

Bijlage

**Begrippenlijst en lijst
van afkortingen**



Activiteitscode	Unieke code van een activiteit die onder de bevoegdheid van het FAVV valt. De code bestaat steeds uit de combinatie van een plaats (PL), activiteit (AC) en product (PR) code.
Activiteitsfiche	Een technische fiche waarin de plaats-, activiteit- en productcodes en hun omschrijvingen worden omschreven voor alle FAVV activiteiten. Ze hebben als doel de operatoren, ondernemingsloketten, de certificeringsinstellingen, ... te helpen om de FAVV activiteiten beter te begrijpen.
Allergeen	Een voedingsbestanddeel dat een allergische reactie kan opwekken bij sommige mensen.
Autocontroleleids / gids	Een gids die als handleiding voor het toepassen van het KB van 14 november 2003 kan gebruikt worden en waarin o.a. de basisprincipes van de autocontrole, traceerbaarheid en meldingsplicht beschreven staan.
Autocontrolesysteem (ACS)	Het geheel van maatregelen die door de operatoren 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, kwaliteit, traceerbaarheid en meldingsplicht, en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
B2B / B to B	Business to Business (levering aan andere bedrijven)
B2C / B to C	Business to Consumer (levering aan eindgebruiker)
Bederfelijke levensmiddelen	Levensmiddelen met een uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot...").
Bewerking	Behandeling zonder het levensmiddel ingrijpend te veranderen, bijv. versnijden of malen, actief koelen (opgelet, actief koelen is niet gelijk aan koel bewaren), invriezen (opgelet, dit is niet de diepgevroren bewaring van diepgevroren levensmiddelen) of ontdooien, schillen of pellen, ...
Blancheren	Blancheren is koken gedurende een korte tijd, enkele seconden tot enkele minuten afhankelijk van het product, waarna het kookproces wordt onderbroken (met koud water). Blancheren wordt vaak gebruikt als behandeling vóór het invriezen van groenten en fruit, met als voornaamste doel het inactiveren van enzymen om de nutritionele en organoleptische kenmerken van het product tijdens invriezen te behouden. Blancheren wordt bijgevolg niet beschouwd als een verhittingsbehandeling om ziekteverwekkende micro-organismen te vernietigen.
CCP	Critical Control Point (kritisch controlepunt): procesonderdeel waar toezicht op moet uitgevoerd worden om een gevaar dat de hygiëne van het voedingsmiddel bedreigt te voorkomen of uit te schakelen of om het gevaar terug te brengen tot een aanvaardbaar niveau. Dit toezicht is systematisch en wordt geregistreerd indien men niet van versoepelingen kan genieten. Indien versoepelingen van toepassing zijn dienen alleen niet-conformiteiten, correctieve acties en corrigerende maatregelen geregistreerd te worden.
Certificatie	De validatie van het autocontrolesysteem door een onafhankelijke en daartoe geaccrediteerde certificatie-instelling.
Contaminatie	Een (micro)biologische, chemische of fysische besmetting van een levensmiddel of een allergeen, die een gevaar betekent voor de gezondheid van de consument.
Correctieve actie	Actie te nemen wanneer een gevaar zich voordoet, teneinde de waargenomen afwijking weg te nemen.
Corrigerende maatregel	Maatregel te nemen wanneer een gevaar zich heeft voorgedaan, om de oorzaak van het probleem weg te nemen zodat het probleem zich niet meer voordoet.

