



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

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

Van toepassing vanaf:

01-02-2012

Opgesteld door: DG Controlebeleid	Gecontroleerd door:	Goedgekeurd door:
Vincent Helbo	De Directeur Transformatie-Distributie Emmanuelle Moons	De Directeur-generaal, Herman Diricks
Getekend V. Helbo Datum: 12-01-2012	Getekend E. Moons Datum: 16-01-2012	Getekend H. Diricks Datum: 01-02-2012

I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007) en de toepassing van de autocontrole in de sector van de detailhandel in algemene voedingswaren op te lijsten alsook de bijhorende antwoorden.

Als de vragen betrekking hadden op meerdere onderwerpen, werden de antwoorden onderverdeeld in verschillende hoofdstukken:

- Audit
- Management
- Traceerbaarheid
- Producten
- Lokalen
- Uitrusting

II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad van 17 december 1999 houdende een gemeenschappelijke ordening der markten in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur
- Verordening (EG) nr. 2065/2001 van de Commissie van 22 oktober 2001 houdende uitvoeringsbepalingen van Verordening (EG) nr. 104/2000 van de Raad met betrekking tot de informatieverstrekking aan de consument in de sector visserijproducten en producten van de aquacultuur
- Verordening EG nr 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 1774/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 3 oktober 2002 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
- Verordening (EG) nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen
- Koninklijk besluit van 8 februari 1999 betreffende de handel en het gebruik van producten die bestemd zijn voor het voederen van dieren
- Koninklijk besluit van 13 september 1999 betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- 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

III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

1. Termen en definities

- **Gids:** gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren (G-007)
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
 - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van de producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
 - voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Justering:** handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik. Vaak wordt de term kalibratie verkeerdelijk gebruikt in plaats van justering. In het kader van de validatie van autocontrolesystemen, kan de justering vervangen worden door een wijziging van de gemeten waarde ter compensatie van een systematische fout.
- **Verificatie:** bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan.

2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** certificeringsinstelling
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

- **GHP:** Goede Hygiëne Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard Analysis and Critical Control Point
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit
- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

3. Bestemmingen

Al wie belang heeft of betrokken is bij de autocontrole in de sector van de detailhandel in algemene voedingswaren.

IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 0 – 2007	Eerste versie van het document		20-10-2008
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 1 – 2007	Toevoegen en corrigeren van vragen	Nieuwe vraag + correctie	17-02-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 2 – 2007	Toevoegen van vragen	Nieuwe vragen	01-08-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 3 – 2007	Toevoegen en corrigeren van vragen	Nieuwe vraag + correctie van vragen	06-08-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 4 – 2007	Corrigeren van vragen	Correctie van vragen	12-08-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 5 – 2007	Nieuwe vragen	Nieuwe vragen	01-10-2009
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 6 – 2007	Nieuwe vragen	Nieuwe vragen	10-12-2010
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 7 – 2007	Nieuwe vragen	Nieuwe vragen + correctie van vragen	25-02-2011
PB 07 – FAQ (G-007) – REV 8 – 2007	Nieuwe vragen	Nieuwe vragen	02-05-2011
<u>PB 07 – FAQ (G-007) – REV 9 – 2007</u>	<u>Nieuwe vragen</u> <u>Correctie van vragen</u>	<u>Nieuwe vragen + correctie van vragen</u>	<u>01-02-2012</u>

Indien het niet de eerste versie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

V. VRAAG/ANTWOORD

→ Audit

1.

- **Vraag**

Hoe wordt de onafhankelijkheid van de interne auditeur gecontroleerd in verhouding tot de activiteit die aan een audit wordt onderworpen (op basis van een organigram)?

- **Antwoord**

De meest eenvoudige oplossing is het gebruik van een organigram. De externe auditeur zal eveneens de interne auditeur kunnen ondervragen om aldus hieromtrent een opinie te kunnen krijgen.

2.

- **Vraag**

Moet men bij de bepaling van de duur van een audit voor een detailhandel in algemene voedingswaren, rekening houden met het feit dat de winkel alleen voorverpakte producten verkoopt of niet. Hoe wordt de verkoop van fruit en groenten op dat vlak bekeken?

- **Antwoord**

Bij het bepalen van de duur van de audits, kunnen de niet voorverpakte fruit en groenten als verpakte producten beschouwd worden. De winkels die naast fruit en groenten alleen nog voorverpakte producten verkopen, kunnen dus de volgende minimum duur van de audit toepassen:

Oppervlakte van de winkel	Duur
$\geq 1000 \text{ m}^2$	6 H
$\geq 400 \text{ m}^2$ en $< 1000 \text{ m}^2$	4 H
$\geq 200 \text{ m}^2$ en $< 400 \text{ m}^2$	2 H
$< 200 \text{ m}^2$	2 H

3.

- **Vraag**

Moet een operator van de kleinhandel in algemene voedingswaren zijn bijkomende activiteiten als kleinhandel in meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden en voeders voor gezelschapsdieren aangeven bij het Agentschap[#]?

