

Bijlage

**Validatie van het
autocontrolesysteem
B2C**





Inhoudstafel

| | | |
|------|---|---|
| 1. | Toelichting voor de operatoren | 5 |
| 2. | Vereisten voor de OCI's | 5 |
| 2.1. | Accreditatie | 5 |
| 2.2. | Erkenning | 6 |
| 2.3. | Inspectiemethode | 6 |
| 2.4. | Kwalificatie van auditoren | 6 |
| 3. | Duurtijd en frequentie van een audit | 7 |
| 3.1. | De frequentie van de audit | 7 |
| 3.2. | De duurtijd van de audit | 7 |
| 4. | Toelichting omtrent de specifieke competentiedomeinen | 8 |

Deze bijlage is van toepassing op alle B2C gidsen.

1. Toelichting voor de operatoren

Alle bedrijven, actief in de voedselketen, moeten beschikken over een autocontrolesysteem dat de veiligheid van hun producten garandeert. In dat kader is deze gids een heel handig hulpmiddel.

U kunt uw autocontrolesysteem laten valideren door middel van een audit tegen betaling. Een audit is een grondige controle van uw autocontrolesysteem. Gedurende een audit wordt op een methodische en systematische manier nagegaan of uw autocontrolesysteem voldoende garanties biedt om de voedselveiligheid te verzekeren. Deze audit is volledig vrijwillig en moet specifiek aangevraagd worden. Voor de uitvoering van de audit kunt u beroep doen op het FAVV of op een daartoe erkende, onafhankelijke certificeringsinstelling (OCI). De lijst van erkende certificeringsinstellingen is terug te vinden op de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrolegidsen > Certificerings- en keuringsinstellingen (OCI).

Na een gunstige audit wordt er een certificaat / validatiebrief uitgereikt die 3 jaar geldig is. Een gunstige audit geeft ook de mogelijkheid om een smiley te bekomen. De smiley wordt enkel uitgereikt indien voldaan is aan de volgende voorwaarden:

- de audit werd uitgevoerd door een daartoe erkende OCI; en
- alle B2C activiteiten werden gunstig geauditeerd.



De bekomen smiley kan uitgehangen worden zodat uw klanten kunnen zien dat u uw autocontrolesysteem heeft laten valideren door een audit. Tevens publiceert het FAVV op haar website de lijst van bedrijven die over een dergelijke smiley beschikken: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Smiley.

In het geval de audit uitgevoerd werd door het FAVV kan er nooit een smiley bekomen worden.

2. Vereisten voor de OCI's

2.1. Accreditatie

De OCI's dienen geaccrediteerd te zijn volgens de norm EN ISO/IEC 17020 voor deze gids. De accreditatie moet verleend zijn door BELAC (Belgische Accreditatie-instelling) of door een buitenlandse accreditatie-instelling die behoort tot het multilaterale agreement (MLA).

De termen 'audit' en 'auditor' worden gebruikt voor respectievelijk 'keuring (= inspectie)' en 'keurder' voor activiteiten die onder de norm EN ISO/IEC 17020 plaatsvinden.



Er bestaan 2 accreditatiegroepen, accreditatie voor de G-044:

- G-044 - algemeen competentiedomein¹
- G-044 - algemeen competentiedomein + cluster van de “competentiedomeinen vlees en vis en zuivel”.

2.2. Erkenning

De OCI's dienen daarenboven erkend te zijn door het FAVV voor deze gids. Er zijn 2 mogelijke erkenningen die overeen komen met de hoger vermelde accreditatiegroepen.

De OCI's dienen tevens steeds de procedure PB 07 P 03 voor de erkenning van certificerings- en keuringsinstellingen van het FAVV te respecteren (zie de website van het FAVV: www.favv-afscab.be > Thema's > Controles door het FAVV en interne controles door bedrijven > Interne controles door bedrijven > Autocontrolegidsen > Certificerings- en keuringsinstellingen (OCI) > Procedure voor de erkenning van OCI's).

2.3. Inspectiemethode

In het kader van de EN ISO/IEC 17020-norm dient de OCI de volgende aspecten uit te werken en toe te passen:

- er moet een gedetailleerde inspectiemethode worden uitgewerkt en gerespecteerd. Deze moet worden gedocumenteerd en regelmatig geëvalueerd op haar geschiktheid. Deze methode omvat onder andere informatie over de gebruikte evaluatietools, de auditcriteria, de mogelijke niet-conformiteiten, de te nemen steekproef (omtrent de te evalueren documenten, het aanwezige materiaal, ...), de audittijd, ...;
- er moet aantoonbaar gewaarborgd worden dat alle aspecten van de gids aan bod komen tijdens de audit.

2.4. Kwalificatie van auditoren

In het geval van de generieke autocontrolegids voor de B2C-sectoren moet de OCI minimaal beschikken over auditoren, gekwalificeerd voor het algemeen competentiedomein. Een OCI die aanvullend erkend is voor de cluster “vlees+vis+zuivel” moet aanvullend minstens voor één van de 3 specifieke competentiedomein beschikken over gekwalificeerde auditoren. Bovendien kan deze OCI enkel audits aanbieden voor die competentiedomeinen waarvoor het over gekwalificeerde auditoren beschikt.

