

A professional kitchen with stainless steel equipment, including a range hood, stoves, and shelving. The kitchen is clean and well-lit, with a focus on hygiene and safety.

HACCP & ALLERGENEN

Voorlichtingscel FAVV

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

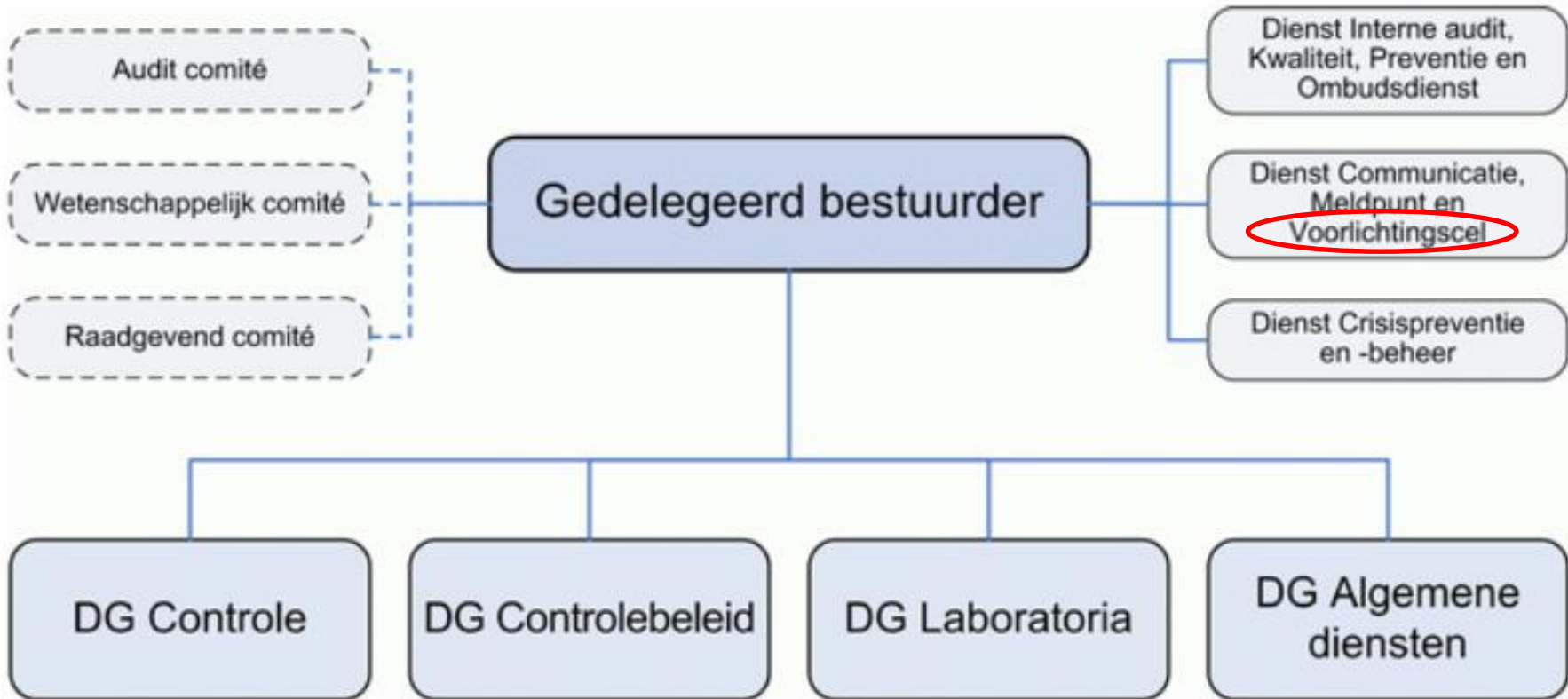
- Opgericht in 2000
- Bevoegdheden:
 - ✓ Voedselveiligheid
 - ✓ Dierengezondheid
 - ✓ Plantenbescherming
- Van riek tot vork

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.

Het Voedselagentschap
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



FAVV



FEDERAAL AGENTSCHAP
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 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

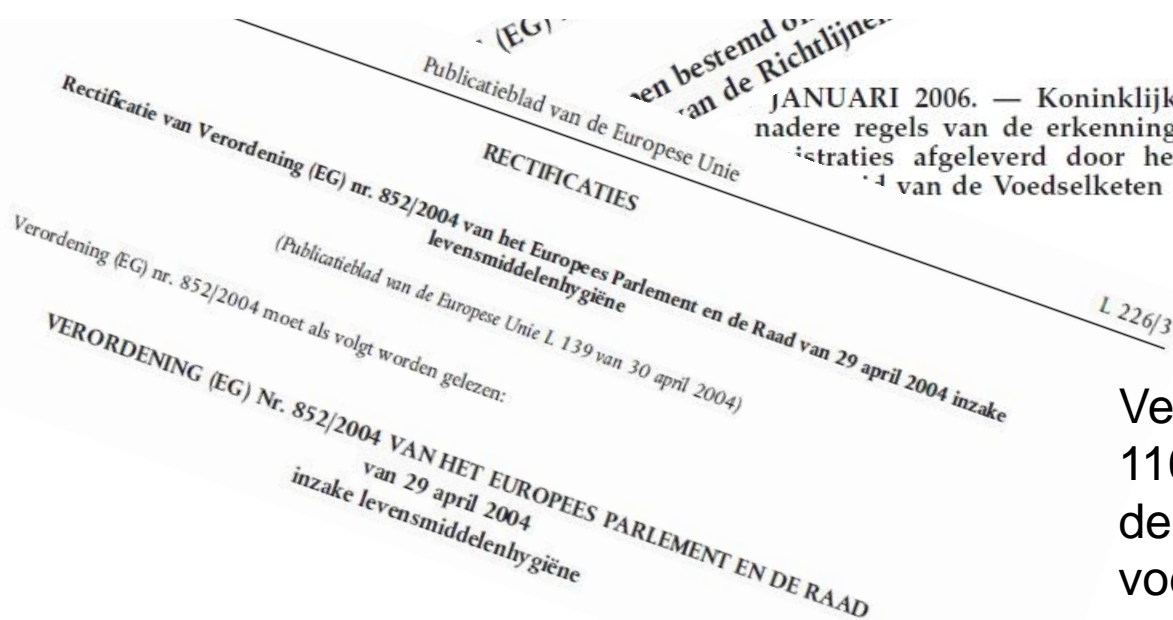
AGENCE FEDERALE

POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

F. 2006 — 855 [C – 2005/23114]

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

2014-07-13 - Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne. - B.S. 2014-08-29



Verordening (EG) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (FIC)



Autocontrole

KB 14/11/2003, betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen

Art. 3.

§ 1. *Elke exploitant, uitgezonderd voor de primaire productie, moet een **stelsel van autocontrole instellen**, toepassen en handhaven, dat de veiligheid van zijn producten omvat.*

§ 2. *Voor de veiligheid van levensmiddelen moet het autocontrolesysteem gebaseerd zijn op de volgende principes van het **HACCP-systeem**.*

...



HACCP

Hasard Analysis Critical Control Points

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



Versoepelingen

MB 22/03/2013, betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen.

