

Ab Juli 2021 werden wir ein neues Kontrollverfahren anwenden. Dies geschieht in mehreren Etappen. Wir werden mit dem Vertriebssektor beginnen, wobei der Horeca-Sektor vorerst ausgeklammert wird.

Ab September werden wir die Umstellung im Horeca-Sektor in Angriff nehmen.

Dieses neue Verfahren wird 2022 im Verarbeitungssektor und 2023 im Sektor der Primärproduktion Anwendung finden.

Was bedeutet das konkret für Sie, wenn Sie im Vertriebssektor tätig sind? Die Kontrollhäufigkeit (1) sowie der Inhalt (2) werden sich ändern.

- 1) Sämtliche Tätigkeiten, die einer Genehmigung im Vertriebssektor bedürfen, werden alle vier Jahre kontrolliert. Eine Ausnahme bilden Großküchen, die vor Ort Mahlzeiten für anfällige Personen zubereiten. Diese werden alle zwei Jahre kontrolliert. Neue Niederlassungen mit einer Genehmigung werden im Laufe der ersten zwei Jahre einer Kontrolle unterzogen. Die Kontrollhäufigkeit für Tätigkeiten, die einer Registrierung bedürfen, und Tätigkeiten des Wandergewerbes bleibt unverändert.
- 2) Die rechtlichen Verpflichtungen haben sich nicht geändert, aber der Inhalt der Kontrollen wurde optimiert, sodass das Ergebnis im Fokus steht. So werden Items, an die ein hohes Risiko gebunden ist oder die oft nicht vorschriftsmäßig sind, beispielsweise bei jeder Kontrolle geprüft. Diese Gruppe nennen wir „grundlegendes Scope“.

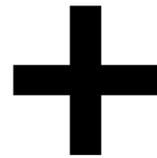
In dem nachstehenden Schema ist der Inhalt der Kontrolle beschrieben . Das grundlegende Scope wird durch thematische und zusätzliche Scopes vervollständigt.

[ZUM SCHEMA](#)



Federalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

**GRUNDLEGENDES
SCOPE**



**THEMATISCHES SCOPE
ALLERGENMANAGEMENT**

**THEMATISCHES SCOPE
RAUCHVERBOT**

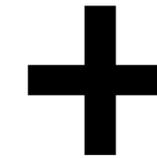
**THEMATISCHES SCOPE
ERZEUGNISSE TIERISCHEN
URSPRUNGS**

**THEMATISCHES SCOPE
EIGENKONTROLLSYSTEM**

**THEMATISCHES SCOPE
ETIKETTIERUNG**

**THEMATISCHES SCOPE
MELDEPFLICHT**

**THEMATISCHES SCOPE
ADMINISTRATIVE ANGABEN**

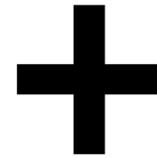


**ZUSÄTZLICHES SCOPE
STARTER**



VORGESCHICHTE

- Folgemaßnahmen bezüglich der Regelwidrigkeiten der vorherigen Inspektion
- (falls vorangegangene Inspektion ungünstig ausgefallen ist)



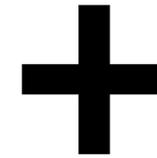
BASISITEMS

Allgemeines:

- Temperatur
- Persönliche Hygiene
- Hygiene in den Räumlichkeiten
- Verdorbene Lebensmittel
- Schädlinge / Haustiere
- ...

Falls zutreffend:

- Temperatur von Frittierölen/-fetten
- Temperatur während der Hackfleischherstellung
- Analyse von Hackfleisch
- Wasseranalyse bei Verwendung von Brunnenwasser
- ...



RÜCKVERFOLGBARKEIT

- Wann sind die Erzeugnisse eingetroffen und woher kommen sie?(IN)
- Einkauf nur bei Anbietern, die bei der FASNK registriert sind
- Wann und an wen wurden die Erzeugnisse verkauft? (OUT - nur B2B-Verkauf)



KONTROLLE BEI VORHANDENSEIN VON NICHT VORVERPACKTEN LEBENSMITTELN

Inhalt:



SCHRIFTLICHE MITTEILUNG:

- Sofort verfügbar
- Deutlich lesbar
- Korrekt und vollständig
- ...

oder



MÜNDLICHE MITTEILUNG:

- Unverzüglich mitgeteilt
- Vorhandensein eines schriftlichen Verfahrens
- Korrekt und vollständig
- ...