Bijlage: Begrippenlijst en lijst van afkortingen

CVTI	Een collectieve voedseltoxi-infectie (ten minste twee personen met gelijkaardige ziektesymptomen door een infectie veroorzaakt door de consumptie van microbiologisch gecontamineerde voeding).
Distributiesector	De sector van operatoren die rechtstreeks levensmiddelen leveren aan de consument, zowel ambulante als niet-ambulante, en is ook gekend als de sector Business-to-Consumer (B2C-sector).
Drinkbaar water	Water dat voldoet aan de minimumvereisten vastgesteld in KB van 4 februari 2024. Drinkbaar water is gezond en zuiver water hetgeen betekent dat het geen hoeveelheden of concentraties bevat van micro-organismen, parasieten of andere stoffen die een potentieel gevaar voor de gezondheid van de consumenten kunnen opleveren en dat het overeenstemt met de kwaliteitseisen gespecificeerd in het KB van 4 februari 2024. Drinkbaar water wordt ook water van drinkwaterkwaliteit genoemd.
Eindgebruiker	De laatste gebruiker van een voedingsmiddel die dit niet gebruikt bij/voor een activiteit van een onderneming in de voedingssector.
Etensrest	Rest die van tafel terugkomt in een horecazaak of grootkeuken.
FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
FEFO	First Expired First Out: de producten waarvan de houdbaarheidsdatum als eerste verstrijkt, worden als eerste gebruikt.
FIFO	First In First Out: de eerst geleverde producten worden als eerste gebruikt.
Gevaar	(Micro)biologisch, chemisch of fysisch agens, residu, verboden of ongewenste stof, allergeen, aanwezig in een levensmiddel of de toestand van een levensmiddel die mogelijke schade kan berokkenen of nadelige gevolgen kan hebben voor de gezondheid van de consument.
Gevarenanalyse	Het proces van het verzamelen en evalueren van informatie over de gevaren en over de omstandigheden die bijdragen aan de aanwezigheid van de gevaren, om te beslissen welke gevaren van belang zijn voor de voedselveiligheid en bijgevolg opgenomen moeten worden in het HACCP-plan.
GHP	Goede hygiënepraktijken (De basisregels voor hygiëne om veilig voedsel te verzekeren in alle stadia van de voedselketen).
GMP	Good manufacturing practices (Goede productiepraktijken)
GRM	Gespecificeerd risicomateriaal: bepaalde weefsels van dieren die gelinkt worden aan overdraagbare spongiforme encefalopathieën.
HACCP	Hazard Analysis Critical Control Points: systeem voor risico-analyse, bepaling en beheersing van kritische controlepunten.
Inrichting	Een plaats die geografisch gezien kan geïdentificeerd worden door een adres waar of van waaruit ten minste één activiteit wordt uitgeoefend.
Justering	Handeling die bedoeld is om een meettoestel in staat van werking te brengen die overeenstemt met het gebruik. 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.
KB	Koninklijk besluit
Kerntemperatuur	Temperatuur gemeten in het midden van een product, vloeistof of bereiding.
Keukenafval	Plantelijk en dierlijk afval afkomstig uit de keuken van een horecazaak of grootkeuken.
Kritische grenswaarde	Een waarde waarbinnen de meetresultaten (bijv. temperatuur, tijd, ...) mogen schommelen. Het gaat hierbij vaak om een maximum of minimum waarde.



Bijlage: Begrippenlijst en lijst van afkortingen

Kruisbesmetting	De situatie waarbij een levensmiddel onbedoeld bevuild of besmet wordt door (on)rechtstreeks contact met een ander levensmiddel, materialen en oppervlakken in de verwerkingsruimten, de handen van de medewerkers, afval, ... Het kan bijvoorbeeld gaan om de overdracht van een allergeen van het ene levensmiddel op het ander, maar ook om de overdracht van bacteriën van rauwe producten op verwerkte producten.
Leidingwater	Water afkomstig uit het openbaar netwerk.
MB	Ministerieel besluit
Meldingsplicht	De verplichting van een operator om het FAVV onmiddellijk in te lichten wanneer hij denkt of reden heeft om te denken dat een product dat hij ingevoerd, geproduceerd, geteeld, gekweekt, verwerkt, vervaardigd of verdeeld heeft, schadelijk kan zijn voor de gezondheid van de mens, dieren of planten.
Niet-conformiteit / non-conformiteit	Het geval wanneer producten of processen niet voldoen aan de gestelde normen of de vastgelegde eisen.
Onderneming / bedrijf (ON)	Iedere publieke of privaatrechtelijke onderneming die al dan niet met winstoogmerk actief betrokken is bij de productie, verwerking en distributie van een product.
Ongedierte-bestrijdingsplan	Gedetailleerde, uitgeschreven en operationele beschrijving van de gebruikte methoden om vliegende en kruipende insecten alsook knaagdieren en zo nodig vogels, ... te bestrijden.
Ontsmetting / desinfectie	Verrichting die tot doel heeft het vernietigen van aanwezige micro-organismen op de uitrusting en de oppervlakken van de lokalen, de huid, ...
Operator	Een (onbezoldigde) natuurlijke persoon, de onderneming in de zin van artikel 4 van de wet van 16 januari 2003 tot oprichting van een Kruispuntbank van Ondernemingen, tot modernisering van het handelsregister, tot oprichting van erkende ondernemingsloketten en houdende diverse bepalingen, of de vereniging, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is, in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van een product.
Organoleptisch	Zintuiglijk, wat de kleur, geur, smaak, aroma, uitzicht en textuur betreft.
OSE	Overdraagbare spongiforme encefalopathieën
LCE	Lokale controle-eenheid
Pasteuriseren	Pasteuriseren (temperaturen in het algemeen < 100°C, bijv. 85°C/2-3 min of 65°C/30 min) is erop gericht om vegetatieve (= actieve) cellen af te doden, maar sporen (= slapend) van bacteriën kunnen dit proces overleven. Gepasteuriseerde voedingsmiddelen moeten daarom koel worden bewaard om de ontwikkeling van sporen tot vegetatieve cellen en de groei van deze cellen te voorkomen. Als de levensmiddelen na pasteurisatie zodanige fysisch-chemische eigenschappen hebben (pH, a_w , ...), waardoor de ontwikkeling van de sporen niet meer mogelijk is, kunnen ze bij kamertemperatuur worden bewaard (bijv. vruchtensap, confituur, ...) indien ze correct verpakt worden.
PVA	Punt van aandacht: Punt met een beperkter risico dan een CCP, dat beheerst kan worden met een verscherpt toezicht en algemene beheersmaatregelen. Bijkomende registratie van deze beheersmaatregelen is vereist indien men niet van versoepelingen kan genieten.
Reinigings- en ontsmettingsplan	Gedetailleerde, uitgeschreven en operationele beschrijving van de verschillende schoonmaak- en ontsmettingsetappes.
Restorestje	Doggy bag; Rest van de maaltijd van een consument die aan deze consument meegegeven wordt in een horecazaak.