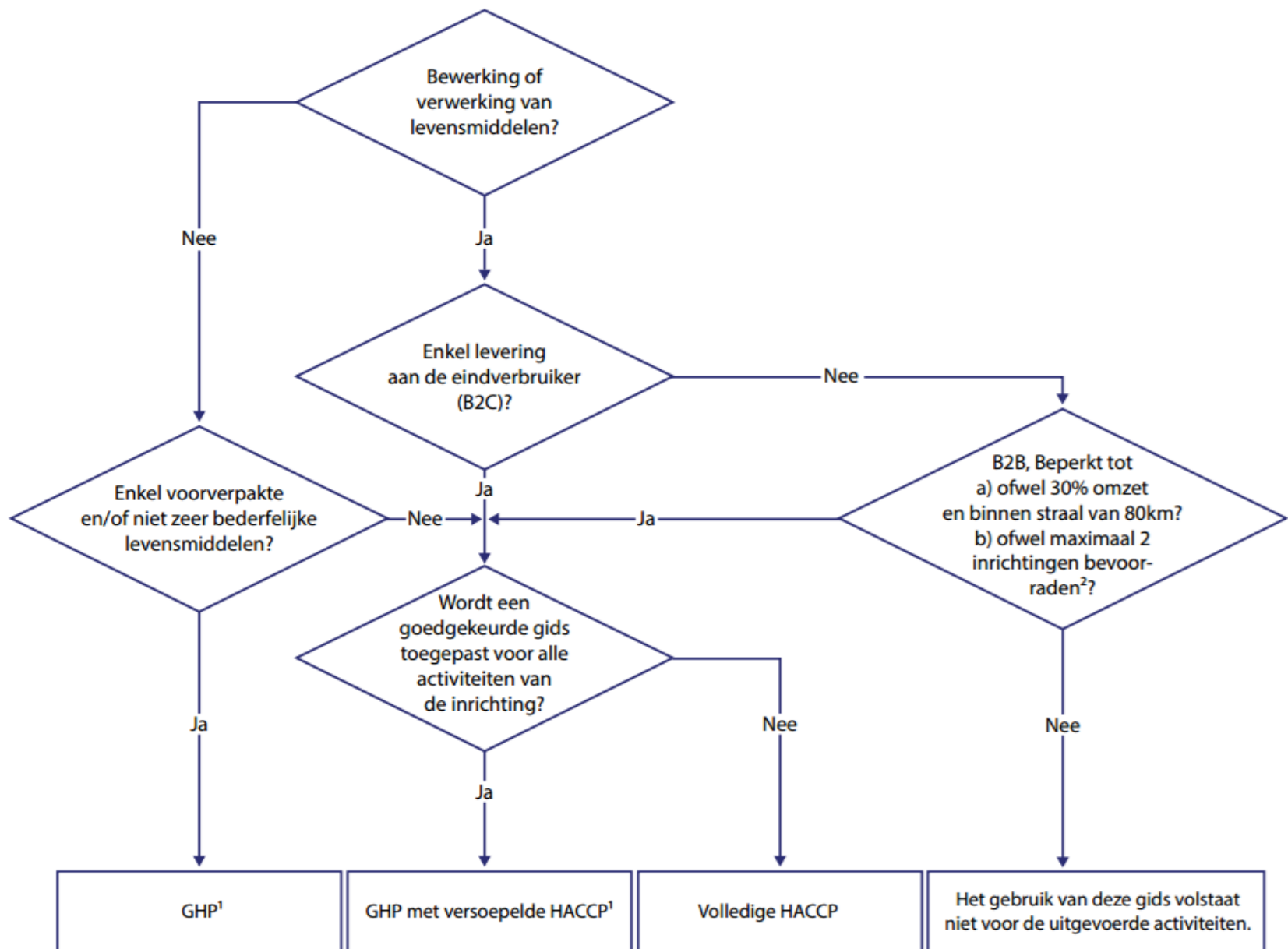


Versoepelingen

➤ Voor wie?

- Rechtstreeks leveren aan consument (B to C)
- Leveren aan andere bedrijven (B to B)
 - Max. 30% omzet, straal <80km aan andere bedrijven
 - OF** - Max. 2 inrichtingen bevoorraden
 - OF** - Max. 2 voltijdsequivalenten
- Voedselbanken en liefdadigheidsinstellingen





¹ Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert

² De inrichtingen die bevoorrad worden, moeten tot dezelfde operator behoren als deze die levert, en zij mogen op hun beurt (a) ofwel enkel leveren aan de eindverbruiker, (b) ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen.



Versoepelde HACCP

- ✓ 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



Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- Autocontrole**
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie / Diergezondheid
- Plantenlandige productie
- Hoeverkoop
- Erkenningen, toelatings en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht
- Voorlichtingsel
- Wetgeving
- Zelfstandige dierenartsen
- Zelfstandige bio-ingenieurs, industrieel ingenieurs, bachelors en masters
- Publicaties
- Praktisch
- Comités
- Auditcomité
- Raadgevend Comité
- Wetenschappelijk Comité
- Consumenten

■ Gidsen voor autocontrole in de sector business to consumer

Heeft u hulp nodig bij het opstellen van uw autocontrolesysteem?

Wenst u meer informatie over de voorschriften in het kader van de veiligheid van de voedselketen die voor u van toepassing zijn?

Wel, dan komen de autocontrolegidsen zeker goed van pas. Binnen de sector van de distributie (business to consumer) werden namelijk verschillende gidsen opgesteld. De elektronische versies van deze gidsen zijn gratis te downloaden via de onderstaande linken. Heeft u liever een papieren versie, dan kunt u contact opnemen met de organisaties die naast de gids zijn vermeld.

Raadpleeg ook de [Quick Start fiches](#)

[FAQ](#) bij de autocontrolegidsen in de B2C-sector



[Generieke autocontrolegids voor de B2C-sector](#)
G-044



[Brood- en banketbakkerij](#)
G-026



[Detailhandel in algemene voedingswaren](#)
G-007



[Grootkeukens en verzorgingsinstellingen](#)
G-025



[Beenhouwerij-spekslagerij](#)
G-003



[Horeca](#)
G-023



[Productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf](#)
G-034



[Opvang van baby's en peuters](#)
G-041

Nieuw !!

Generieke autocontrolegids voor de **B2C-sector**



Dossier Nr: G-044

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren

Bijlage - Validatie van het autocontrolesysteem

Bijlage - Begrippenlijst en lijst van afkortingen

Bijlage - Micro-organismen

Bijlage - Theorie HACCP

Module AT - Ambulante en tijdelijke verkoop

Module BP - Brood, banket en chocolade

Module CP - Consumptie ter plaatse: ontkoppelde bereiding, bediening op afdelingen en buffetten

Module DA - Dierlijke bijproducten

Module KM - Kinderopvang

Module FR - Gefrituurde gerechten

Module BM - Melkkeukens

Module PT - Pita

Module SA - Productie van belegde broodjes

Module ZL - Productie van zuivelproducten

Module GI - Softijs en consumptie-ijs

Module TD - Tapinstallaties

Module NF - Verkoop van non-food

Module VE - Vers vlees, vleesbereidingen en vleesproducten



▶ Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- Autocontrole
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie / Diergezondheid
- Plantaardige productie
- Hoeveverkoop
- Erkenningen, toelatingen en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht
- Voorlichtingscel
- Wetgeving
- Zelfstandige dierenartsen
- Zelfstandige bio-ingenieurs, industrieel ingenieurs, bachelors en masters
- Publicaties
- Praktisch
- ▶ Comités
 - Auditcomité
 - Raadgevend Comité
 - Wetenschappelijk Comité
- ▶ Consumenten

■ Check-lists "Inspecties"

 » Sector : Distributie (DIS) ▼

Om inspecties in de sector "Distributie" (DIS) uit te voeren, gebruikt het FAVV de check-lists beschikbaar op deze pagina. De commentaren zijn bestemd voor de controleurs/inspecteurs om hen te helpen in de goede uitvoering van de inspecties. De vroegere versies van de checklists, die niet meer van toepassing zijn, zijn beschikbaar op de pagina "[Archief](#)".