[#] Alle dieren waarover de consument beschikt ongeacht de diersoort en zonder dat het de bedoeling is levensmiddelen te produceren/

- **Antwoord**

De operator waarvan de hoofdactiviteit behoort tot de distributie van levensmiddelen aan de consument, moet in voorkomend geval bij het Agentschap een aangifte doen van zijn bijkomende activiteiten in de kleinhandel in meststoffen[∅], zaden^{∅∅∅} en diervoeders indien deze producten niet-verpakt worden aangeboden.

Wanneer deze producten verpakt zijn, is de aangifte bij het Agentschap niet noodzakelijk. Het FAVV is van mening dat alle operatoren waarvan de hoofdactiviteit behoort tot de distributie van levensmiddelen aan de consument, bijkomstig meststoffen, bestrijdingsmiddelen^{∅∅}, zaden en diervoeders verpakt^{##} aan de consument aanbieden.

De OCI's die audits van autocontrolesystemen uitvoeren, moeten er dus op toezien dat deze activiteiten voorkomen in de databank van het Agentschap indien de betrokken producten niet-verpakt zijn. In voorkomend geval moet dit aan het Agentschap worden aangegeven. De audit van de autocontrole kan slechts gunstig zijn indien al deze bijkomende activiteiten in de databank van het Agentschap zijn geregistreerd wanneer dit is vereist.

[∅] = meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten of zuiveringsslib

^{∅∅∅} = zaaizaden en vermeerderingsmateriaal

^{∅∅} = gewasbeschermingsmiddelen en landbouwscheikundige producten

^{##} Opgelet, bestrijdingsmiddelen mogen enkel verpakt worden aangeboden

Tabel met de te gebruiken codes

Code plaats	Plaats	Code activiteit	Activiteit	Code product	Product
11054000	Kleinhandel in meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten of zuiveringslib	11084000	Kleinhandel in meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten of zuiveringslib	-	Geen gespecificeerd product
12039100	Kleinhandel in gewasbeschermingsmiddelen en landbouwscheikundige producten	12069100	Kleinhandel in gewasbeschermingsmiddelen en landbouwscheikundige producten	-	Geen gespecificeerd product
13058000	Kleinhandel in zaaizaden en vermeerderingsmateriaal	13078000	Kleinhandel in zaaizaden en vermeerderingsmateriaal	-	Geen gespecificeerd product
17117000	Kleinhandel in diervoeders	17087000	Kleinhandel in diervoeders	44	Mengvoeders voor voedselproducerende dieren ^{###}
17117000	Kleindhandel in diervoeders	17087000	Kleinhandel in diervoeders	45	Mengvoeders voor niet-voedselproducerende dieren

^{###} Deze activiteit vereist een toelating

4.

• **Vraag**

Komt een operator die voor zijn hoofdactiviteit als kleinhandelaar in algemene voedingswaren over een gevalideerd autocontrolesysteem beschikt, in aanmerking voor een vermindering van zijn heffing wanneer zijn bijkomende activiteit als kleinhandelaar in meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden en voeders voor gezelschapsdieren niet wordt gedekt door zijn autocontrolesysteem?

• **Antwoord**

De vermindering van de heffing wordt niet toegekend wanneer het gevalideerd autocontrolesysteem niet alle activiteiten van de onderneming dekt. Wanneer meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden, voeders voor gezelschapsdieren in een kleinhandel van algemene voedingswaren worden verkocht aan particulieren, kan de OCI deze bijkomende activiteiten (maximum 20% van de omzet) op basis van de ISO-norm 22000 aan een audit onderwerpen aangezien het Agentschap nog geen gids heeft goedgekeurd voor dit soort handelsonderneming. Tot en met 31 december ~~2012~~ ~~2014~~ kunnen OCI's erkend voor het uitvoeren van audits op basis van de gids G-007, eveneens overgaan tot de validatie van autocontrolesystemen van kleinhandels in algemene voedingswaren en dit voor hun bijkomende activiteiten (maximum 20% van de omzet) als kleinhandel in meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden en voeders voor gezelschapsdieren op basis van een gunsitge audit waarbij de auditor de volgende punten heeft gecontroleerd:

1. de bijkomende activiteiten zijn gekend bij het Agentschap,
2. voldoende traceerbaarheid bij het binnenkomen van deze producten[∞],
3. het risico van verontreiniging van de levensmiddelen door deze producten wordt beheerst op het vlak van de opslag en de verkoop,
4. het risico van kruisbesmetting tussen deze producten wordt beheerst op het vlak van de opslag en de verkoop,
5. dankzij het beheer van deze producten is het mogelijk hun stabiliteit te garanderen en, in voorkomend geval, de naleving van de uiterste gebruiks- en verbruiksdatum en de datum van minimale houdbaarheid,
6. de naleving van bewaartemperaturen indien deze door de wetgeving of de fabrikant worden opgelegd, is gegarandeerd,
7. de etikettering van deze producten en de informatie voor de consument over deze producten worden correct gegarandeerd,
8. het beheer van klachten binnen de onderneming omvat eveneens deze producten[∞],

[∞] Meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden, voeders voor gezelschapsdieren

9. het beheer van non-conforme producten binnen de onderneming omvat eveneens deze producten,
10. corrigerende acties worden voorzien wanneer non-conformiteiten worden vastgesteld bij deze producten,
11. de opleiding van het personeel behandelt eveneens het beheer van deze producten[∞],
12. het beheer van de meldingen omvat eveneens deze producten.