Bijlage: Begrippenlijst en lijst van afkortingen

Steekkaart	Een deel van de generieke autocontrolegids voor de B2C-sectoren dat bijkomende vereisten op vlak van autocontrole voor een specifiek product of proces beschrijft.
Steriliseren	Steriliseren (temperaturen in het algemeen > 105°C) (een eenvoudige sterilisatie of een U.H.T (Ultra High Temperature) behandeling) is erop gericht om naast de vegetatieve cellen van sporenvormende bacteriën ook de sporen af te doden. Gesteriliseerde voedingsmiddelen in een waterdichte verpakking mogen bij kamertemperatuur bewaard en te koop aangeboden worden. Gesteriliseerde producten zijn langer houdbaar dan gepasteuriseerde producten.
Terugroeping	Recall; Uit de handel name van een product en het terugroepen van de reeds aan de consumenten geleverde goederen d.m.v. een affiche in het verkooppunt en/of een persbericht.
Traceerbaarheid	De mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen.
Transformatiesector	De sector van operatoren die levensmiddelen verwerken en leveren aan andere operatoren en die ook gekend is als de sector Business-to-Business (B2B-sector).
Validatie	De controle door een auditor van het FAVV of een OCI waarbij bepaald wordt of het autocontrolesysteem van de operator voldoende garanties biedt om de voedselveiligheid te verzekeren.
Verificatie	Bevestiging met tastbare bewijzen dat aan de specifieke voorschriften werd voldaan.
Verwerking	Behandeling die het oorspronkelijk levensmiddel ingrijpend wijzigt, bijv. verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, ...
Vestigingseenheid (VEN)	Een onderneming of een deel ervan dat gelegen is op een vaste geografische plaats en identificeerbaar is aan de hand van één adres, waar door één of meerdere exploitanten activiteiten uitgevoerd worden in enig stadium van productie, verwerking of distributie van een product.
VO	Verordening
Voedselinfectie	Ontstekingsziekte ontstaan nadat levende ziekteverwekkende bacteriën (= pathogenen) worden opgenomen via de voeding of het drinkwater.
Voedselvergiftiging	Ziekte ontstaan door consumptie van levensmiddelen waarin toxines aanwezig zijn die geproduceerd zijn door bepaalde pathogenen of door bacteriën die in staat zijn toxines te produceren.
Voorverpakt product	De verkoopenheid, bestaande uit een voedingsmiddel en het verpakkingsmiddel waarin dit alvorens te koop te worden aangeboden is verpakt, waarbij dit verpakkingsmiddel het voedingsmiddel geheel of ten dele kan bedekken, maar zodanig dat de inhoud niet kan worden veranderd zonder dat het verpakkingsmateriaal wordt geopend of aangetast.
VTE	Voltijds equivalenten