Hoewel de kwalificatie van de auditoren minimaal vastgelegd wordt op niveau van competentiedomein kan de OCI de kwalificatie van de auditoren binnen elk competentiedomein nog verder opsplitsen.

Een analoge benadering wordt toegepast voor de specifieke B2C gidsen.

De OCI stelt kwalificatiecriteria van auditoren op en evalueert de auditoren ten opzichte van deze criteria.

¹ Een toelichting omtrent welke steekkaarten behoren tot welke competentiedomeinen is opgenomen in punt 4 van deze bijlage.

De **algemene kwalificatiecriteria** van auditoren zijn de volgende:

- voldoen aan de vereisten, opgenomen in artikel 10 van het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen;
- een basisopleiding hoger onderwijs gevolgd hebben in een vak dat verband houdt met de voedselveiligheid en hiervoor geslaagd zijn;
- beschikken over een relevante beroepservaring van ten minste twee jaar in een productie-entiteit of als medewerker van de dienst kwaliteit in de betrokken sector of deelsector van de voedselketen of een equivalente ervaring in de betrokken sector of deelsector van de voedselketen hebben verworven door zijn of haar activiteiten in een consultancybedrijf of in een inspectie- of certificeringsorganisme, actief in deze sector of deelsector;
- de vereisten van deze gids kennen, begrijpen en kunnen toepassen;
- de vereisten van de van toepassing zijnde wetgeving en andere beleidsdocumenten kennen, begrijpen en kunnen toepassen;
- binnen de OCI een gepaste en voortdurende opleiding krijgen.

Vervolgens dient de OCI aanvullende criteria per competentiedomein op te stellen en de auditoren hiertegen te evalueren.

Voor de specifieke competentiedomeinen omvatten deze aanvullende criteria minimaal een specifieke opleiding van minimaal 16u per competentiedomein. Deze opleiding moet betrekking hebben op de betrokken producten, processen alsook de wetgeving.

3. Duurtijd en frequentie van een audit

3.1. De frequentie van de audit

Het uitgereikte certificaat of de validatiebrief is 3 jaar geldig. Dit betekent dat er om de 3 jaar een hercertificatie- of hervalidatieaudit moet plaatsvinden indien men een onderbreking in de validatie wenst te vermijden. Deze hercertificatie- of hervalidatieaudit moet gebeuren binnen de voorziene timewindows (tijdspannes) (zie Procedure PB 07 P03 voor de erkenning van OCI's).

3.2. De duurtijd van de audit

De duurtijd van de audit wordt berekend aan de hand van de onderstaande tabel. De bekomen auditduur is de **minimale** auditduur **on site** (in de geauditeerde inrichting).

De auditduur voor de voorbereiding, documentenbeoordeling, rapportage, voorafgaandelijke bezoeken en administratieve handelingen is dus niet inbegrepen in de duurtijd van de audit van de tabel hieronder.



| | Minimale audittijd indien één of meerdere van de volgende competentiedomeinen van toepassing zijn: Competentiedomein "vlees" Competentiedomein "vis" Competentiedomein "zuivel" | Minimale audittijd in de overige gevallen |
|-------------|--|---|
| 1-2 VTE's | 3u | 2u |
| 3-4 VTE's | 3u | |
| 5-9 VTE's | 4u | |
| 10-19 VTE's | 5u | |
| >20 VTE's | 6u | |

VTE = voltijds equivalenten

Het is mogelijk dat er nog factoren aanleiding geven tot een verhoging van de minimale auditduur. De uiteindelijke auditduur wordt bepaald door de OCI, o.a. op basis van de activiteiten van de operator.

De hoger vermelde tabel is eveneens van toepassing op de platforms. Zij is niet van toepassing voor B2B-operatoren, zoals bijv. de industriële bakkers, aangezien zij niet onder de scope van deze gids vallen.

4. Toelichting omtrent de specifieke competentiedomeinen

| Cluster van competentiedomeinen (~i.k.v. toekenning erkenning en accreditatie) | Competentiedomeinen (~i.k.v. kwalificatie auditoren) | Relevante steekkaarten |
|--|--|--|
| Algemeen | Algemeen | Praktijkhandboek + de overige steekkaarten die niet behoren tot de 3 specifieke competentiedomeinen |
| Cluster "vlees+vis+zuivel" | Vlees | <ul style="list-style-type: none"> - (Droog)rijpen van vlees - Gehakt vlees en vleesbereidingen - GRM - Ontvangst, bewerken en verwerken vers vlees - Vleesproducten - Zouten, pekelen, roken en rijpen van vlees |
| | Vis | <ul style="list-style-type: none"> - Bewaring van levende visserijproducten in de vistank - Bewerking van visserijproducten - Etikettering en verpakking van visserijproducten - Zouten, pekelen, drogen, roken en marinieren van visserijproducten |
| | Zuivel | <ul style="list-style-type: none"> - Analyses op rauwe melk - Analyses op zuivelproducten - Boter, afgeroomde melk en karnemelk - Eigen productie van rauwe melk - Etikettering van zuivelproducten - Roer- en standyoghurt - Kazen |

