

Anlage

**Validierung vom System
zur Eigenkontrolle**





Inhaltsverzeichnis

1.	Erläuterung für die Anbieter	5
2.	Anforderungen für Zertifizierungsstellen	5
2.1	Akkreditierung	5
2.2	Zulassung	5
2.3	Inspektionsmethoden	6
2.4	Qualifizierung von Auditoren	6
3.	Dauer und Häufigkeit eines Audits	7
3.1	Die Häufigkeit des Audits	7
3.2	Die Häufigkeit des Audits	7

1. Erläuterung für die Anbieter

Alle in der Nahrungsmittelkette tätigen Unternehmen müssen ein System zur Eigenkontrolle besitzen, das die Sicherheit ihrer Produkte gewährleistet. In diesem Rahmen ist dieses Handbuch ein sehr nützliches Instrument.

Sie können Ihr Eigenkontrollsystem durch ein kostenpflichtiges Audit validieren lassen. Es handelt sich um eine eingehende Kontrolle Ihres Eigenkontrollsystems. Während dem Audit wird systematisch und methodisch kontrolliert, ob Ihr Eigenkontrollsystem ausreichend Garantien bietet, um die Lebensmittelsicherheit zu gewährleisten. Das Audit erfolgt auf freiwilliger Basis und muss explizit angefragt werden. Eine Auditanfrage kann entweder bei der FASNK oder einer unabhängigen zugelassenen Zertifizierungsstelle eingereicht werden. Die Liste der zugelassenen Zertifizierungsstellen befindet sich auf der Webseite der FASNK: www.fasnk.be > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Inspektions- und Zertifizierungsstellen.

Nach einem Audit mit günstigem Ausgang, wird eine Zertifikat/ein Validationsschreiben ausgestellt. Dieses gilt für 3 Jahre. Ein Audit mit günstigem Ausgang gibt ebenfalls die Möglichkeit Anrecht auf ein Smiley-Label zu haben. Das Smiley-Label wird ausschließlich zugewiesen, falls folgende Bedingungen erfüllt werden:

- das Audit wurde durch eine zugelassene Zertifizierungsstelle durchgeführt, und
- für alle B2C Tätigkeiten wurde ein Audit mit günstigem Ausgang durchgeführt.

Sie können das Smiley-Label in Ihrem Betrieb aufhängen, damit Ihre Kunden sehen können, dass Ihr Eigenkontrollsystem während eines Audits validiert worden ist. Die FASNK veröffentlicht auf Ihrer Webseite die Liste von Unternehmen mit einem Smiley-Label: www.fasnk.be/smiley.



Führt die FASNK das Audit aus, ist kein Smiley-Label vorgesehen.

2. Anforderungen für Zertifizierungsstellen

2.1 Akkreditierung

Für dieses Handbuch muss die Zertifizierungsstelle laut ISO/IEC 17020 Norm akkreditiert sein. Die Akkreditierung muss durch BELAC ausgeführt werden oder durch eine ausländische Stelle, die das "multilateral agreement (MLA)" einhält.

Die Begriffe „Audit“ und „Auditor“ werden jeweils für die Begriffe „Inspektion“ und „Inspektor“ für Tätigkeiten gebraucht, die der Norm ISO/IEC 17020 entsprechen.

2.2 Zulassung

Die Zertifizierungsstellen müssen darüber hinaus von der FASNK für dieses Handbuch zugelassen werden. Zusätzlich muss die Zertifizierungsstelle das Verfahren PB 07 P 03 für die Zulassung von Zertifizierungs- und Inspektionsstellen der FASNK (siehe Website der FASNK) einhalten: www.fasnk.be > Berufssektoren > Eigenkontrolle > Zertifizierungs- und Inspektionsstellen > Dokumente für die Zertifizierungsstellen (FR) > Zulassungsverfahren für Zertifizierungsstellen (FR).

2.3 Inspektionsmethoden

Im Rahmen der ISO/IEC 17020 Norm, muss die Zertifizierungsstelle folgende Aspekte entwickeln und anwenden:

- eine detaillierte Inspektionsmethode muss ausgearbeitet und eingehalten werden. Sie muss dokumentiert und ihre Angemessenheit muss regelmäßig bewertet werden. In dieser Methode ist u.a. die Rede von Informationen über die gebrauchten Bewertungsinstrumente, die Auditkriterien, die möglichen Regelwidrigkeiten, die auszuwählende Probe (bezüglich der zu bewertenden Dokumente, dem anwesenden Material...), der Auditdauer...;
- Man muss garantieren können, dass alle Teilabschnitte des Handbuches während des Audits behandelt werden und dies muss bewiesen werden können.

2.4 Qualifizierung von Auditoren

Obleich die FASNK die Zulassung für das gesamte Handbuch ausstellt, müssen die Auditoren insbesondere für das praktische Handbuch qualifiziert sein und auch pro Modul.

Die Zertifizierungsstellen legen Qualifikationskriterien für ihre Auditoren fest und bewerten diese basierend auf diesen Kriterien.