Sedert 01/01/2017 werden in het kader van de administratieve vereenvoudiging alle checklisten herzien. Deze nieuwe checklisten worden nu gebruikt door de controleurs/inspecteurs bij het uitvoeren van hun controles.

Check-list ↓	Onderwerp	v.	Van toepassing vanaf ↓
» AER 3060	Administratieve gegevens operator.	1	01/01/2017
» DIS 3000 » Met commentaren	Horeca - ROOKREGLEMENTERING.	1	01/01/2017
» DIS 3005 » Met commentaren	Horeca / Grootkeukens / Melkkeukens - TRACEERBAARHEID.	1	01/01/2017
» DIS 3006 » Met commentaren	Vleeswinkel -TRACEERBAARHEID.	1	01/01/2017
» DIS 3007 » Met commentaren	Detailhandel met toelating - TRACEERBAARHEID.	1	01/01/2017
» DIS 3008 » Met commentaren	Drankgelegenheid -TRACEERBAARHEID.	1	01/01/2017

Goede hygiënepraktijken - GHP

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

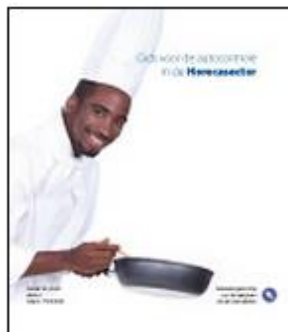
Kruisbesmetting voorkomen



► Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- **Autocontrole**
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie
- Erkenningen, toelatingen en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht
- Plantaardige productie
- Voorlichtingscel
- Wetgeving
- Zelfstandige dierenartsen
- Publicaties
- Praktisch

■ Gidsen voor autocontrole in de sectoren business to consumer



» [Gids voor de autocontrole in de Horecasector](#)

Deze gids is eveneens van toepassing op de frituren. In de gids zijn tevens een aantal formulieren opgenomen die het voor u makkelijker moeten maken bepaalde registraties uit te voeren. Om de formulieren eventueel nog wat beter af te kunnen stemmen op uw bedrijf, vindt u hier de [word-versies van deze formulieren](#).

- [Formulier voor verplichte melding](#)

Raadpleeg ook de [Quick Start fiches](#)

Dossier Nr. :	G-023 - Versie 2
Publicatiedatum :	04/07/2013
Aantal bladzijden :	281 bladzijden
Formaat van het bestand :	PDF
Omvang van het bestand :	7.8 Mb



Aard	Levensmiddelen	Kerntemperatuur (wettelijk of aanbevolen)	Tolerantie tijdens korte periode
Diepvries-producten	Diepvriesproducten	≤ -18°C	Van -18°C tot -15°C
	Consumptie ijs aan de toeg verkocht	-9°C (max. 1 week)	Geen
	Softijs	Temperatuur zo laag mogelijk max. -5°C	Geen
Gekoelde producten'	Verse vis (voorverpakt of niet)	0 tot 4°C ⁸	4 °C
	Oesters en mosselen (rauw)	Aanbevolen : van +7 tot +10°C	
	Andere week- en schaaldieren (levend)	Aanbevolen :van +4 tot +7°C ⁹	
	Verwerkte vis (gerookt ...)	4°C ¹⁰	van 4 tot 7°C
	Gekookte weekdieren, schelpen en schaaldieren	4°C	van 4 tot 7°C
	Vers orgaanvlees	3°C	van 3 tot 6°C
	Gehakt vlees en bereidingen op basis van gehakt vlees	0 tot 4°C	van 4 tot 7°C
	Vers vlees van gevogelte, konijn et klein wild	4°C	van 4 tot 7°C
	Vers vlees van slachtdieren, evenhoevige gekweekt wild en groot wild	≤ 7°C ¹¹	van 7 tot 10°C
	Gebak met crème of pudding	≤ 7°C ¹²	van 7 tot 10°C
	Zuivelproducten	≤ 7°C ¹³	van 7 tot 10°C
	Fruit en groenten	5 tot 14°C	
	Gesneden fruit en groenten (4 ^{de} gamma)	Aanbevolen : van +4 tot +7°C	van 7 tot 10°C
	Eieren	≤ 7°C	van 7 tot 10°C
	Gekoelde gekookte waren, belegde broodjes	≤ 7°C	van 7 tot 10°C
Warme producten	Bediening warme producten	>60°C	van 55°C tot 60°C





Kritisch punt 1

Controle van de ontvangst van bederfbare “koel te bewaren” goederen

Hoe de ontvangst van “koel te bewaren” goederen bewaken?

- **Controleer** bij elke ontvangst **de ongeschondenheid van de verpakking en het uitzicht** van de voedingsmiddelen. Weiger de niet-conforme producten. De controle van de volledige levering is op dit niveau vaak moeilijk, daarom is het noodzakelijk tijdens de opslag alle afwijkende producten, die niet ontdekt zijn bij de ontvangst, te verwijderen of te identificeren als niet-conform. Ook bij het in gebruik nemen kunnen niet-conforme producten worden vastgesteld.

Als niet-conformiteiten kunnen worden beschouwd:

- geopende of beschadigde verpakkingen (gescheurd, geperforeerd, beschadigd vacuüm, ...),
- abnormaal uitzicht, kleur of geur,
- diepgevroren product dat tekenen vertoont van ontdooiing of dat opnieuw werd ingevroren (kleine gestolde stukjes, gekleurde glaskristallen, vervorming van het product, ...),
- aanwezigheid van een stukje glas in een product,
- ...

CCP 1

- **Controleer** bij elke ontvangst **de temperatuur** van de gekoelde -en de diepvriesproducten :
 - **Neem met behulp van een thermometer de temperatuur tussen twee verpakkingen (zonder de verpakking te beschadigen).**
 - **Meet** de temperatuur per levering voor de meest gevoelige productgroep.
 - Indien gemeten waarde boven de wettelijke/aanbevolen temperatuur (volgens “Memo temperatuur” in bijlage 3, “Memo Temperatuur”) → voer een meting uit in de kern van het product.

!Vergeet niet om **de sonde van de thermometer vóór** elk gebruik te **ontsmetten**.

- De producten waarvan de temperatuur werd gecontroleerd en goedgekeurd, **onmiddellijk gekoeld/ diepgevroren opslaan** (maximum 15 minuten). Bij overschrijding van de opslagtijd van 15 minuten wordt de temperatuur van de goederen opnieuw gecontroleerd.



Wat te doen in geval van een afwijking?

- Wat moet u doen met de producten als u afwijkingen vaststelt tijdens de visuele ingangscntrole:
 - Weiger de producten en geef ze retour.
- Wat moet u doen met de producten als u vaststelt dat de temperatuur niet voldoet aan deze beschreven in bijlage 3, "Memo Temperatuur"?
 - Weiger de producten waarvan de kerntemperatuur zich in de rode zone bevindt in overleg met de verantwoordelijke van de onderneming.
 - Indien de kerntemperatuur in de oranje zone ligt, plaats dan de producten zo vlug mogelijk in de gekoelde/diepvries ruimte en gebruik ze zo snel mogelijk.
- Wat moet u doen om te vermijden dat het probleem zich herhaalt?
 - De leverancier schriftelijk op de hoogte brengen van de vastgestelde feiten.
 - Hem vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt.
 - Controleer de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier.
 - Indien nodig de organisatie van de ontvangst herzien zodat de opslag van de producten zo snel mogelijk kan verlopen. Personeel opleiden om te verzekeren dat de procedure gerespecteerd wordt.

Wat moet er geregistreerd worden?

- Registreer de ontvangstcontrole. Hiervoor volstaat een vermelding op de leveringsbon (bijvoorbeeld aan de hand van een ingangscntrole stempel),...
- Vul in geval van niet-conformiteit het gelijknamige register in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.





