



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

**FAQ - Gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen  
bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren:  
Vleesproducten - Kant en klaar gerechten - Sauzen, bouillons en soepen  
- Salades – Natuurdarmen**

**Van toepassing vanaf:**

**25-06-2018**

	<b>Naam – functie / dienst</b>	<b>Datum</b>	<b>Handtekening</b>
<b>Opgesteld door:</b>	Vincent Helbo Jacques Inghelram Chloé Rousselle	20/06/2018	Vincent Helbo (get.) Jacques Inghelram (get.) Chloé Rousselle (get.)
<b>Nagezien door:</b>	Katrien Beullens Directeur	22/06/2018	Katrien Beullens (get.)
<b>Goedgekeurd door:</b>	JF Heymans Directeur-generaal a.i.	25/06/2018	JF Heymans (get.)

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten – Kant-en-klaargerechten – Sauzen, bouillons en soepen - Salades - Natuurdarmen (G-019) en de toepassing van de autocontrole in de geïsoleerde sector 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
- Goede praktijken
- HACCP

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- 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. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) n r. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Koninklijk besluit van 30 december 1992 betreffende het vervoer van vers vlees, vleesprodukten en vleesbereidingen
- 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 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen](#)

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids G-014:** gids Autocontrole: aardappelen, groenten, fruitverwerkende industrie en handel (G-014)
- **Gids G-019:** gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten – Kant-en-klaargerechten – Sauzen, bouillons en soepen - Salades - Natuurdarmen (G-019)
- **Gids G-032:** Gids autocontrole vissector (G-032)
- **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 zijn 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
- **Kant-en-klaargerechten:** gemengde en/of geassembleerde, gebruiksklare, eventueel nog op te warmen voedingsproducten

#### 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**

Iedereen die betrokken is bij de autocontrole in de sectoren: vleesproducten, kant-en-klaargerechten, sauzen, bouillons, soepen, salades en natuurdarmen.

#### IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-019) – REV 0 – 2009	Eerste versie van het document		06-08-2009
PB 07 – FAQ (G-019) – REV 1 – 2009	Nieuwe vragen		27-04-2011
PB 07 – FAQ (G-019) – REV 2 – 2009	Nieuwe vragen + correctie van vragen		24-04-2012
PB 07 – FAQ (G-019) – REV 3 – 2009	Correctie van vragen		18-12-2012
<u>PB 07 – FAQ (G-019) – REV 4 – 2018</u>	<u>Correctie van vragen</u>		25-06-2018

