opgeslagen (kast, lokaal) en correct gemarkeerd zijn

						VO 852/2004, B II, H II en H V
						VO 852/2004, B II, H II en H V
						KB 22.05.2003
						VO 852/2004, B II, H II en H V
						VO 852/2004, B II, H I, 10 VO 852/2004, B II, H IX, 8

13. Waterkwaliteitsbeheer

1. Is het water dat met levensmiddelen in contact komt en gebruikt wordt voor de reiniging van drinkwaterkwaliteit?
2. Ondrinkbaar water mag enkel gebruikt worden voor brandbestrijding, stoomopwekking en koelsystemen en hiervoor moeten aparte, duidelijk identificeerbare leidingen voorzien zijn
3. Worden de vereiste analyses uitgevoerd op het gebruikte water

						VO 852/2004 B II, H VII KB 14.01.2002
						VO 852/2004 B II, H VII
						KB 14.01.2002

14. Afvalbeheer

1. Zijn er voldoende systemen voorhanden om afvalmateriaal te verzamelen, op te halen en te verwijderen?
2. Worden de voorschriften met betrekking tot de opslag van niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten gerespecteerd
3. Worden de voorschriften met betrekking tot de ophaling van niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten gerespecteerd
4. Worden de voorschriften met betrekking tot de traceerbaarheid van niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten gerespecteerd

						VO 852/2004 B II, H VI
						VO 1774/2002 H II en B II KB 10.11.2005 art 8
						VO 1774/2002 H II en B II Overeenkomst 28.10.2005 Besluiten 21.10.1993 en 24.05.1995 en 28.11.2002
						VO 1774/2002 H II en B II Overeenkomst 28.10.2005 Besluiten 21.10.1993 en 24.05.1995 en 28.11.2002

15. Bestrijding van ongedierte

1. Is er een systeem voorhanden om het risico op ongedierte in en rond de inrichting te beheersen of te voorkomen?
2. In de bedrijfsruimten mogen geen ongedierte (insecten, muizen, ...) en huisdieren aanwezig zijn.
3. Is er een ongediertebestrijdingsplan aanwezig en wordt dit opgevolgd

						VO 852/2004 B II, H I, 2°, c en H IX, 4°
						VO 852/2004 B II, H I, 2°, c en H IX, 4°
						VO 852/2004 B II, H I, 2°, c en H IX, 4°

18. Vervoer

1. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om levensmiddelen (verpakkingsmateriaal ingegrepen) te vervoeren voor dat doel geschikt
2. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om levensmiddelen (verpakkingsmateriaal ingegrepen) te vervoeren goed onderhouden en in goede staat

						VO 852/2004 B II, H IV KB 10.11.2005 art 11
						VO 852/2004 B II, H IV KB 10.11.2005 art 11

Wetgeving

Verordening (EG) Nr. 1760/2000 van 17 juli 2000 tot vaststelling van een identificatie- en registratieregeling voor runderen en inzake de etikettering van rundvlees en rundvleesproducenten

Verordening (EG) Nr. 1825/2000 van 25 augustus 2000 tot vaststelling van de uitvoeringsbepalingen van verordening (EG) nr. 1760/2000

Verordening (EG) Nr. 999/2001 van het Europees Parlement en de Raad van 22 mei 2001 houdende vaststelling van voorschriften inzake preventie, bestrijding en uitroeiing van bepaalde overdraagbare spongiforme encefalopathieën

Verordening (EG) Nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28/1/2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheids-aangelegenheden

Verordening (EG) Nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3/10/02 tot vaststelling van gezondheidsvoorschriften inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten

Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (PB 30.04.2004)

Verordening (EG) Nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB 30.04.2004)

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

Verordening (EG) Nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen (PB 22.12.2005)

Wet van 5 september 1952 betreffende de vleeskeuring en de vleeshandel

Wet van 15 april 1965 betreffende de keuring van en de handel in vis, gevogelte, konijnen en wild

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

Koninklijk besluit van 17 maart 1971 tot onderwerping aan medisch toezicht van al de personen die door hun werkzaamheid rechtstreeks met voedingswaren of -stoffen in aanraking komen en die deze waren kunnen verontreinigen of besmetten.

Koninklijk besluit van 3 januari 1975 betreffende voedingswaren en -stoffen die gelden als schadelijk verklaard

Koninklijk besluit van 4 februari 1980 betreffende te koelen voedingsmiddelen

Koninklijk besluit van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen

Koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage van en de handel in gehakt of gemalen vers vlees

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende het nemen van monsters van voedingsmiddelen en andere producten

Koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten

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

Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesproducten en vleesbereidingen

Koninklijk besluit van 9 oktober 1996 betreffende kleurstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt

Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen

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

Koninklijk besluit van 22 februari 2001 houdende organisatie van de controles die worden verricht door het FAVV en tot wijziging van diverse wettelijke bepalingen

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

Koninklijk besluit van 22 mei 2003 betreffende het op de markt brengen en het gebruiken van biociden

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

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

Koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne

Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Ministerieel besluit van 11 februari 1948 betreffende de bijzondere voorwaarden voor het verlenen van vergunningen aan de kleinhandelaars in vleeswaren, aan de beenhouwers en aan de spekslagers

Ministerieel besluit van 28 januari 1993 betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten

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

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

Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

Arrêté du Gouvernement wallon du 21 octobre 1993 relatif aux déchets animaux

Besluit van de Vlaamse regering van 24 mei 1995 betreffende de ophaling en de verwerking van dierlijk afval (Besluit Dierlijke Afvalstoffen)

Besluit van de Brusselse hoofdstedelijke regering van 28/11/2002 betreffende de verwijdering van dierlijk afval en betreffende de inrichtingen voor de verwerking van dierlijk afval (en MB van 20/03/2003 tot wijziging van bovenstaande besluit)

Overeenkomst van 28 oktober 2005 tussen de Federale Staat en de Gewesten inzake niet voor menselijke consumptie bestemde dierlijke bijproducten (BS 12.12.2005)