Volg de temperatuur in de gekoelde- en diepgevroren opslag op!

Hoe de temperatuur tijdens de opslag bewaken?

- Er moet altijd **een thermometer** aanwezig zijn in elke gekoelde- en diepvriesruimte. Dit laat u toe op elk moment de omgevingstemperatuur te controleren en ervoor te zorgen dat uw producten bij de voorgeschreven temperatuur worden bewaard.
- **De maximale temperatuur** hangt af van product tot product, sommige producten zijn gevoeliger dan andere. Bijlage 3, "Memo Temperatuur" bevat de temperatuurslimieten die niet overschreden mogen worden. Indien producten van een verschillende gevoeligheid in dezelfde ruimte worden gestockeerd, dan moet de temperatuur van het meest gevoelige product gevolgd worden.
- **De controle en de registratie** van de temperatuur in de gekoelde -en diepgevroren opslagruimtes kan op verschillende manieren worden uitgevoerd:
 - Ofwel door middel van een continue automatische registratie (dit is verplicht voor diepvriescellen met een volume boven de 10 m³). Opgelet, in geval van automatische registratie moet u regelmatig de temperatuursregistraties afdrukken. Indien mogelijk kiest U best voor grafische weergave van de waarden. Dit laat een vlotte beoordeling van de resultaten toe. Indien het systeem niet verbonden is met een alarmsysteem moet de display dagelijks gecontroleerd worden.
 - Ofwel door dagelijks de omgevingstemperatuur af te lezen en deze controle manueel te registreren:

In dit geval kan de omgevingstemperatuur op 2 verschillende manieren worden gemeten:

 - door middel van een vaste sonde in een ruimte die verbonden is met een externe digitale uitlezing (dit komt het meest voor in koelkamers).
 - door middel van een eenvoudige thermometer die door u wordt geplaatst in de ruimte (dit komt het meest voor in koel -of diepvriesruimtes die niet voorzien zijn van een externe display).

CCP 2

Opgelet:

- De omgevingstemperatuur van de koel- of diepvriesruimte is niet altijd dezelfde als de temperatuur in de kern van het product tijdens de opslag. Hiervoor zijn verschillende oorzaken: zoals de start van een ontdooicyclus, het te lang openen van de deur, opslag van een grote hoeveelheid ontvangen goederen ... **Het is daarom belangrijk om regelmatig de omgevingstemperatuur te vergelijken met de temperatuur van de kern van het product.**
- Daarnaast kan de temperatuur in de koel- of diepvriesruimte verschillen van de ene plaats ten opzichte van de andere (voor – achter – boven – onder). Het wordt daarom aanbevolen om als eerste stap **de temperatuur op verschillende plaatsen te meten** met het oog op het lokaliseren van de warme plaatsen. Tracht hiermee rekening te houden bij het controleren van de temperatuur.

Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat moet u doen als u vaststelt dat de omgevingstemperatuur van de koelcel of de diepvriescel onvoldoende is (rode zone bijlage 3, "Memo Temperatuur")?

- **Ga na** of dit toe te schrijven is aan een welbepaalde oorzaak zoals de start van een ontdooicyclus, het te lang openen van de deur, de opslag van ontvangen goederen,... Indien dit het geval is, controleer de omgevingstemperatuur na 1 uur opnieuw om te verifiëren of de norm terug bereikt werd.
- Controleer de **kerntemperatuur van de producten** :
 - Voor gekoelde producten met een temperatuur buiten tolerantie (rode zone) moeten de betrokken producten worden geïsoleerd en duidelijk geïdentificeerd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten.
 - Als de temperatuur nog aanvaardbaar is (oranje zone of groene zone), verplaats dan de producten naar een andere gekoelde ruimte; controleer hun temperatuur na 2 uur opnieuw om te verifiëren of de temperatuur onder de wettelijke limiet ligt.
 - In het geval van diepgevroren producten moeten de ontdooide producten onmiddellijk gebruikt worden. Indien dit niet mogelijk is, verwijder ze dan als afval. De producten nooit opnieuw invriezen.
- Neem contact op met een technische hersteldienst; voorzie steeds een reiniging en ontsmetting na een eventuele technische interventie en vóór de opstart van de bediening.

Wat moet er geregistreerd worden?

- Noteer dagelijks de temperaturen die u afleest of meet aan de hand van de voorgestelde formulieren in bijlage 5.2, "Registratieformulier bewaking temperatuur opslag gekoelde ruimtes" en 5.3, "Registratieformulier bewaking temperatuur opslag diepvries".
- Vul in geval van niet-conforme temperaturen het register niet-conformiteit in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.





Kritisch punt 3

Volg de bediening van warme en koude gerechten op!



Hoe de temperatuur tijdens de bediening bewaken?

- **Controleer de temperatuur van de warme gerechten** tijdens de bediening:
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de bain-maries voldoende hoog ingesteld staat (minstens 85°C), zodat een temperatuur van minstens 60°C (streefwaarde 65°C) in de kern van het product kan worden gegarandeerd bij het bedienen. Verifieer de temperatuur van de bain-marie bij het begin van de bediening.
 - Breng enkel producten met een kerntemperatuur boven de 60°C in de bain-marie.
 - **Controleer halfweg de bedieningsperiode en op het einde de temperatuur in de kern van het product (in de bain-marie) met behulp van een thermometer.** Verifieer of deze voldoet aan de wettelijke temperatuur van 60°C (zie ook bijlage 3, "Memo Temperatuur").
 - **Controleer de temperatuur van de koude gerechten** tijdens de bediening:
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de koeltogen en koelmeubels voldoende laag ingesteld staat, zodat de wettelijke/aanbevolen temperatuur van het meest gevoelige product kan gegarandeerd worden bij het bedienen (zie bijlage 3 "Memo Temperatuur"). Verifieer dagelijks de temperatuur van de koeltogen en koelmeubels (zie voor meer info fiche 2 temperatuur gekoelde opslag).
 - **Controleer halverwege en op het einde van elke service** met behulp van een thermometer de **temperatuur in de kern** van het product en ga na of deze voldoet aan de wettelijke/aanbevolen temperatuur (zie bijlage 3, "MemoTemperatuur"). Indien de controle van de temperatuur in de kern van het product niet mogelijk is (beschadigen verpakking,...), controleer dan de **aangegeven temperatuur op de display**.
- Opgelet:** U moet steeds nagaan of de temperatuur aangegeven op de display overeenstemt met de temperatuur in het koelmeubel of de koeltoog waar de producten werden geplaatst. De temperatuur in de koelruimte kan namelijk verschillen van de ene plaats ten opzichte van de andere. Dit kan eenvoudig gecontroleerd worden door een productmeting tussen 2 producten te vergelijken met de omgevingstemperatuur weergegeven op de display.
- !Vergeet niet om **de sonde van de thermometer** vóór elk gebruik te **ontsmetten**.

CCP 3

CCP 3

Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat moet u doen als u bij het meten van de warme producten een temperatuur vaststelt die lager is dan 55°C ?

- Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest, moet u het product verwijderen als afval. Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan. Indien de producten een temperatuur hebben tussen 60°C en 70°C, moet u de verwarmingselementen bijregelen.
- U moet de oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte warmhoud- apparatuur, erover waken dat de producten voldoende worden opgewarmd vóór de bediening, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,...).

Wat moet u doen als u bij het meten van de koude producten en temperatuur vaststelt die hoger is dan deze beschreven in bijlage 3, "Memo Temperatuur"?

- Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten.
- U moet de oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van de gebruikte koelapparatuur, erover waken dat de temperatuur van de producten vóór het plaatsen in het koelmeubel zo laag mogelijk is, de producten net voor de start van de bediening klaarzetten, personeel opleiden,...).