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

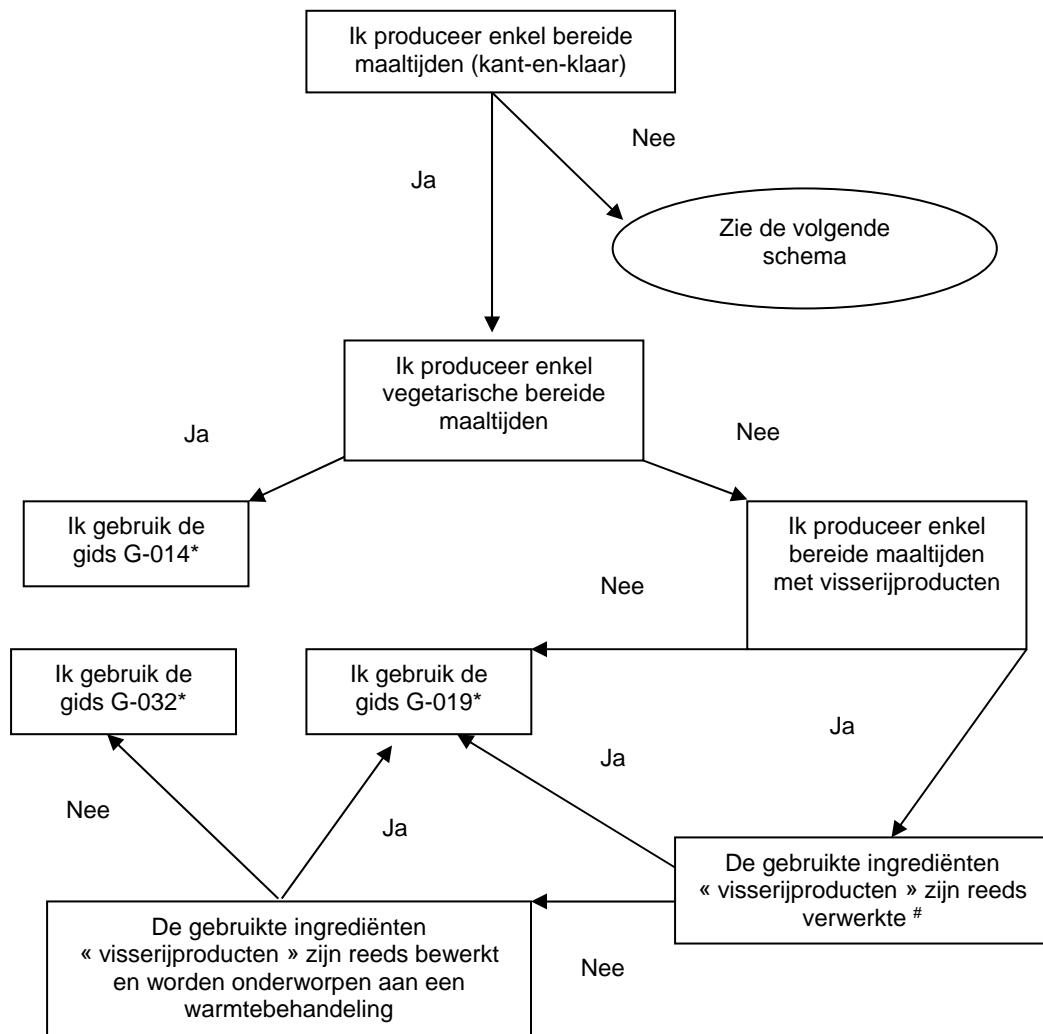
### A. Audit

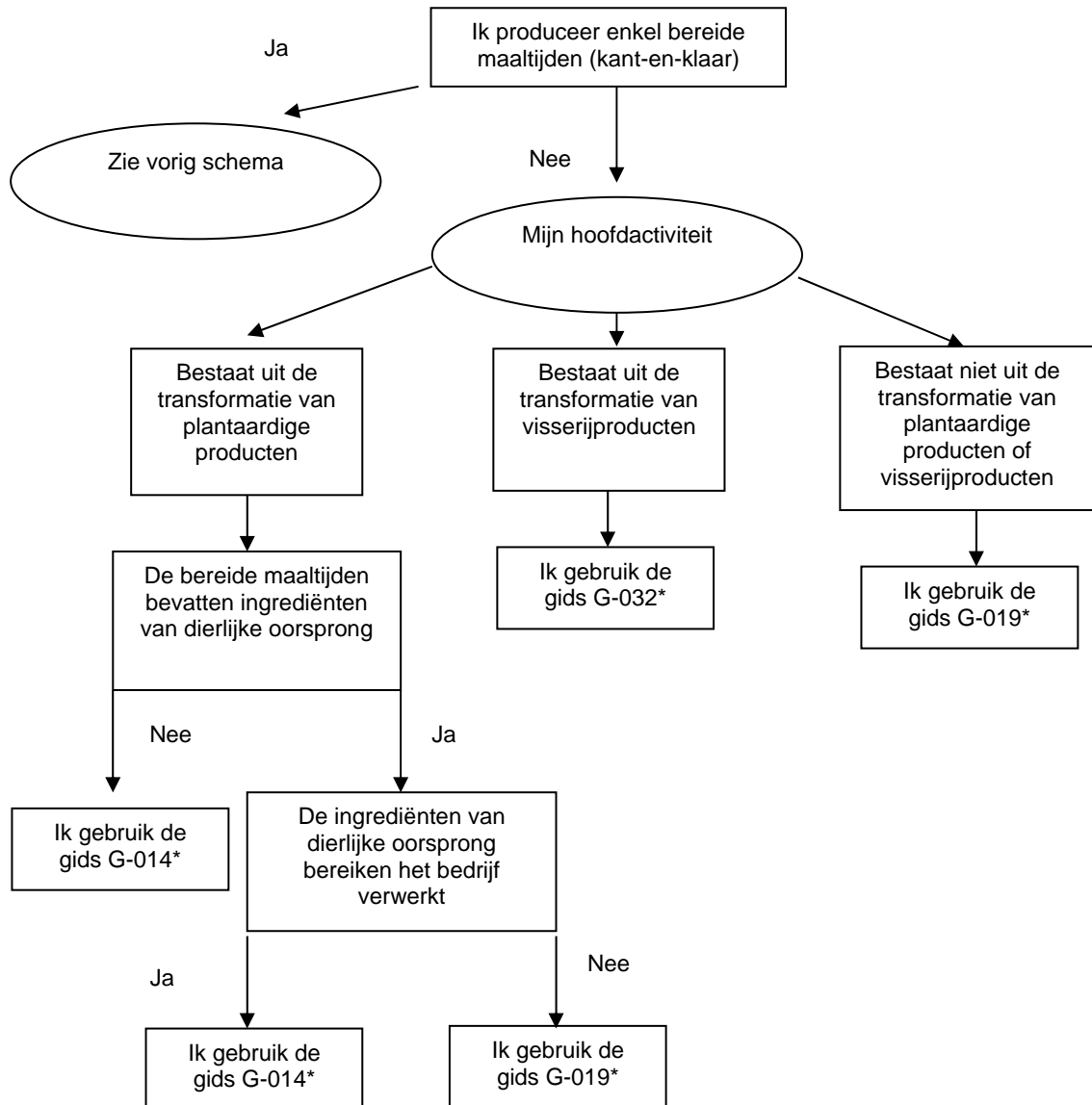
1.