Het resultaat van de audit wordt op basis van de « G-907 » in de databank van het Agentschap ingevoerd indien de activiteiten als detailhandel in meststoffen[∅], bestrijdingsmiddelen^{∅∅}, zaden^{∅∅∅} en diervoeders als dusdanig in BOOD voorkomen (verplicht indien de producten niet-verpakt worden aangeboden^{##}). Indien deze activiteiten niet als dusdanig in BOOD voorkomen, maar worden uitgeoefend (de producten worden verpakt aangeboden), worden deze beschouwd als activiteiten van de detailhandel in levensmiddelen en in dit geval moet gebruik worden gemaakt van gids G-XXX-907 die G-007 en G-907 combineert voor de audit van de activiteiten als detailhandel in voedingswaren.

G-007	Goedgekeurde gids voor de detailhandel in algemene voedingswaren Gebruikt in de toepassing BOOD wanneer een operator van de sector detailhandel in algemene voeding geen bijkomende activiteit van detailhandel in meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden en diervoeders heeft
G-907	« Fictieve » gids voor de detailhandel in meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden en diervoeders in de sector detailhandel in algemene voeding Gebruikt in de toepassing BOOD wanneer een operator van de sector detailhandel in algemene voeding eveneens bijkomende activiteiten van detailhandel in meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden en diervoeders heeft die in de toepassing BOOD worden opgenomen
G-XXX-907	« Fictieve » gids combinatie van de gidsen G-007 en G-907 Gebruikt in de toepassing BOOD wanneer een operator van de sector detailhandel in algemene voeding eveneens bijkomende activiteiten van detailhandel in meststoffen, bestrijdingsmiddelen, zaden en diervoeders heeft en dat deze bijkomende activiteiten niet in de toepassing BOOD worden opgenomen

De OCI's die erkend zijn om audits uit te voeren op basis van de gids G-007, mogen eveneens audits op basis van "G-907" uitvoeren.

[∅] = meststoffen, bodemverbeterende middelen, teeltsubstraten of zuiveringsslib

^{∅∅} = gewasbeschermingsmiddelen en landbouwscheikundige producten

^{∅∅∅} = zaaizaden en vermeerderingsmateriaal

^{##} Opgelet, bestrijdingsmiddelen mogen enkel verpakt worden aangeboden

5.

- **Vraag**

Moet de aanwezigheid van een « bakkerijafdeling » in een hypermarkt, supermarkt, superette, buurtwinkels, kruidenierszaken specifiek worden aangegeven?

- **Antwoord**

Dit is niet nodig indien de vestigingseenheid zich beperkt tot de verkoop van producten van de brood- en banketbakkerij aan de consument of tot het bakken (met eventueel invriezing vooraf) van producten van de brood- en banketbakkerij die elders werden geproduceerd en de verkoop van deze producten aan de consument. De audit van deze activiteiten wordt uitgevoerd op basis van gids G-007.

Deze activiteit moet worden aangegeven indien de vestigingseenheid de producten van de brood- en banketbakkerij zelf produceert:

Plaats: Bakkerij (code 42535710) of Brood- en banketbakkerij (code 42545710)

Activiteit: Niet-ambulante detailhandel van andere specifieke levensmiddelen, ter plaatse geproduceerd (code 42515703)

De audit van de activiteiten wordt, in dit geval, gebaseerd op gids G-026.

6.

- **Vraag**

Moet de aanwezigheid van een « beenhouwerijafdeling » in een hypermarkt, supermarkt, superette, buurtwinkels, kruidenierszaken specifiek worden aangegeven?

- **Antwoord**

Dit is niet nodig indien de vestigingseenheid zich beperkt tot de verkoop van voorverpakt vlees. De audit van deze activiteiten wordt uitgevoerd op basis van gids G-007.

Deze activiteit moet worden aangegeven indien de vestigingseenheid over een “plaats” beschikt waar vlees¹ wordt gehanteerd:

Plaats: detailhandel in vlees en hiervan afgeleide producten (code 42505200)

Activiteit: Niet-ambulante handel van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en bijproducten van dierlijke oorsprong voor menselijke consumptie (code 42515200)

De audit van de activiteiten wordt, in dit geval, gebaseerd op gids G-003.

¹ Vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en bijproducten van dierlijke oorsprong voor menselijke consumptie

7.

- **Vraag**

Moet de aanwezigheid van een « visafdeling » in een hypermarkt, supermarkt, superette, buurtwinkels, kruidenierszaken specifiek worden aangegeven?

- **Antwoord**

Dit is niet nodig indien de vestigingseenheid zich beperkt tot de verkoop van voorverpakte producten van de visserij of de aquacultuur. De audit van deze activiteiten wordt uitgevoerd op basis van gids G-007.

Deze activiteit moet worden aangegeven indien de vestigingseenheid over een “plaats” beschikt waar de producten van de visserij of aquacultuur² worden gehanteerd:

Plaats: Detailhandel in producten van de visserij of aquacultuur (code 42505200)

Activiteit: Niet-ambulante detailhandel van verse producten van de visserij, bereide producten van de visserij, van levende tweekleppige weekdieren, van levende manteldieren en levende mariene buikpotigen (code 42515400)

De audit van deze activiteit wordt, in dit geval, uitgevoerd op basis van gids G-007 indien de uitgevoerde activiteiten deel uitmaken van het toepassingsgebied van de gids.