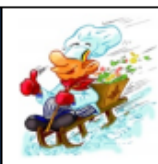
Wat moet er geregistreerd worden?

- Vul in geval van niet-conforme temperaturen het register niet-conformiteit in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.





Volg het transport van warme en koude gerechten op!



Hoe de temperatuur van het transport bewaken?

- **Controleer de temperatuur van de warme gerechten** tijdens het transport:
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de warmhoud-apparatuur voor transport voldoende hoog ingesteld staat (85°C), zodat een temperatuur van minstens 60°C (streefwaarde 65°C) in de kern van het product kan gegarandeerd worden tijdens het transport. Controleer de temperatuur van de apparatuur voor het laden.
 - Breng enkel gerechten met een kerntemperatuur boven de 60°C in het transportvoertuig.
 - **Controleer op het einde van het transport met behulp van een thermometer** de temperatuur in de kern van het product en verifieer of deze voldoet aan de wettelijke temperatuur van 60°C (zie ook bijlage 3, "Memo Temperatuur"). Deze controle laat u toe te verifiëren of de juiste temperatuursvoorschriften werden gerespecteerd tijdens het ganse transport. **CCP 3**

 - **Controleer de temperatuur van de koude gerechten** tijdens het transport:
 - Zorg ervoor dat de temperatuur van de koelrecipiënten/koelruimtes voldoende laag is, zodat de wettelijke/aanbevolen temperatuur van het meest gevoelige gerecht kan gegarandeerd worden tijdens het transport (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur"). Controleer bij elk gebruik de temperatuur van de koelrecipiënten.
 - **Controleer op het einde van het transport met behulp van een thermometer** de temperatuur in de kern van het product en ga na of deze voldoet aan de wettelijke/aanbevolen temperatuur (zie bijlage 3, "Memo Temperatuur"). Indien de controle van de temperatuur in de kern van het product niet mogelijk is (beschadigen verpakking,...), controleer dan de **temperatuur in het recipiënt of op de display**. Deze controle laat u toe te verifiëren of de juiste temperatuursvoorschriften werden gerespecteerd tijdens het ganse transport. **CCP 3**
- Opgelet:** U moet steeds nagaan of de temperatuur aangegeven op de display overeenstemt met de temperatuur in het koelruimte waar de producten werden geplaatst. De temperatuur in de koelruimte kan namelijk verschillen van de ene plaats ten opzichte van de andere. Dit kan eenvoudig gecontroleerd worden door een productmeting tussen 2 producten te vergelijken met de omgevingstemperatuur weergegeven op de display.
- **Vergeet niet om de sonde van de thermometer vóór elk gebruik te ontsmetten.**



Wat te doen in geval van een afwijking?

Wat kan u doen als de kerntemperatuur producten bij aankomst net boven de 60°C ligt ?

- De producten indien nodig eerst opnieuw opwarmen voordat ze geserveerd worden om te verzekeren dat een minimale temperatuur van 60°C in de kern kan worden gegarandeerd tijdens de volledige bediening.

Wat moet u doen als u bij het meten van de warme producten een temperatuur vaststelt die lager is dan deze beschreven in bijlage 3, "Memo Temperatuur"?

- Indien het product langer dan 30 minuten onder de 55°C is geweest, moet u het product verwijderen als afval
Producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval nadien voor bewaring opslaan.
- Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de temperatuur van de producten reeds voldoende hoog is vóór het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,...).

Wat moet u doen als u bij het meten van de koude producten en temperatuur vaststelt die hoger is dan deze beschreven in bijlage 3, "Memo Temperatuur"?

- Producten waarvan de temperatuur in de rode zone komt (buiten tolerantie), moeten worden verwijderd. Beslissing door de verantwoordelijke van de onderneming over de bestemming van de producten.
- Oorzaak van het probleem nagaan en de nodige acties ondernemen om te vermijden dat het zich herhaalt (controleren van het gebruikte transportmateriaal, erover waken dat de producten voldoende gekoeld zijn voor het transport, laden van de producten net voor het transport, personeel opleiden,...)

Wat moet er geregistreerd worden?

- Vul in geval van niet-conforme temperaturen het register niet-conformiteit in (bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten"). U noteert de afwijking, wat u heeft gedaan met de producten, wat u heeft ondernomen om het probleem op te lossen en welke acties u heeft genomen om te voorkomen dat het probleem zich herhaalt.





Kritisch punt 5

Volg temperatuur en de oliekwaliteit van uw friteuses op!

Waarom de temperatuur en de kwaliteit bewaken?

Een te hoge temperatuur kan leiden tot de vorming van schadelijke stoffen, die mogelijk kankerverwekkend zijn (bijvoorbeeld acrylamide). **De temperatuur van het frietvet of de olie mag daarom niet hoger zijn dan 175°C.**

Bovendien zal de kwaliteit van de frituurolie of het frituurvet verminderen in functie van van de gebruikstijd en -temperatuur, maar ook de hoeveelheid en de soort van gefrituurde producten bepalen de kwaliteitsvermindering.

Het is daarom belangrijk om te controleren!

Hoe de temperatuur en de kwaliteit van de olie bewaken?

- Om te voldoen aan de temperatuurnorm (maximum 175°C), moet de friteuse uitgerust zijn met een betrouwbare en gekalibreerde thermostaat.
- Meet met behulp van een digitale manuele gekalibreerde thermometer regelmatig de temperatuur van de olie.
- Een frequentie vastleggen en respecteren voor het verversen van de olie/vet, rekening houdende met de gegeven voorschriften van de leverancier en het effectieve gebruik van de olie.
- Indien de olie/vet niet dagelijks wordt vervangen moet deze elke avond worden gefilterd en de kwaliteit moet worden gecontroleerd. Deze controle kan op verschillende manieren gebeuren :
 - visuele controle (aanwezigheid van schuim, rook, slechte geur, slechte smaak of stroperigheid);
 - controle van kwaliteit doormiddel van een snelle test.

Wat te doen in geval van een afwijking?

- Indien u een temperatuur meet die hoger is dan 175°C, dan moet u de thermostaat verlagen en de olie aan het einde van de dienst vervangen. Uw kooknormen nadien aanpassen en het personeel informeren.
- Respecteer de door u vastgelegde minimale frequentie voor het vervangen van de olie.
 - Vervang de volledige inhoud van de friteuse
 - Reinig de friteuse grondig na het vervangen van de olie

Wat moet er geregistreerd worden?

- Indien de temperatuur hoger is dan 175°C, noteer de gemeten temperatuur (gebruik bijlage 5.1, "Registratieformulier niet-conformiteiten") ; denk eraan om ook de overeenkomstige waarde van de thermostaat te noteren;
- Noteer wat u gedaan heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt (bijvoorbeeld: noteer op welke waarde de thermostaat in de toekomst geregeld moet zijn).



► Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- Autocontrole
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie / Diergezondheid
- Plantaardige productie
- Hoeveverkoop
- Erkenningen, toelatingen en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht
- Voorlichtingscel
- Wetgeving
- Zelfstandige dierenartsen

■ Gidsen voor autocontrole in de sector business to consumer



» [Gids voor de autocontrole in de grootkeukens en verzorgingsinstellingen](#)

In de gids zijn tevens een aantal formulieren opgenomen die het voor u makkelijker moeten maken bepaalde registraties uit te voeren. Om de formulieren eventueel nog wat beter af te kunnen stemmen op uw bedrijf, vindt u hier de [word-versies van deze formulieren](#).

