



Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Voedselveiligheid

Voorlichtingscel FAVV

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen 1

Inhoud

- Oorsprong – structuur FAVV
- Registratie – toelating
- Autocontrole
 - Versoepelingen
 - Goede hygiënepraktijken
- Traceerbaarheid
- Meldingsplicht
- Validatie – certificatie ACS

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen 2

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

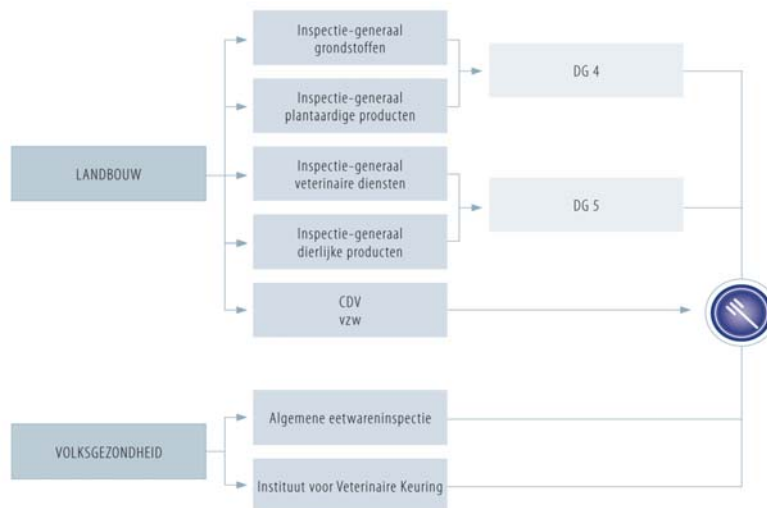
Onze opdracht is te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

- Opgericht in 2000
- Bevoegdheden:
 - ✓ Voedselveiligheid
 - ✓ Diergezondheid
 - ✓ Plantenbescherming
 - ✓ Dierenwelzijn
- Van riek tot vork

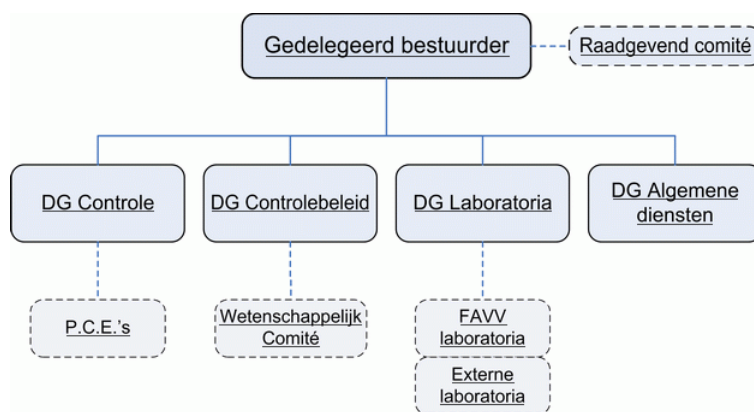
Het Voedselagentschap
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



OORSPRONG VAN HET FAVV



Structuur van het FAVV



Hoe moet men zich registreren bij het FAVV?



REGISTRATIE

- Verkoop van dranken
- Verkoop van voorverpakte voeding (>3m houdbaar bij kamertemperatuur)
- Aanvullen drankautomaten (excl. te koelen voedingsmiddelen, zoals yoghurt)



TOELATING

- Verkoop van voeding (behalve excl. drank, voorverpakte >3m)
- Het uitscheppen en/of regenereren van maaltijden die geleverd worden door een traiteur
- Het bereiden van maaltijden



MOET ZICH NIET BEKEND MAKEN

- Wie enkel gratis drank ter beschikking stelt vb. koffie aan bezoekers, personeel,...
- Indien automaten, geplaatst en aangevuld worden door een externe firma



Wat is het verschil tussen registratie en toelating?





REGISTRATIE

- Vast bedrag € 56,10



TOELATING

- Sectorafhankelijk
- In functie van het aantal VTE's (Vol Tijds Equivalenten) die met voeding werken .
- Certificatie/validatie autocontrolesysteem (ACS)
- Bonus - malus



Wanneer heeft men recht op de bonus ?