8.

- **Vraag**

Moet de aanwezigheid van een « traiteurafdeling » in een hypermarkt, supermarkt, superette, buurtwinkels, kruidenierszaken specifiek worden aangegeven?

- **Antwoord**

Dit is niet nodig indien de vestigingseenheid zich beperkt tot de verkoop van voorverpakte “traiteur” producten die elders zijn geproduceerd. De audit van deze activiteiten wordt uitgevoerd op basis van gids G-007.

Indien de vestigingseenheid ter plaatse « traiteur » producten produceert en de productie wordt uitgevoerd in de beenhouwerswerkruijnte van de inrichting waar rauw vlees wordt bewerkt, moet dit niet specifiek worden aangegeven en wordt de audit van de activiteit van het produceren van « traiteur » producten uitgevoerd op basis van G-003.

Indien de vestigingseenheid ter plaatse « traiteur » producten produceert en deze productie wordt uitgevoerd in een specifieke “plaats”, dan moet deze activiteit worden aangegeven:

Plaats: Traiteur (code 52135810)

Activiteit: Verkoop van levensmiddelen door de HORECA operator (code 52015810)

² Verse producten van de visserij, bereide producten van de visserij, levende tweekleppige weekdieren, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen

De audit van deze activiteit is, in dit geval, uitgevoerd op basis van gids G-023 als er geen beenhouwerswerkruimte is in de vestigingseenheid en van de gids G-003 als in de vestigingseenheid ook een beenhouwerswerkruimte bezit

9.

- **Vraag**

Mag een visboer (detailhandel) die kant-en-klaarmaaltijden maakt, de gids voor slagers (G-003) gebruiken om deze activiteit door een OCI te laten auditeren?

- **Antwoord**

Neen. De gids voor slagerijen kan alleen worden gebruikt door operatoren die een toelating als slager hebben. Er bestaat nu geen gids voor alle mogelijke activiteiten van de visboeren, maar detailhandelaars die voor wat het product “vis” betreft, zich beperken tot het verwijderen van de ingewanden en fileren, worden door de gids G-007 gedekt. Indien ze kant-en-klaarmaaltijden maken, mogen ze de gids G-023 (Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de Horeca sector) gebruiken.

10.

- **Vraag**

Moet een detailhandel in voedingswaren die geen enkel voedingsproduct ter plaatse vervaardigt behalve kip aan 't spit, een specifieke activiteit melden voor de verkoop van deze gebraden kippen?

- **Antwoord**

Neen. Als het braden van kippen aan 't spit de enige verwerkingsactiviteit is, is het niet noodzakelijk om een specifieke activiteit te melden. Deze productie kan op basis van de gids G-007 geauditeerd worden.

→ **Management**

1.

- **Vraag**

Dient voor activiteiten zoals de bereiding van lasagne in de verkoopruimte, de HORECA-gids of de gids G-007 te worden gebruikt?

- **Antwoord**

Deze activiteiten vallen onder de verwerking en worden dus niet gedekt door de gids G-007. De winkels die dergelijke producten produceren moeten gebruik maken van de HORECA-gids die betrekking heeft op de activiteiten als “traiteur”.

2.

- **Vraag**

Voldoet een controle van de temperatuur per levering van een gamma producten?

- **Antwoord**

Over het algemeen is een controle per palet voldoende, omdat verondersteld wordt dat alle producten van dezelfde palet bij dezelfde temperatuur worden bewaard. Voor heel grote paletten, kan een controle op meerdere plaatsen van de palet nuttig zijn.

3.

- **Vraag**

In de leidraad wordt verduidelijkt dat bij de ontvangst van gekoelde of diepgevroren producten, een temperatuurcontrole moet plaatsvinden en de resultaten hiervan moeten geregistreerd worden... De controle kan uitgevoerd worden door de leverancier indien deze gedekt wordt door het autocontrolesysteem van de winkel. Hoe de nachtleveringen controleren en registreren? Wat wordt verstaan onder « een leverancier die gedekt wordt door het autocontrolesysteem van een winkel »?

- **Antwoord**

Voor de nachtleveringen, tijdens een periode waarbij geen enkel personeelslid aanwezig is in de winkel, kan de leverancier zelf de controles uitvoeren.

De leverancier die personeelslid is van de winkel of keten, kan makkelijk opgenomen worden in het autocontrolesysteem van het bedrijf. Indien het een derde betreft, moeten zijn verplichtingen voorzien worden in het contract en moet er aandacht besteed worden aan zijn opleiding en de controle van zijn activiteiten in het kader van het autocontrolesysteem. Voor nachtleveringen zijn punctuele temperatuurcontroles niet voldoende.

4.

- **Vraag**

Wat wordt verstaan onder « pertinente informatie » over de leveranciers? Zijn dit de gegevens die voorkomen op een begeleidend document of voldoen de gegevens die voorkomen op bood-on-web?

