

Generieke autocontrolegids voor de **B2C-sector**



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen



Dossier Nr: G-044

Verantwoordelijke uitgever: Herman Diricks, AC-Kruidtuin, Food Safety Center, Kruidtuinlaan 55, 1000 Brussel





Inhoudstafel

Titelblad

Inhoudstafel

versie 5 d.d. 25-10-2024

Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

versie 2 d.d. 25-10-2024

Bijlagen

Bijlage Validatie van het autocontrolesysteem B2C

versie 2 d.d. 25-10-2024

Bijlage Begrippenlijst en lijst van afkortingen

versie 2 d.d. 25-10-2024

Bijlage Micro-organismen

versie 2 d.d. 25-10-2024

Bijlage Theorie HACCP

versie 2 d.d. 25-10-2024

Bijlage Registratieformulieren

versie 1 d.d. 25-10-2024

Steekkaarten

Vlees

Steekkaart Gehakt vlees en vleesbereidingen

versie 1 d.d. 25-10-2024

Steekkaart GRM

versie 1 d.d. 25-10-2024

Steekkaart Ontvangst, bewerken en verwerken vers vlees

versie 1 d.d. 25-10-2024

Steekkaart Vleesproducten

versie 1 d.d. 25-10-2024



Steekkaart	Zouten, pekelen, roken en rijpen van vlees	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	(Droog)rijpen van vlees	versie 1 d.d. 25-10-2024

Vis

Steekkaart	Bewaring van levende visserijproducten in de vistank	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Bewerking van visserijproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Etikettering en verpakking van visserijproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Zouten, pekelen, drogen, roken en marinieren van visserijproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024

Brood en banketbakkersproducten

Steekkaart	(Speciaal) brood(jes) en fijnbakkerij-producten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Banketbakkersroom, rijstvulling en slagroom	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Droog, koud, warme patisserie, viennoiserie en afwerkingen	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Hartige snacks	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Pralines en holgoed	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Vermijden van acrylamidevorming in brood- en banketbakkerswaren	versie 1 d.d. 25-10-2024

Groenten en fruit

Steekkaart	Drogen van groenten, fruit en kruiden	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Fruitwijnen, cider, eau-de-vie	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Inmaken van groenten, fruit en kruiden	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Gebruik van (eigen) groenten, fruit en kruiden	versie 1 d.d. 25-10-2024

Zuivelproducten en ijs

Steekkaart	Boter, afgeroomde melk en karnemelk	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Roer- en standyoghurt	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Kazen	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Consumptie-ijs en sorbet	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Softijs	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Analyses op zuivelproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Etikettering van zuivelproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Etikettering van ijs en sorbet	versie 1 d.d. 25-10-2024

Rauwe melk

Steekkaart	Eigen productie van rauwe melk	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Analyses op rauwe melk	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Gebruik van rauwe melk	versie 1 d.d. 25-10-2024

Kinderopvang en Melkkeukens

Steekkaart	Bediening van maaltijden in de kinderopvang	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Infrastructuur voor het bereiden van voeding in de kinderopvang	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Levensmiddelen die ouders meebrengen naar de kinderopvang	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Zuigflesjes in de kinderopvang	versie 1 d.d. 25-10-2024



Steekkaart	Melkkeukens	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Getuigenschotels	versie 1 d.d. 25-10-2024

Frituren

Steekkaart	Gefrituurde gerechten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Vermijden van acrylamidevorming in gefrituurde gerechten	versie 1 d.d. 25-10-2024

Andere producten

Steekkaart	Gebruik van (eigen) eieren en eiproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Kiemarme voeding	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Pita	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Belegde broodjes	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Non-food	versie 1 d.d. 25-10-2024

Verpakking, etikettering (o.a. allergenen) en houdbaarheid

Steekkaart	Bepalen van de houdbaarheid van eigen bereidingen	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Voedselinformatie voor (niet-) voorverpakte levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Verpakking van levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024