- **Vraag**

Welke gids dient een bedrijf in de sector van de transformatie die verschillende types van bereide maaltijden produceert volgen (bereide maaltijden op basis van vleesproducten, bereide maaltijden op basis van gehakt vlees, vegetarische bereide maaltijden, bereide maaltijden op basis van zuivel, bereide maaltijden op basis verwerkte vis, bereide maaltijden op basis van bewerkte vis, ...)?

- **Antwoord**





\*

G-014 : gids Autocontrole: aardappelen, groenten, fruitverwerkende industrie en handel

G-019 : gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten – Kant-en-klaargerechten – Sauzen, bouillons en soepen - Salades – Natuurdarmen

G-032: Gids autocontrole vissector

#

Verhit, gezouten, gerookt, gepekeld, gedroogd, ...

Let op ! dit schema kan aangepast worden van zodra er nieuwe gidsen of nieuwe versies van bestaande gidsen goedgekeurd zijn.

## 2.

- **Vraag**

Moet voor een aan een slachthuis grenzende inrichting voor het verwerken van darmen een specifieke erkenning zijn afgeleverd?

- **Antwoord**

Ja, zodra daar aan zouten/drogen/bleken wordt gedaan.

3.

- **Vraag**

Moet een bedrijf waar fijne vleeswaren worden vervaardigd dat karkassen uitsnijdt voor die vervaardiging en het teveel aan versneden vlees verkoopt als vers vlees beschikken over een erkenning als uitsnijderij?

- **Antwoord**

Ja, omdat zijn erkenning voor de productie van vleesproducten alleen volstaat als het uitsluitend fijne vleeswaren verkoopt en geen versneden vers vlees verkoopt.

4.

- **Vraag**

Moet een fabrikant van kant-en-klaarmaaltijden die bij een andere Belgische operator bewerkte of verwerkte visserijproducten koopt om bepaalde gerechten klaar te maken, zich baseren op de gids G-032?

- **Antwoord**

Die operator kan zich beperken tot de gids G-019 op voorwaarde dat de bewerkte visserijproducten die hij aankoopt, worden onderworpen aan een warmtebehandeling.

## **B. Management**

## **C. Traceerbaarheid**

## **D. Producten**

## **E. Lokalen**

## **F. Uitrusting**

## **G. Goede praktijken**



1.

- **Vraag**

Bij welke temperatuur moeten ongezouten en ongepekelde magen, blazen en darmen worden vervoerd?

- **Antwoord**

Niet behandelde (niet gezouten, niet gedroogde, niet verhitte) magen, darmen en blazen moeten worden vervoerd bij een kerntemperatuur van niet meer dan 3°C. Ongekoeld vervoer van dergelijke grondstoffen die nog niet helemaal zijn gekoeld naar inrichtingen waar ze worden verwerkt, is toegestaan op voorwaarde dat het vervoer plaatsvindt op de dag waarop de dieren waarvan ze afkomstig zijn, geslacht zijn. Zie koninklijk besluit van 30-12-1992.

## **H. HACCP**