- **Antwoord**

Het betreft alle informatie die nodig is om de leverancier makkelijk en vlug te identificeren.

5.

- **Vraag**

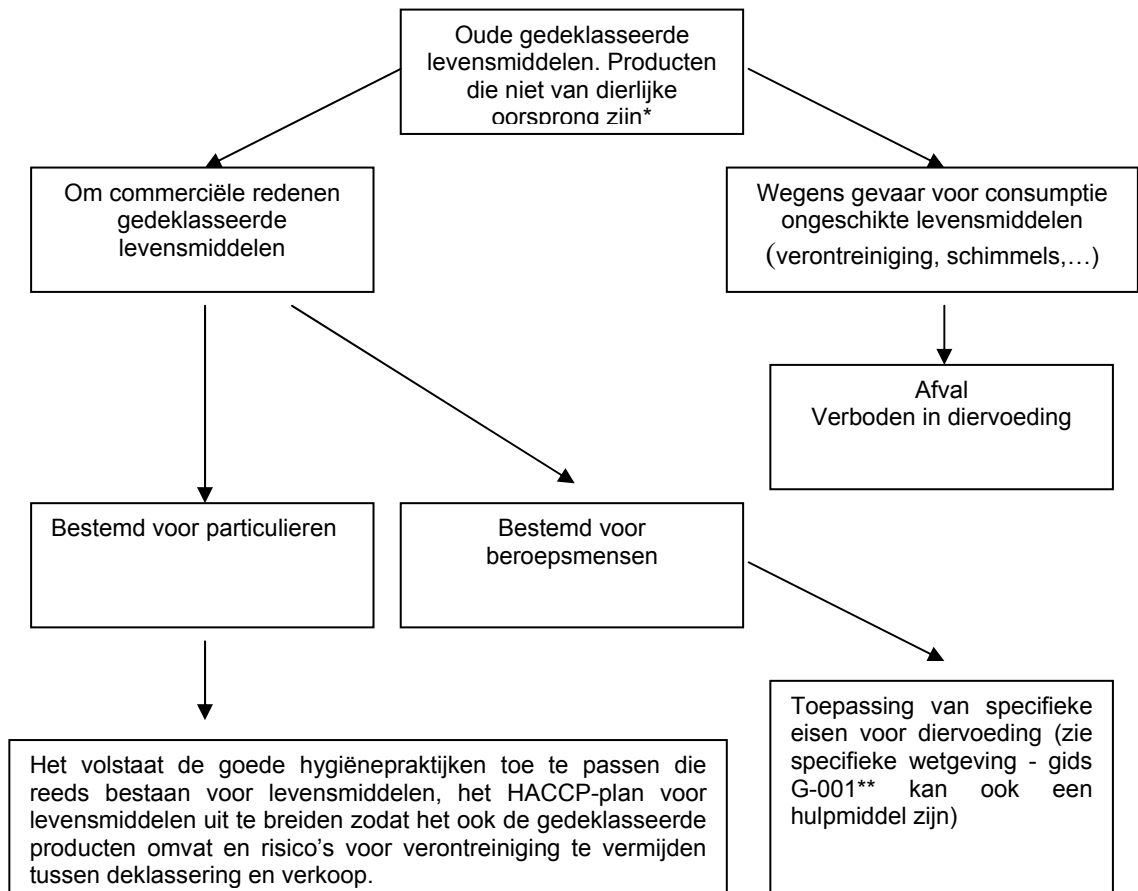
Onder welke voorwaarden mag een operator uit de distributiesector (bakker, slager,...) zijn gedeklasseerde producten leveren als diervoeding?