Die **allgemeinen Qualifikationskriterien** von Auditoren sind:

- die Anforderungen vom Artikel 10 des Königlichen Erlasses vom 14. November 2003 über die Eigenkontrolle, die Meldepflicht und die Rückverfolgbarkeit in der Nahrungsmittelkette erfüllen;
- eine Grundausbildung des Hochschulwesens im Bereich der Lebensmittelsicherheit erfolgreich abgeschlossen haben;
- eine relevante Berufserfahrung von mindestens zwei Jahren in einer Produktionseinheit oder als Mitarbeiter in der Qualitätsabteilung im entsprechenden Sektor oder Teilsektor der Lebensmittelkette oder eine gleichwertige Erfahrung in Consulting-Diensten oder Zertifizierungsstellen, die im entsprechenden Sektor oder Teilsektor der Lebensmittelkette aktiv sind.
- die Anforderungen dieses Handbuches kennen, verstehen und anwenden;
- die Anforderungen der Gesetzgebung und anderer geltenden Referenzdokumente kennen, verstehen und anwenden;
- durch die Zertifizierungsstelle eine geeignete und kontinuierliche Ausbildung abgeschlossen haben.

Danach muss die Zertifizierungsstelle Zusatzkriterien pro Modul festlegen und bei den Auditoren bewerten.

Für folgende Module:

- Herstellung von Milchprodukten;
- Frischfleisch, Fleischzubereitungen und Fleischprodukte,

diese Zusatzkriterien beinhalten mindestens eine spezifische Fortbildung von 16 Stunden pro Modul. Diese Fortbildung beinhaltet die Themen Produkte, Verfahren/Prozesse und die entsprechende Gesetzgebung.



Der Übergangszeitraum:

Während den ersten drei Jahren, die auf die Ankündigung des Gutheißen dieses Handbuches im Belgischen Staatsblatt folgen, wird ein Auditor für das praktische Handbuch und die spezifischen Module als qualifiziert betrachtet, insofern er vor dem Veröffentlichungsdatum des vorliegenden Handbuches für das den Scope der betroffenen Module abdeckende sektorspezifische Handbuch qualifiziert war (z.B. ein Auditor wird für das Modul „tierische Nebenprodukte“ als qualifiziert betrachtet, wenn er bereits für das Handbuch G-003 qualifiziert ist). Diese Übergangsmaßnahme kann unter Umständen schnell ungültig werden, falls die allgemeinen Regeln bezüglich der Qualifikation von Auditoren durch die FASNK angepasst werden sollten.

3. Dauer und Häufigkeit eines Audits

3.1 Die Häufigkeit des Audits

Das Zertifikat oder das Validierungsschreiben ist 3 Jahre lang gültig. Das bedeutet, dass alle 3 Jahre ein Erneuerungsaudit zur Zertifizierung oder Validierung stattfinden muss, um die Validierung fortlaufend weiterführen zu können. Dieses Erneuerungsaudit zur Zertifizierung oder Validierung muss unter Einhaltung der vorgesehenen „time windows“ (Zeitintervalle) (siehe Verfahren PB 07 P03 für die Zulassung der Zertifizierungsstellen) stattfinden.

3.2 Die Häufigkeit des Audits

Die Zeitdauer für das Audit basiert auf der folgenden Tabelle: Die Zeitdauer für das Audit wird berechnet als **minimale** Zeitdauer vom Audit **vor Ort**, d.h. im auditierten Betrieb.

Die Zeitdauer für die Vorbereitung, die Bewertung von Dokumenten, das Erstellen von Berichten, vorausgehende Besuche und administrative Aufgaben (Aufwand für das Audit) sind folglich nicht in der Zeitdauer für ein Audit in der unterstehenden Tabelle aufgeführt.

	Minimale Zeitdauer für ein Audit oder für folgende Module	Minimale Zeitdauer eines Audits in anderen Fällen
	<ul style="list-style-type: none"> • „Brot, Backwaren & Schokolade“ • „Herstellung von Milchprodukten“ • „Frischfleisch, Fleischzubereitungen & Fleischprodukte“ 	
1-2 VZÄ	3 St.	2 St.
3-4 VZÄ	3 St.	
5-9 VZÄ	4 St.	
10-19 VZÄ	5 St.	
>20 VZÄ	6 St.	

Anlagen Validierung vom System zur Eigenkontrolle

VZÄ = Vollzeitäquivalente

Es ist möglich, dass andere Faktoren zu einem Anstieg der minimalen Zeitdauer eines Audits beitragen. Die definitive Zeitdauer eines Audits wird durch die Zertifizierungsstelle festgelegt, u.a. basierend auf den Tätigkeiten des Anbieters.

Die obenstehende Tabelle findet ebenfalls auf Verteiler-Plattformen Anwendung. Sie bezieht sich nicht auf die Anbieter des B2B Sektors, z.B. Großbäckereien, da diese nicht in den Anwendungsbereich dieses Handbuches fallen.