- [Formulier voor verplichte melding](#)

Raadpleeg ook de [Quick Start fiches](#)

Dossier Nr. : G-025 - Versie 2

Publicatiedatum : 15/10/2015

Aantal bladzijden : 277 bladzijden

Formaat van het bestand : PDF

Omvang van het bestand : 5,5 Mb



5.2 CCP's met registratieformulieren

Nr	Processtap	CCP	Omschrijving	RF
01	Aankoop goederen			
02	Ontvangst goederen	CCP.02.01	Controle bij ontvangst goederen	RF.02.01
03	Goederenopslag, neutraal			
04	Goederenopslag, gekoeld	CCP.04.01	Temperatuur koelcellen	RF.04.01
	Versoepeling	CCP.04.02	Temperatuur koelcellen	RF.04.02
		CCP.04.03	Temperatuur diepvries	RF.04.03
	Versoepeling	CCP.04.04	Temperatuur diepvries	RF.04.04
05	Vorbereiding			
06	Koude bereiding			
07	Warme bereiding	CCP.07.01	Temperatuur bij bereiding in warme lijn	RF.07.01
		CCP.07.02	Temperatuur, kwaliteit frituurolie	RF.07.02
08	Koelen			
09	Koude opslag, koude lijn			
10	Portionering			
11	Regeneratie			
12	Distributie, dientoo	CCP.12.01	Serveertemperatuur koude en warme gerechten	RF.12.01
13	Distributie via automaten			
14	Restverwerking			
15	Afruim en vaatwas			
16	Pottenwas			
17	Schoonmaak, desinfectie			
18	Afvalbehandeling			
19	Intern transport	CCP.19.01	Temperatuursverloop gerechten tijdens transport	RF.19.01
20	Extern transport			

CCP	Controlepunt	Norm of richtwaarde	Kritische grenswaarden	Correctieve Actie	Corrigerende Maatregel
CCP.02.01 RF.02.01	Controle bij ontvangst goederen	Zie RF.02.01	Zie RF.02.01		
CCP.04.01 RF.04.01 CCP.04.02 RF.04.02	Temperatuur koelcellen	1 à 4°C	risicogroep I: <7°C groepen II, III, IV: <10°C (tenzij andere temperatuurvoor- schriften op etiket vermeld staan)	producten in goed werken- de frigo plaatsen risicoproducten uit groep I (vlees, vis) > 4°C → ver- nietigen. uit groep II,III,IV > 10°C. → vernietigen, tenzij voor LVM waarvoor geen koeling vereist is	TD verwittigen. Wachten tot frigotemp. < 4°C om LVM terug te plaatsen.
CCP.04.03 RF.04.03 CCP.04.04 RF.04.04	Temperatuur diepvries	-18°C	-15°C kortstondig > -15°C ingeval de ontdooicy- clus bezig is.	indien producten tekens van ontdooiing vertonen → in koeling verder ontdooien en onmiddellijk bereiden; TD onmiddellijk verwittigen.	ijsroom > -13°C: bin- nen 24 u verbruiken of vernietigen; controleren 2 u na herstelling
CCP.07.01 RF.07.01	Bereidings- temperatuur van warm bereide ge- rechten	min. 75°C kerntempera- tuur vóór warm portioneren + vervoer: 80 à 90°C.	min. 65°C Bijzondere aandacht voor gefarceerde producten waar 75°C vereist is. Voor bereidingen bleu, rosé, à point is 50 à 55°C toege- staan	Verder verhitten of thermo- staat hoger stellen	
CCP.07.02	Temperatuur	afbakken 175-180°C	max. 180°C ³⁰		reageer op elke onge- wenste geur, kleur,

30 Zie KB van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen.



CCP	Controlepunt	Norm of richtwaarde	Kritische grenswaarden	Correctieve Actie	Corrigerende Maatregel
RF.07.02	bij frituren	rookpunt > 170°C			viscositeit, controleer maandelijks werking thermostaat.
CCP.12.01 RF.12.01	Serveertemperatuur	koel geëtaleerde desserts: 2 à 3°C. koude schotels: (vis, vlees, ei): 2 à 3°C. warme gerechten of componenten op bord aan het einde verdeelband: >65°C. alle gerechten of componenten in warmkast (min. 65°C) houden	kerntemp.: max. 7°C kerntemp.: max. 7°C kerntemp.: min. 70°C (gezien tijd tussen bediening en consumptie) kerntemp.: min. 80°C	koude gerechten onvoldoende gekoeld → stel knop van opslagtoestel bij 1 uur bij > 20°C → vernietig product warme gerechten: indien langer dan 30 minuten bij < 50°C → vernietigen; tussen 50 en 65°C → herverhit de producten en/of verhoog temperatuur warmkast	bereiding korter bij distributie brengen en/of temp. van warmkast verhogen
CCP.19.01 RF.19.01	Temperatuurverloop van gerechten tijdens transport	warme gerechten: >65°C (maximaal 4 uur) Koude gerechten: < 7°C (maximaal 2-3 uur) Risicoproducten: gehakt vlees 4°C, vis tussen 0 en 2°C	min. 60°C max. 10°C max. 7°C max. 4°C	bijwarmen in ontvangstkeuken inlaadtemp. gerechten verhogen tot < 80°C.	is inlaadtemperatuur > 7°C → kouder portioneren en/of bijstellen frigotemperatuur.



REGULATION (EU) No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL
of 25 October 2011

on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004

(Text with EEA relevance)

THE EUROPEAN PARLIAMENT AND THE COUNCIL OF THE EUROPEAN UNION,

Having regard to the Treaty on the Functioning of the European Union, and in particular Article 114 thereof,

Having regard to the proposal from the European Commission,

Having regard to the opinion of the European Economic and Social Committee ⁽¹⁾,

Acting in accordance with the ordinary legislative procedure ⁽²⁾

(4) According to Regulation (EC) No 178/2002 of the European Parliament and of the Council of 28 January 2002 laying down the general principles and requirements of food law, establishing the European Food Safety Authority and laying down procedures in matters of food safety ⁽³⁾ it is a general principle of food law to provide a basis for consumers to make informed choices in relation to food they consume and to prevent any practices that may mislead the consumer.

(5) Directive 2005/29/EC of the European Parliament and of the Council of 11 May 2005 concerning unfair business-to-consumer commercial practices in the internal market ⁽⁴⁾ covers certain aspects of the provision of information to consumers specifically to prevent misleading actions and omissions of information. The general principles on unfair commercial practices should be complemented by specific rules concerning