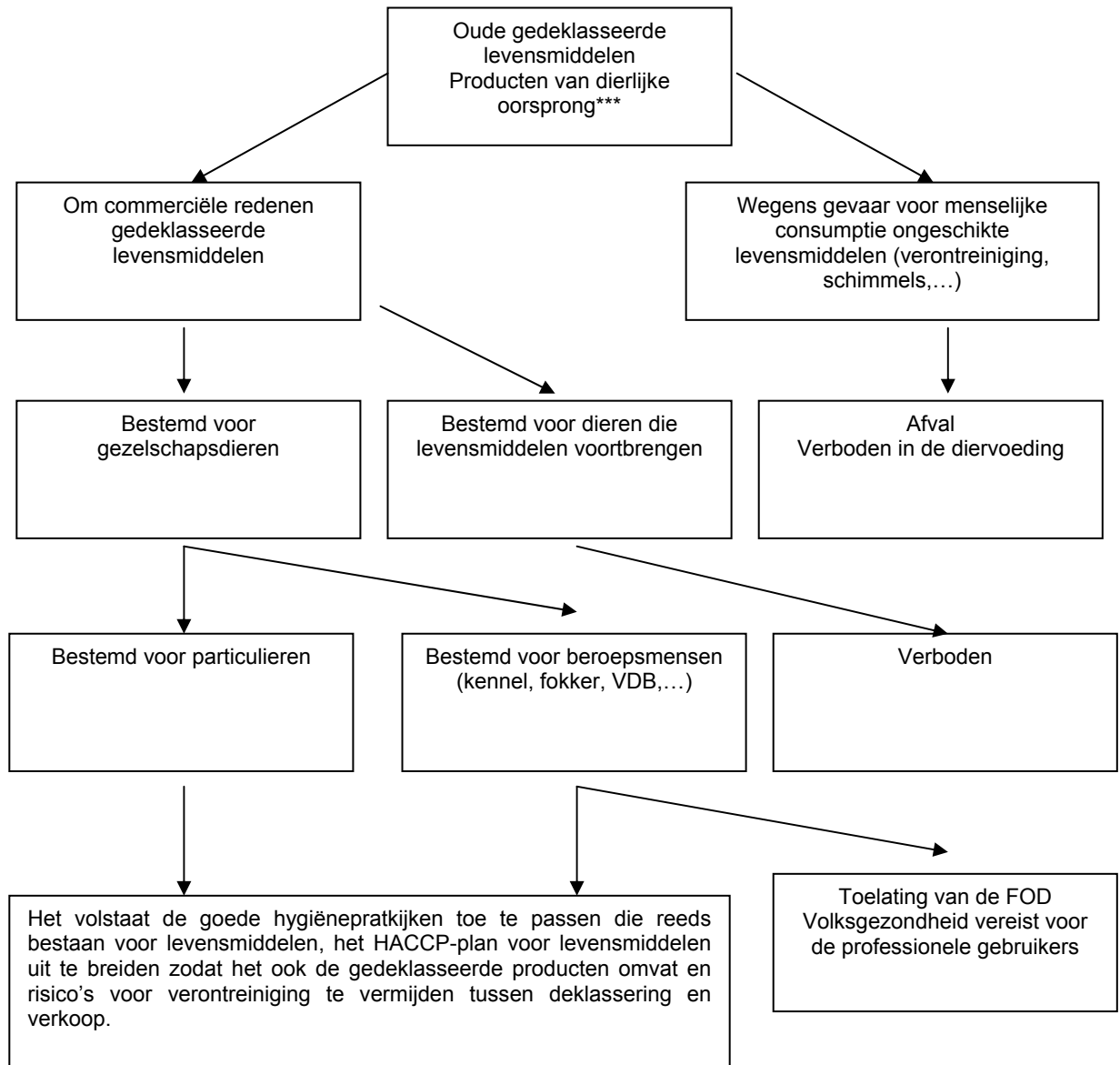
- **Antwoord**

De operatoren uit de distributiesector die gedeklasseerde producten de diervoeding als bestemming geven moeten ten minste bij het Agentschap geregistreerd zijn.

Die operatoren moeten bovendien het Agentschap in kennis stellen van deze specifieke activiteit die de verkoop van gedeklasseerde producten als diervoeding is. Zij dienen hiervoor het formulier, beschikbaar op de website van het agentschap (http://www.favv-afscsca.fgov.be/sp/agrements/agrements_nl.asp), te gebruiken. De activiteitscode is: 17017100.

Onderstaande schema's kunnen worden gebruikt om de situatie van de onderneming met betrekking tot diervoeding vast te stellen.





* brood, cake, gebak, deegwaren...

Deze producten worden niet beschouwd als dierlijke producten als ze geen vlees, vleesbereidingen, vis, schaaldieren, weekdieren, melk of rauwe eieren bevatten of daarmee in contact zijn geweest.

Als melkproducten (andere dan rauwe melk), eiproducten (andere dan rauwe eieren), gelatine of honing als ingrediënt werden gebruikt bij de vervaardiging ervan en als het gehalte aan al deze ingrediënten samen groter is dan of gelijk aan het gehalte aan het belangrijkste van de andere ingrediënten, behoren deze producten tot de categorie van levensmiddelen van dierlijke oorsprong.

** Autocontroleleids Dierenvoeders

*** Vlees, vleesbereidingen, vleesproducten, vis, schaaldieren, weekdieren, honing, melkproducten, eiproducten,

Let op ! De hierboven vermelde voorschriften gelden voor gedeklasseerde levensmiddelen die geen specifieke verwerking ondergaan om de diervoeding als bestemming te krijgen..

6.

• **Vraag**

Aan welke verplichtingen inzake etikettering moeten gedeklasseerde levensmiddelen (met uitzondering van vlees en vis) die aan de consument worden geleverd als voeding voor gezelschapsdieren, voldoen?

• **Antwoord**

Indien de verkochte hoeveelheden aan beperkingen zijn onderworpen, met name < 10 kg, worden de voorschriften inzake etikettering beperkt. Op het etiket moet het volgende worden vermeld:

- het woord «voedermiddel»,
- de naam van het voedermiddel (benaming van het product),
- het nettogewicht,
- het lotnummer dat, bijvoorbeeld, de datum van verpakking kan zijn,
- naam van de verantwoordelijke of naam van het bedrijf alsook het adres van de operator.

Deze gegevens kunnen eveneens via affichering in de verkooppriimte of via een begeleidend document aan de koper worden verstrekt.

7.

• **Vraag**

Aan welke verplichtingen inzake etikettering moeten gedeklasseerd vlees en vis die aan de consument worden geleverd als voeding voor katten en honden, voldoen?