Verkoopswijze

Steekkaart	Verkoop op afstand	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Verkoop van onverpakte levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Verkoop via distributieautomaten	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Ambulante en tijdelijke verkoop	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten	versie 1 d.d. 25-10-2024

Andere

Steekkaart	Gebruik van additieven, technische hulpstoffen, enzymen en aroma's	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Gebruik van bain-marie	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Gebruik van spuitzakken	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Tapinstallaties van bier, vruchtensappen of andere dranken	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Marineren van levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Paneren van levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Vacuüm bereiden	versie 1 d.d. 25-10-2024
Steekkaart	Dierlijke bijproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024



CCP & PVA

CCP 1	Ontvangst van gekoelde en diepgevroren levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 2	Grondstofcontrole: rauwe melk of room van eigen productie	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 3	Temperatuur gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling en bediening	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 4	Temperatuur warme levensmiddelen tijdens bereiding, heropwarming, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 5	Temperatuur en kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 6	Tijd bij de opwarming van flesvoeding	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 7	Afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 9	Pasteurisatie of sterilisatie	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 10	Afkoelen van melk of room na pasteurisatie voor de productie van niet-gefermenteerde levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 11	Rijping van ijs	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 12	Stremming, verzuring en vorming van de wrongel	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 13	Rijping van kazen	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 14	Rijpen van room bij de productie van boter (met (a) of zonder (b) pasteurisatiestap) en karnemelk	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 16	Gekoelde verwerking van vlees, vleesproducten en vleesbereidingen / verse, bewerkte of verwerkte visserijproducten	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 17	Bereiding worstdeeg (gefermenteerde worst)	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 18	Pekelen van vlees-(a) en visserij(b)-producten	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 19	Rijpen van gefermenteerde worstsoorten	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 20	Roken en/of drogen en narijpen van vleesproducten en gefermenteerde worstsoorten (a) / Roken en/of drogen van visserijproducten (b)	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 21	Kookproces van banketbakkersroom/rijstvulling	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 23	Vacuüm verpakken of verpakken onder gewijzigde atmosfeer	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 24	Droogrijpen of "dry-agen" van rundsvlees	versie 1 d.d. 25-10-2024
CCP 25	Vacuüm bereiden	versie 1 d.d. 25-10-2024



PVA 1	Ontvangst	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 2	Grondstof: rauwe melk, afkomstig van eigen productie	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 3	Grondstofkeuze voor productie van gezouten vleesproducten of dry-aged vlees (a)/ gezouten visserijproducten (b)	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 4	Opwarmen en regenereren van levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 5	Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 6	Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte levensmiddelen voor verkoop	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 7	Houdbaarheid van bederfelijke levensmiddelen tijdens opslag en verkoop	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 8	Afkoeling tijdens de bereiding van consumptie-ijs	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 9	Temperatuur van consumptie-ijs en softijs tijdens de bediening en tijd van de bediening	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 11	Huisbereid zuursel	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 12	Zuurselbereiding	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 13	Vormen, persen of omlopen bij de productie van kaas	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 14	Gebruik van een pekeloplossing voor het pekelen van kaas	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 16	Uitlekken van verse kaas	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 17	Afkoelen van melk of room voor de productie van yoghurt, verse kaas, boter en karnemelk	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 18	Bebroeden van yoghurt	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 19	Tijd en temperatuur bij de afkoeling van flesvoeding (melkkeukens)	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 20	Tijd en temperatuur bij de bewaring van flesvoeding (melkkeukens)	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 21	Tijd en temperatuur bij de consumptie van flesvoeding	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 23	Fysische contaminatie tijdens het be- en verwerken van levensmiddelen	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 24	Vorming van acrylamide tijdens de productie van bakkerijproducten en hartige snacks	versie 1 d.d. 25-10-2024
PVA 25	Het in de handel brengen van microbiologisch gevoelige levensmiddelen van eigen productie	versie 1 d.d. 25-10-2024