ALLERGENEN

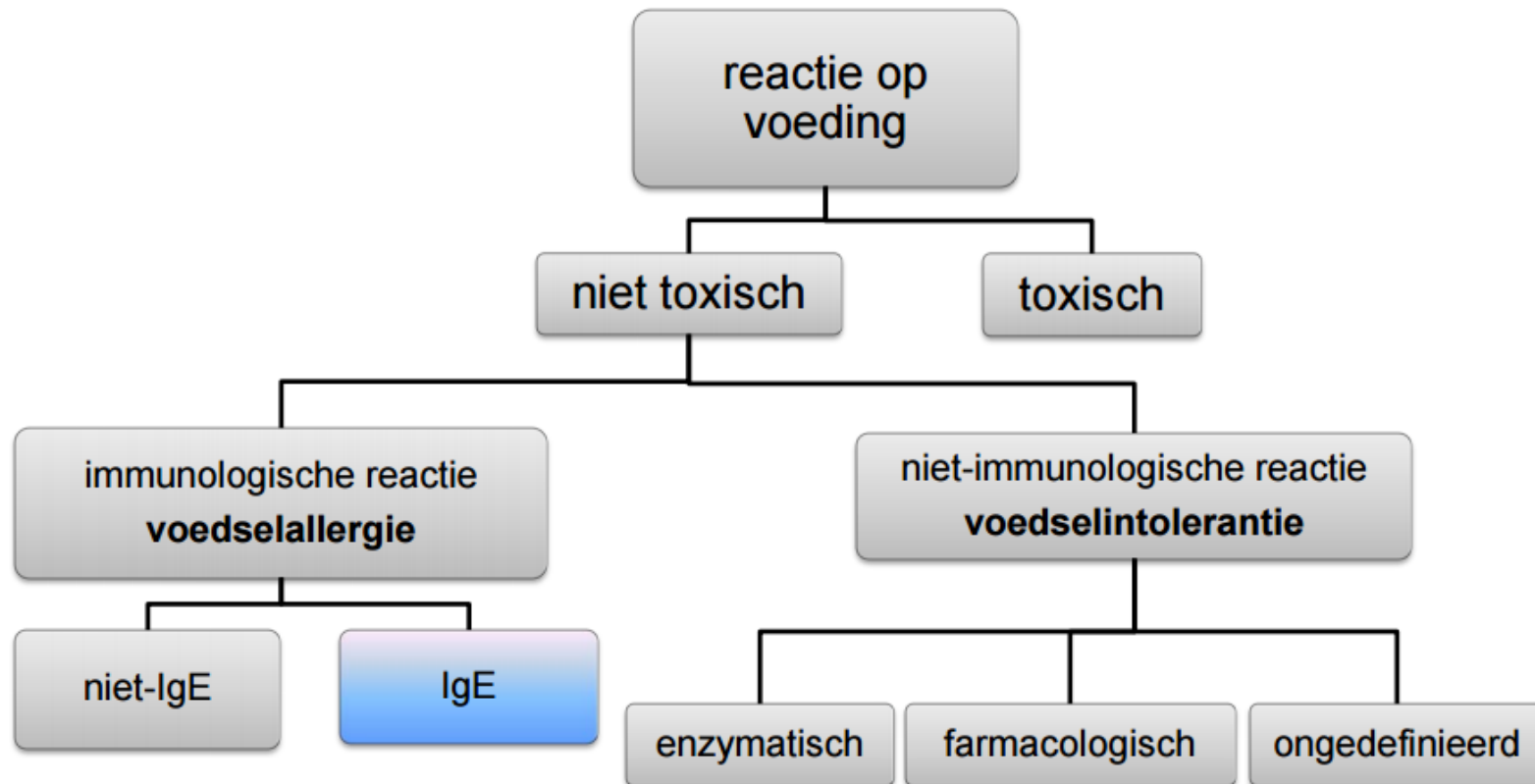
Bepaalde voedingsbestanddelen kunnen een allergische reactie of een intolerantie uitlokken bij personen die hieraan gevoelig zijn.

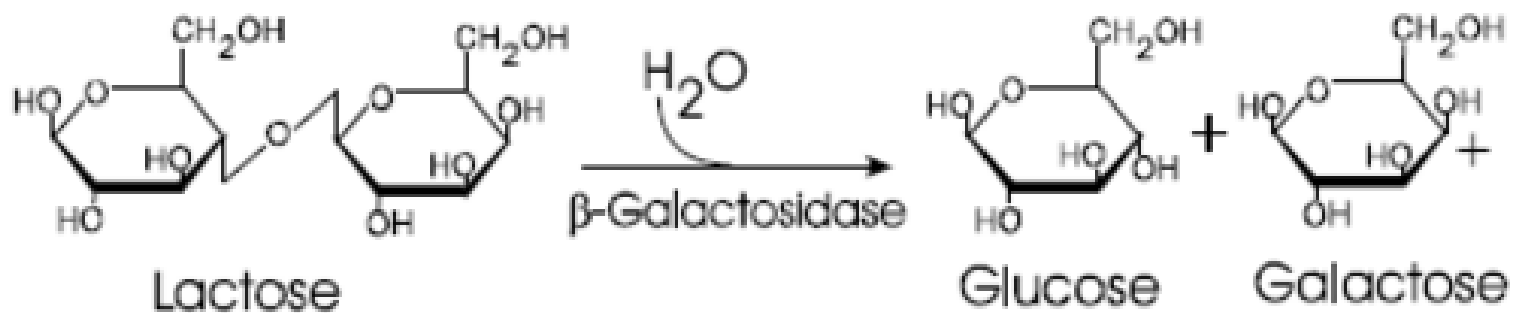
De oorzaak van een voedselallergie ligt bij de aanwezigheid van bepaalde eiwitten of proteïnen (allergenen), en die vaak van nature voorkomen in voedingsmiddelen. Tegenover deze eiwitten vertoont het lichaam van een persoon met een voedselallergie een afweerreactie met verschillende mogelijke symptomen. Het overgrote deel van de allergenen is bestand tegen een hittebehandeling en tegen vertering. Een voedingsproduct kan bovendien meerdere verschillende allergenen bevatten.

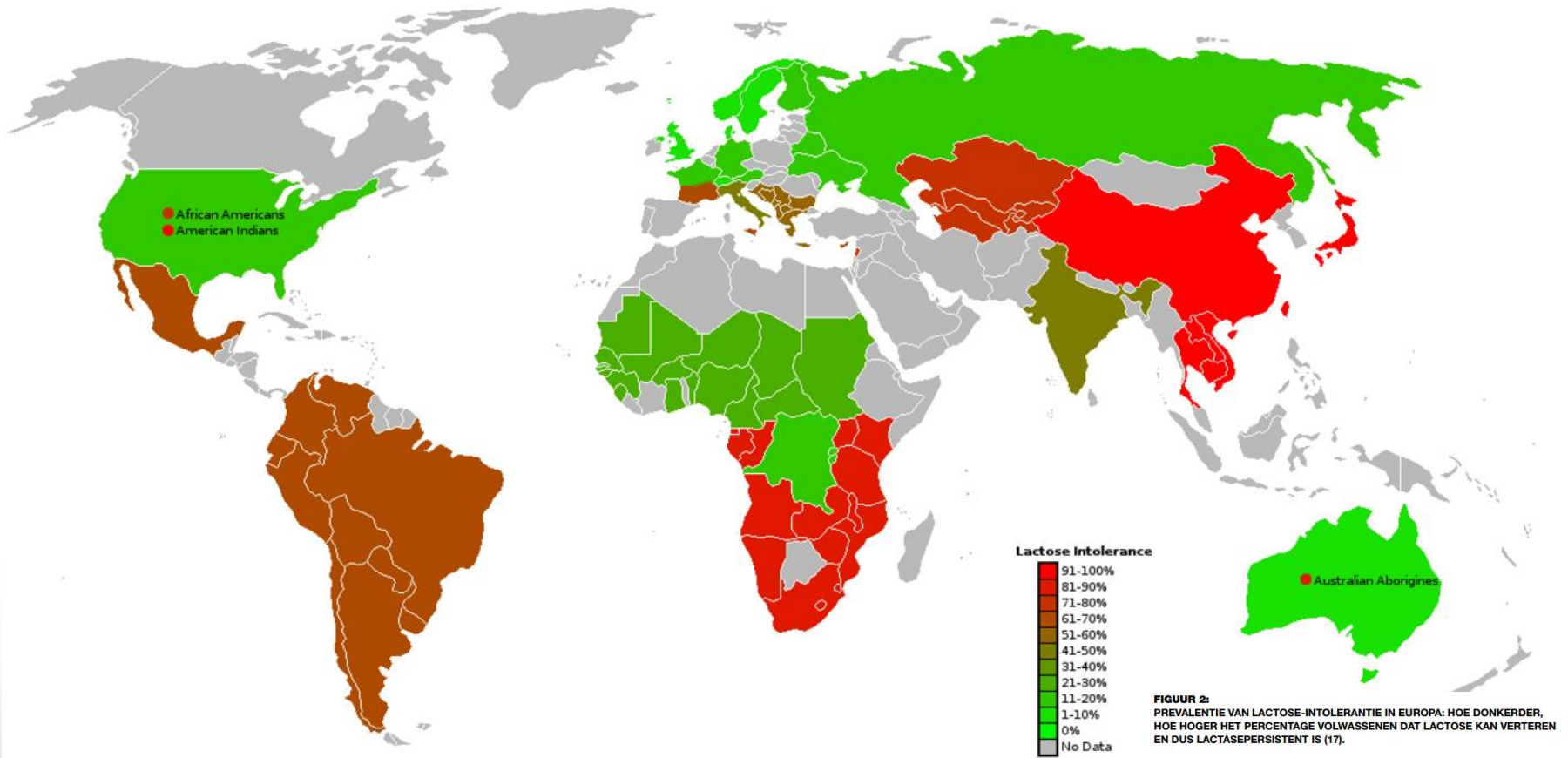
Allergenen moeten verplicht op het etiket van een voorverpakt levensmiddelen vermeld worden