• **Antwoord**

Indien de verkochte hoeveelheden aan beperkingen zijn onderworpen, met name < 10 kg, worden de voorschriften inzake etikettering beperkt. Op het etiket moet het volgende worden vermeld:

- het woord «voedermiddel»,
- de aard van het product en in voorkomend geval het toegepaste conserveringsprocédé,
- het feit dat het product bestemd is voor honden of katten,
- de naam van het voedermiddel (benaming van het product),
- het nettogewicht,
- de uiterste gebruiksdatum,
- het lotnummer dat, bijvoorbeeld, de datum van verpakking kan zijn,
- de naam van de verantwoordelijke of naam van het bedrijf alsook het adres van de operator.

De producten moeten, bovendien, vrij zijn van bederf en steeds worden verpakt in verzegelde verpakkingen voorzien van een etiket die het product beschermen tegen verontreinigingen.

→ **Traceerbaarheid**

1.

• **Vraag**

Is het mogelijk om bij gebrek aan een gids voor de opslagplaatsen, een autocontrolesysteem van de verkooppunten te laten valideren indien deze bevoorraad worden door distributiecentra (uitgebaat door derden) en indien het traceerbaarheidssysteem gebaseerd is op het systeem van de distributiecentra?

• **Antwoord**

Het feit dat de producten afkomstig zijn van een distributiecentrum dat beheerd wordt door derden, heeft geen invloed op de winkel want deze is niet verantwoordelijk voor wat gebeurt op het vlak van het distributiecentrum (behalve voor « beheer van de leveranciers »). De winkel moet echter over een volledig intern traceerbaarheidssysteem beschikken, en mag dus voor een deel van de traceerbaarheid niet afhangen van het traceerbaarheidssysteem van het distributiecentrum beheerd door derden.

2.

• **Vraag**

Het Agentschap is van mening dat de traceerbaarheid centraal kan beheerd worden indien de gegevens beschikbaar zijn in elke vestiging en indien de gegevens van elke vestiging geregistreerd worden binnen de termijnen. Wat betekent « gegevens afkomstig van verschillende vestigingen worden geregistreerd binnen de termijnen »?

• **Antwoord**

Hiervoor dient men zich te wenden tot de regels omtrent traceerbaarheid die voorkomen in de wetgeving^{3,4} en op de website⁵ van het Agentschap.

3.

• **Vraag**

Het Agentschap vraagt een uitgaand register bij te houden voor de producten die bestemd zijn voor andere operatoren. Worden alle operatoren die geen eindconsumenten zijn beschouwd als « andere operatoren »?

³ Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen, art. 5, art. 6 (http://www.favv-afscfa.fgov.be/autocontrole/leg/legislation_nl.asp)

⁴ Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector, art. 6, (http://www.favv-afscfa.fgov.be/autocontrole/leg/legislation_nl.asp)

⁵ http://www.favv-afscfa.fgov.be/autocontrole/trac/tracabilite_nl.asp

- **Antwoord**

Ja.

4.

- **Vraag**

Is de interne traceerbaarheid in het kader van deze gids (G-007) alleen geldig voor diegenen die visverwerkende activiteiten uitvoeren? Voor andere verwerkende activiteiten moet verwezen worden naar de voorschriften van andere gidsen?

- **Antwoord**

Het beheer van de interne traceerbaarheid is de verantwoordelijkheid van de operator zelf die kiest welk niveau van interne traceerbaarheid hij verkiest. Voor bereidingen dient echter minstens een recept te bestaan.

5.

- **Vraag**

Kunnen andere gegevens dan het lotnummer gebruikt worden om de traceerbaarheid van de producten te garanderen?

- **Antwoord**

Verschillende gegevens moeten geregistreerd worden in het kader van de traceerbaarheid van de producten. Eén van deze gegevens is de identificatie van producten. Dit kan gebeuren via het lotnummer, maar eveneens via andere pertinente middelen zoals de uiterste verbruiksdatum.

→ **Producten**

1.

- **Vraag**

De gids G-007 wijdt een hoofdstuk aan het etiketteren en versnijden van producten op vraag. Hoe kan de vraag omtrent de informatie voor de consument over de aanwezigheid van een allergeen in een niet-verpakt product praktisch worden geregeld?

- **Antwoord**

De operator geniet hiervoor over veel bewegingsvrijheid. Hij zou bijvoorbeeld kunnen gebruik maken van affiches. Het is ook mogelijk dat het personeel de informatie meedeelt aan de consumenten die hierom vragen. Wanneer producten uitgepakt worden, moet de

informatie bewaard worden (vb: bewaren van etiketten) en moet het personeel deze informatie kunnen terugvinden.

2.

- **Vraag**

Geval van herverpakking in de winkel (zelfbediening voorverpakt): moet op de etikettering van kaas vermeld worden of het product lactose bevat of niet?

- **Antwoord**

Er is geen verplichting op dat vlak indien de kaas bestaat uit gemeenschappelijke bestanddelen van alle soorten kazen. Het betreft een « uitzondering » voorzien door de wetgeving (art. 4, § 6, KB 13 september 1999).

3.

- **Vraag**

Moet de vermelding « goed doorbakken voor consumptie » vermeld worden op de etikettering van gehakt vlees?

- **Antwoord**

Dit voorschrift is van toepassing (VO 2073/2005).

4.