Het bedrag van de heffing wordt verlaagd (bonus) indien u beschikt over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS).

Wanneer gedurende het hele voorgaande jaar al uw activiteiten waren gedekt door een gevalideerd of een gecertificeerd autocontrolesysteem heeft u recht op 50% vermindering van de basisheffing.



Wanneer moet ik de malus betalen?

Het bedrag van de heffing wordt verhoogd (malus) indien u niet beschikt over een gevalideerd autocontrolesysteem (ACS).

Wanneer u niet over een gevalideerd of een gecertificeerd ACS beschikt betaalt u de basisheffing + 100%.

De bonus of de malus is niet van toepassing in het jaar waarin uw vestigingseenheid (VEN) wordt opgestart.



BELGISCH STAATSBLAD — 02.03.2006 — MONITEUR BELGE 12469

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN	AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
N. 2006 — 855 [C - 2005/23114]	E. 2006 — 855 [C - 2005/23114]
16 JANUARI 2006. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen	16 JANVIER 2006. — Arrêté royal fixant les modalités des agréments, des autorisations et des enregistrements préalables délivrés par l'Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire

VERORDENING (EG) Nr. 852/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne

VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD van 26 oktober 2004 inzake de veiligheid van kunststoffen die in contact komen met levensmiddelen

AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE
N. 2005 — 4704 [C - 2005/22914]
14 NOVEMBRE 2005. — Arrêté royal relatif à la traçabilité dans la chaîne alimentaire

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
N. 2005 — 3059 [C - 2005/23054]
24 OKTOBER 2005. — Ministerieel besluit betreffende de verspreiding van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelenketen

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
N. 2003 — 4704 [C - 2003/23054]
14 NOVEMBER 2003. — Koninklijk besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN
N. 2005 — 3716 [C - 2005/23112]
22 DECEMBRE 2005. — Arrêté royal relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Autocontrolesysteem

- Autocontrole = zelf controle doen !

 - Controle op wat?
 - ✓ Voedselveiligheid
 - ✓ Wettelijke kwaliteit
 - ✓ Traceerbaarheid
 - ✓ Toepassen meldingsplicht
- } Veilig product
- **ACS is verplicht!**



Autocontrolesysteem

Gebaseerd op de HACCP principe.

1. Identificeren en evalueren van de gevaren
2. Bepalen van de kritische controlepunten (CCP)
3. Bepalen van de kritische grenswaarden voor de CCP's
4. Vastleggen van bewakingsprocedures voor de CCP's
5. Vastleggen van corrigerende maatregelen bij het overschrijden van de CCP's
6. Verificatieprocedures voor de punten 1 tot 5
7. Documentatie en registratie



ACS indien enkel **registratie**

Deze dienen enkel de goede hygiënepraktijken (GHP) te volgen.

→ Geen bonus/malus van toepassing



ACS indien **toelating**

Het ACS hangt af van de activiteit:

- Keukens die **niet** verwerken (vb. Enkel uitscheppen van soep en of maaltijden) → GHP
- Keukens die **wel** verwerken → GHP + (versoepelde) HACCP

→ Bonus/malus van toepassing

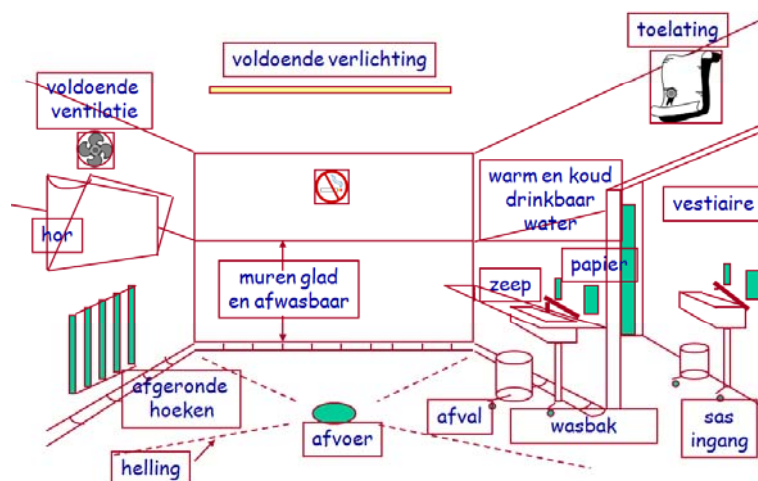


Goede hygiëne praktijken (GHP)