KONTROLLE BEI ANBIETERN DES HORECA-SEKTORS

Inhalt:

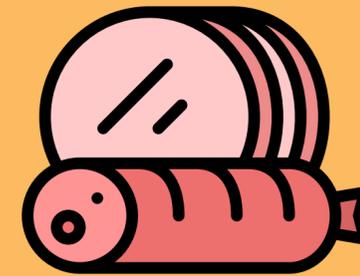
- Einhaltung des Rauchverbots
- Vorhandensein von Rauchverbotsschildern
- Einhaltung der für den Raucherraum geltenden Regeln
- ...



KONTROLLE IN FLEISCH- UND FISCHGESCHÄFTEN

Inhalt:

- Rückverfolgbarkeit von tierischen Erzeugnissen
- Tierische Nebenerzeugnisse



GROSSKÜCHEN MIT ZUBEREITUNG UND AUSGABE VOR ORT

Wird kontrolliert:

- Im Falle eines ungünstigen Ergebnisses, wenn das Eigenkontrollsystem validiert ist:
 - Grundlegendes Scope
 - Thematisches Scope Allergenmanagement
 - Thematisches Scope Meldepflicht
- Wenn das Eigenkontrollsystem nicht validiert ist
--> jede zweite Inspektion

Inhalt: eingehende Kontrolle

- Lockerungen: ordnungsgemäße Anwendung des Eigenkontrollhandbuchs
- Keine Lockerungen: Ausarbeitung und Anwendung eines betriebsspezifischen Eigenkontrollsystems

FÜR DIE ANDEREN TÄTIGKEITEN

Nach festgelegter
Häufigkeit kontrolliert:

- jede zweite Inspektion



Inhalt: Begrenzte Kontrolle

- Normen und Temperaturgrenzwerte
- Management der Regelwidrigkeiten und Registrierung
- Kenntnis des Eigenkontrollhandbuchs



KONTROLLE MIT FESTGELEGTER ANZAHL: VON DER TÄTIGKEIT ABHÄNGIG

Inhalt:



- Etikettierung
- Vorgeschriebene Informationen
- Spezifische Informationen
- Nährwert
- ...



- Quick Scan
(bei 10 stichprobenartig ausgewählten Erzeugnissen werden die allgemeinen Etikettierungsbedingungen geprüft)
- Nahrungsergänzungsmittel
- ...



KONTROLLE MIT FESTGELEGTER ANZAHL: VON DER TÄTIGKEIT ABHÄNGIG

Inhalt:

- Kenntnis der Meldepflicht
- Verfahren zur Rücknahme vom Markt ist verfügbar
- Der Meldepflicht wird ordnungsgemäß nachgekommen (wenn nötig)
- ...



PRÜFUNG IM RAHMEN JEDER KONTROLLE (HÖCHSTENS EINMAL PRO JAHR)

Inhalt:

- Registrierung/Genehmigung
- Korrekte Tätigkeiten
- Bescheinigung für die Kunden sichtbar

AFSCA Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire .be Point de contact pour les consommateurs 0800 13 550

ENREGISTREMENT

Octroyée à :

Lie au siège social :

Pour l'exécution des activités suivantes dans la chaîne alimentaire :

Numeros d'autorisation :

Imprimé le :

Applicable à partir du :

www.afsca.be

AFSCA Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire .be Point de contact pour les consommateurs 0800 13 550

AUTORISATION

Octroyée à :

Lie au siège social :

Pour l'exécution des activités suivantes dans la chaîne alimentaire :

Numeros d'autorisation :

Imprimé le :

Applicable à partir du :

www.afsca.be



EINGEHENDE KONTROLLE BEI STARTERN, DIE AUCH PUNKTE MIT EINEM GERINGEN RISIKO UMFASST

Für 2022 vorgesehen

Inhalt:

- Schädlingsbekämpfungsplan
- Vorhandensein von Thermometern
- Materialien, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, sind dafür geeignet
- Reinigungs- und Desinfektionsmittel getrennt lagern
- ...