- **Vraag**

Moet het kweekgebied vermeld worden bij de verkoop van vissen?

- **Antwoord**

Het kweekgebied moet vermeld worden, zoals ook de Europese wetgeving dit voorziet (VO 104/2000 en 2065/2001). Voor gekweekte producten, wordt vereist de Lidstaat of het derde land te vermelden waar de eindontwikkeling van het product is gebeurd.

5.

- **Vraag**

Moet de vermelding « met zoetmiddel » in hetzelfde gezichtsveld als de productnaam voorkomen?

- **Antwoord**

De vermelding "met zoetmiddel" moet, inderdaad, in hetzelfde gezichtsveld voorkomen als de verkoopbenaming (KB 13 september 1999).

6.

- **Vraag**

Moeten specificaties worden bepaald voor de producten die buiten de werkruimte worden verwerkt (uitsnijden in de rekken, seizoensactiviteiten)?

- **Antwoord**

Ja. Het zal meestal om de technische fiches van de producten gaan.

7.

- **Vraag**

Moeten harde kazen in samenhang met de validatie van de autocontrolesystemen en de goede praktijken koel (7°C) worden bewaard?

- **Antwoord**

Als harde kazen worden versneden moeten zij bij 7°C worden bewaard. Wielen harde kaas die nog niet werden versneden of aangesneden moeten worden bewaard op de temperatuur die is voorgeschreven in de « productfiches » van de fabrikanten. Als de « productfiches » van de fabrikanten geen temperatuur vermelden mogen wielen harde kaas die nog niet zijn versneden op omgevingstemperatuur worden bewaard.

8.

- **Vraag**

Wanneer moeten eieren uit de verkoop worden genomen als men de legdatum niet kent?

- **Antwoord**

Als de legdatum niet is vermeld op de verpakking en de operator geen schriftelijke informatie over de legdatum heeft moeten de eieren 7 dagen voor de op de verpakking vermelde houdbaarheidsdatum uit de verkoop worden genomen.

Als de legdatum wel op de verpakking vermeld is of als, wanneer dat niet zo is, de operator schriftelijke informatie heeft over de legdatum, moeten de eieren uiterlijk 21 dagen na de legdatum of uiterlijk op de op de verpakking vermelde houdbaarheidsdatum, als dat een vroegere datum is, uit de verkoop worden genomen.

→ **Lokalen**

1.

• **Vraag**

Moeten de toiletruimtes met wasbakken met warm en koud water uitgerust worden?

• **Antwoord**

Nee. De toiletruimtes moeten uitgerust worden met:

- stromend koud en/of warm drinkbaar water,
- vloeibare zeep in een dispenser,
- een éénmalig te gebruiken systeem om de handen af te drogen,
- een vuilnisbak.

Voor de lokalen waar voedingsmiddelen worden gemanipuleerd, daarentegen, zoals het de wetgeving vereist, moet er een voldoende aantal goed geplaatste en gemarkeerde wasbakken voor het reinigen van de handen aanwezig zijn. De wasbakken voor het reinigen van de handen moeten voorzien zijn van warm en koud stromend water en van middelen voor het reinigen en hygiënisch drogen van de handen.

2.

• **Vraag**

Mogen de toiletten rechtstreeks uitgeven op een zone waar levensmiddelen worden opgeslagen?

• **Antwoord**

Nee, maar men neemt aan dat er geen rechtstreekse verbinding is als een gang, een trap of een sluis aanwezig is.

3.

• **Vraag**

Is de aanwezigheid van een kleedruimte verplicht in een inrichting die gevestigd is in de woning van de operator?

• **Antwoord**

Neen, de privéwoning van de operator kan worden beschouwd als kleedruimte op voorwaarde dat die wijze van organisatie geen bron van verontreiniging is voor de productie.

4.

- **Vraag**

Is een beheersprocedure voor glasbreuk aanvaardbaar als er hierin is bepaald dat de verlichting niet wordt beschermd maar dat in geval van glasbreuk alle producten worden vernietigd?

- **Antwoord**

Dit is aanvaardbaar. Maar deze procedure zal ook minstens een dagelijkse controle van alle bronnen van glasbreuk (bv. verlichting) vereisen om een garantie te verschaffen die gelijkwaardig is aan een bescherming van de verlichting.

→ **Uitrusting**

1.

- **Vraag**

Indien na controle wordt vastgesteld dat een thermometer niet de correcte temperatuur weergeeft en de afwijking groot is, moet deze dan voor de justering aan een gespecialiseerde firma worden toevertrouwd?

- **Antwoord**

Wanneer een thermometer niet de correcte temperatuur weergeeft, kan de justering intern worden uitgevoerd. Het is niet verplicht dat dit wordt gedaan door een gespecialiseerde firma.

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

Er moet geen maximum aanvaardbare systematische fout worden voorzien wanneer deze stabiel is.

2.

- **Vraag**

Moeten operatoren beschikken over een specifieke snijmachine voor gekookte fijne vleeswaren en voor rauwe/gegiste fijne vleeswaren?

- **Antwoord**

Neen, één enkele snijmachine volstaat op voorwaarde dat de toegepaste procedures voorzien in een geregelde reiniging en ontsmetting van de snijmachine.