1. Infrastructuur en uitrusting
2. Onderhoud, reiniging en ontsmetting
3. Ongediertebestrijding
4. Afvalbeheer
5. Watervoorziening
6. Persoonlijke hygiëne
7. Temperatuursbeheersing
8. Opleiding



1. GHP - Infrastructuur en uitrusting



2. GHP - Onderhoud, reiniging en ontsmetting

- Bedrijfsruimten, uitrusting, gereedschap en apparatuur moeten proper zijn, voldoende worden schoongemaakt en eventueel ontsmet
- Enkel toegelaten ontsmettingsmiddelen + aandacht voor gebruiksaanwijzing (zie www.health.fgov.be > milieu > chemische stof > biocide > lijst toegelaten pesticiden > lijst toegelaten biociden)
- Reinigings- en ontsmettingsplan



3. GHP - Ongediertebestrijding

- Maatregelen nemen voor de bestrijding van ongedierte
- Geen huisdieren toegelaten
- Ongediertebestrijdingsplan



4. GHP - Afvalbeheer

- Afval mag geen bron van verontreiniging zijn
- Afsluitbare containers



5. GHP- Watervoorziening



- Enkel water van drinkwaterkwaliteit voor bereidingen, reinigen, stoom, ijs,...
- Niet-drinkbaar water via aparte gemarkeerde leidingen, vb. brandbestrijding, koeling, ...
- Leidingwater: geen analyses vereist indien geen verwerking van het water.
Indien opwarming, ontharding, filtratie, opslag, ontsmetting (boiler, waterverzachter, koffiezet,...): → aandacht voor de apparatuur, technische voorschriften.
- Bij gebruik ander water dan leidingwater: zelf laten analyseren op basis van verbruik



6. GHP - Persoonlijk hygiëne

- Strikte persoonlijke hygiëne
- Hygiënisch werken
- Aangepaste, beschermende kledij
- Geen juwelen, lange nagels, nagellak, valse nagels...
- Jaarlijks medisch attest
- Personen besmet met via voedsel overdraagbare ziektes mogen niet in contact komen met voedingsmiddelen



7. GHP - Temperatuurbeheersing

- Warmteketen respecteren: 60 °C
- Koudeketen respecteren:
 - Gekoeld : vlees (4 of 7°C), vis (0 – 4°C), zuivel (7°C)
 - Diepgevroren: -18 °C
 - Tenzij meer specifieke temperatuur voorzien is in de wetgeving
- Steeds bewaarvoorschriften producent volgen.



8. GHP - Opleiding

- Al wie met levensmiddelen omgaat moet opgeleid zijn op gebied van hygiëne
- Registratie van opleiding bijhouden



ACS indien **toelating** - versoepelingen

Wie heeft recht op de versoepelingen?

- rechtstreeks aan consument
 - of** - max. 5 voltijdsequivalenten (VTE)
 - oppervlakte van de vestiging < 400 m²
- aan andere bedrijven
 - met max. 2 voltijdsequivalenten



ACS indien **toelating** - versoepelingen

Wat is de versoepeling?

- ✓ gevaren, kritische punten en corrigerende acties → gids
- ✓ kritische grenzen → in normen, zintuiglijke waarnemingen, gids
- ✓ bewaking → enkel non-conformiteiten registreren
- ✓ documentatie → = gids
- ✓ Registraties 6 maanden bewaren



ACS indien **toelating** - versoepelingen

Gids?

- Autocontrolegids voor grootkeukens en verzorgingsinstellingen
www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/
- Sectorspecifiek
- Goedgekeurd door FAVV
- GHP / HACCP



ACS indien **toelating** – versoepelde HACCP

- ➔ **Controle** op kritische controlepunten (CCP) uit de gids + actie en registratie in geval van non conformiteiten
- ✓ Controle bij ontvangst goederen
- ✓ Temperatuur koelcellen
- ✓ Temperatuur diepvries
- ✓ Temperatuur bij bereiding in warme lijn
- ✓ Temperatuur, kwaliteit frituurolie
- ✓ Serveertemperatuur koude en warme gerechten
- ✓ Temperatuurverloop gerechten tijdens transport

Meldingsplicht

Als u van mening bent een aangekocht, klaargemaakt of geserveerd LM niet beantwoordt aan de voedselveiligheidsvoorschriften

➔ PCE telefonisch verwittigen +

bevestigen van informatie door gelijktijdig het meldingsformulier per fax of e-mail onmiddellijk over te maken, met minimale invulling van de verplichte velden

➤ Meer info op <http://www.favv.be/meldingsplicht/>





Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Traceerbaarheid

= de mogelijkheid om de afgelegde weg van een product te volgen

U levert rechtstreeks aan de consument?

→ Een ingangsregister met volgende gegevens is voldoende:

- Aard van de goederen
- Identificatie (lotnummer, THT , productiedatum)
- Hoeveelheid
- Leverancier
- Ontvangstdatum

Dit kan a.h.v. chronologisch rangschikken van leveringsbonnen.



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Traceerbaarheid

U levert aan andere bedrijven?

→ U dient naast een ingangsregister ook over een uitgaand register te beschikken met volgende gegevens:

- Aard van de goederen
- Identificatie (lotnummer, THT , productiedatum)
- Hoeveelheid
- klant
- Datum verzending

+ systeem om interne traceerbaarheid te garanderen



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Traceerbaarheid

Registraties gedurende minstens 6 maanden bijhouden

→ 2 jaar indien geen versoepelingen



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Documenten die zeker aanwezig moeten zijn tijdens controle

- Toelating van het FAVV.
- Medische attesten voor iedereen die rechtstreeks in contact komt met voedingsmiddelen.
- Schriftelijke verklaring van overeenstemming voor alle materialen die in contact komen met voeding.
- Reinigings- en ontsmettingsplan
- Ongediertebestrijdingsplan
- Ingangsregister en/of uitgangsregister = traceerbaarheid.
- Registratiedocumenten van de temperatuurcontroles.
- Documenten van gevolgde opleidingen.
- Het autocontrolesysteem. (eigen systeem ofwel de sectorgids)



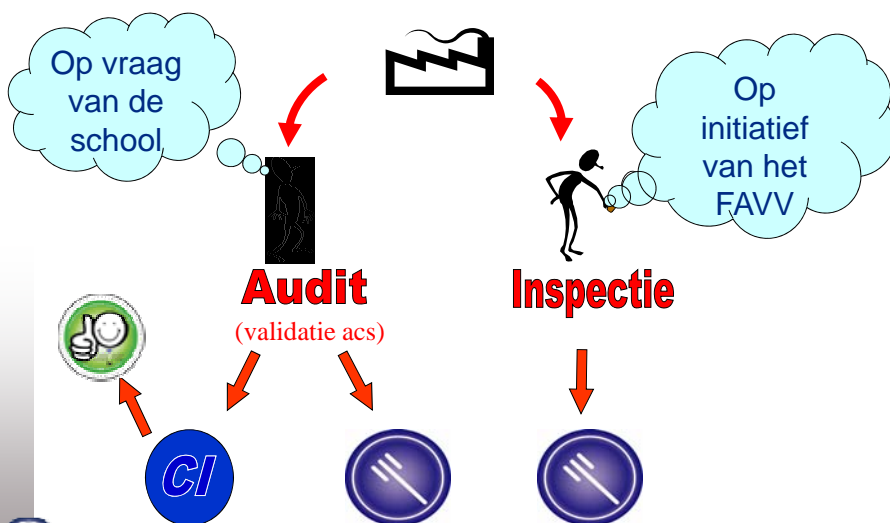
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



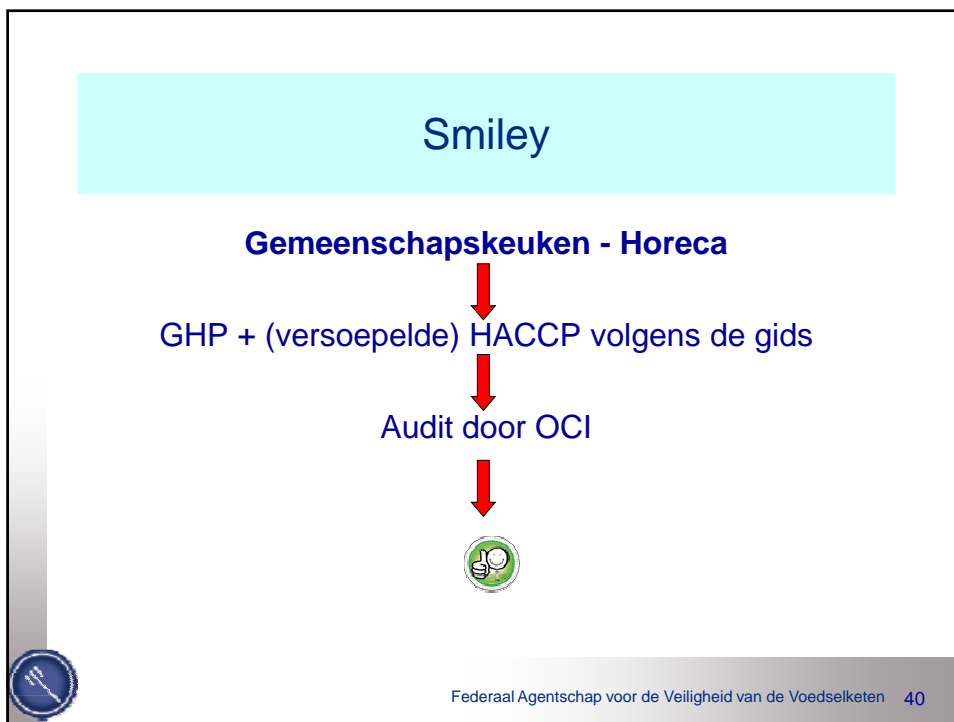
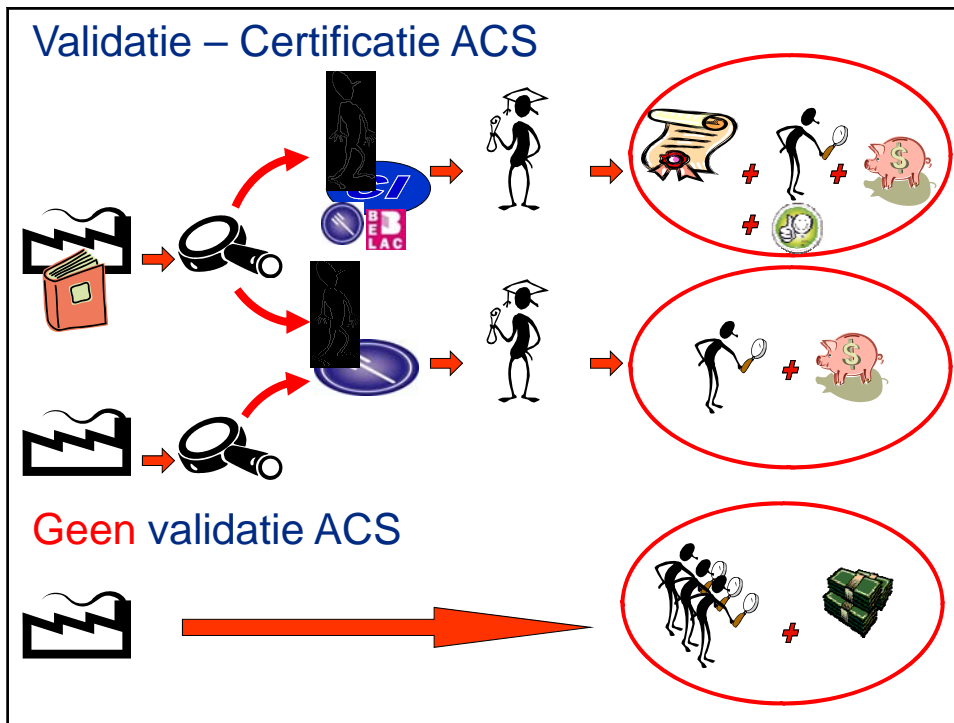
Hoe bekom ik een gevalideerd of een gecertificeerd ACS?

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Audit versus inspectie



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



Meer info op
www.favv.be

Bedankt!