ALLERGENEN

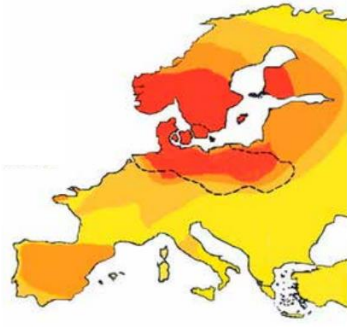




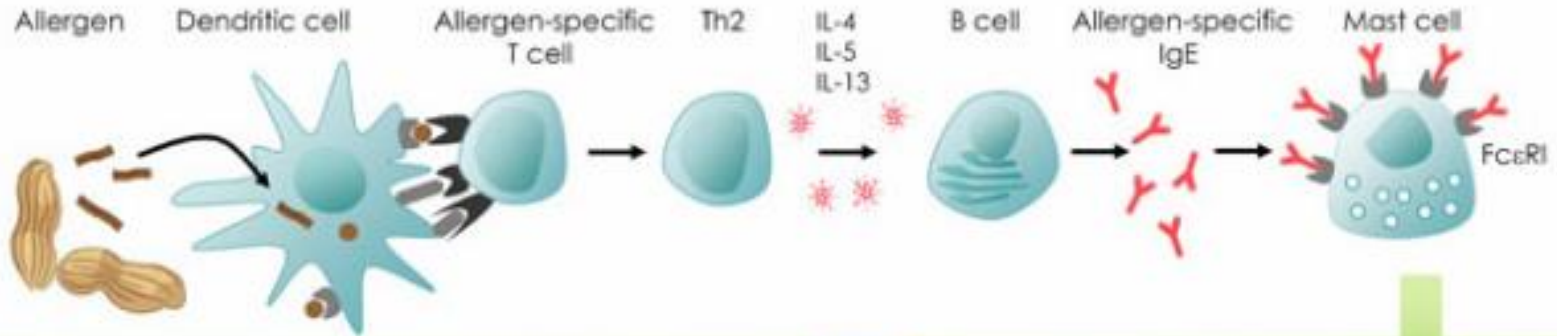


FIGUUR 2: PREVALENTIE VAN LACTOSE-INTOLERANTIE IN EUROPA: HOE DONKERDER, HOE HOGER HET PERCENTAGE VOLWASSENEN DAT LACTOSE KAN VERTEREN EN DUS LACTASEPERSISTENT IS (17).

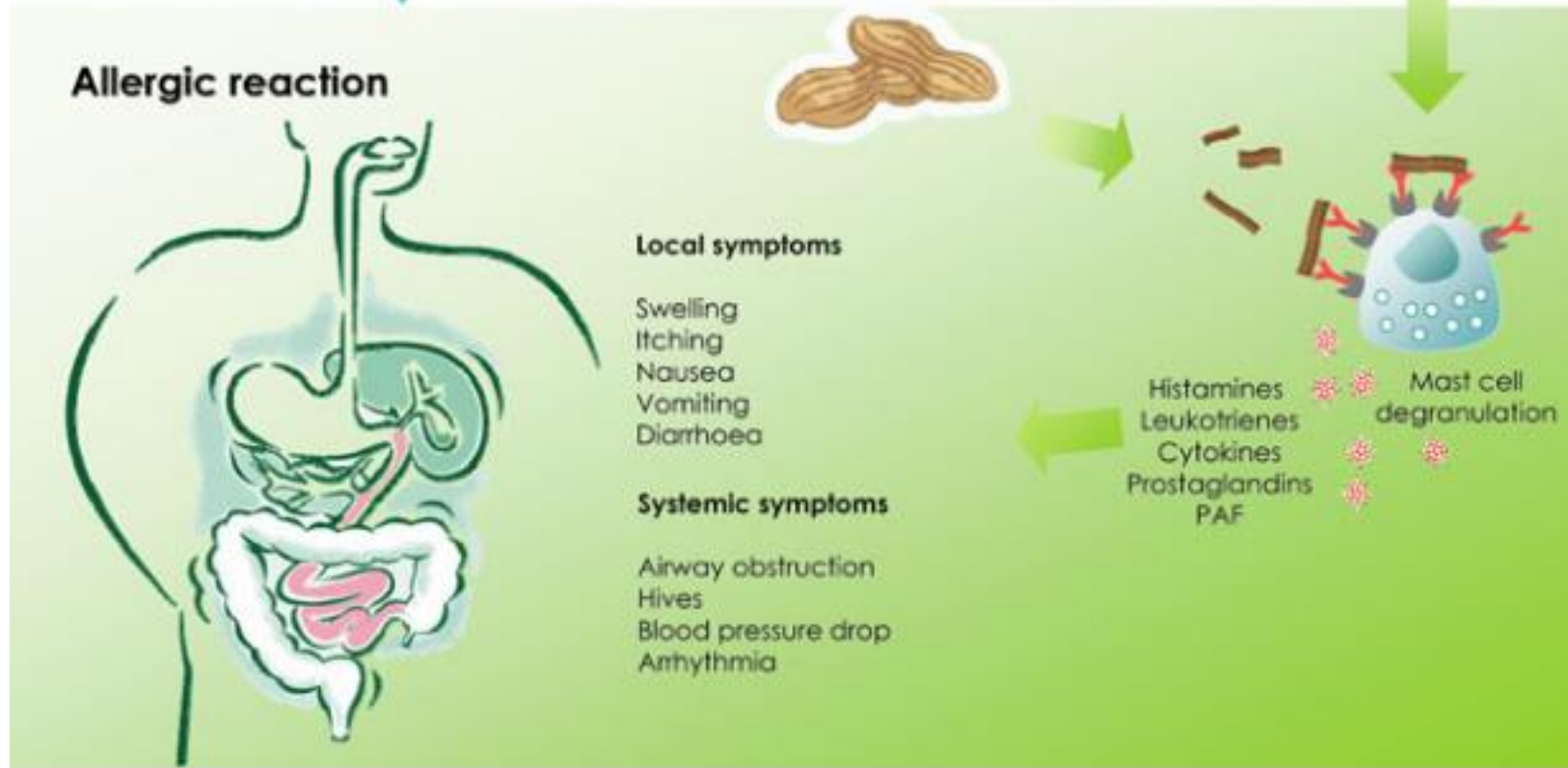
<https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/9/9a/LacIntol-World2.png>



Sensitisation



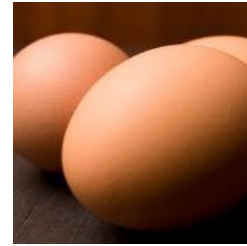
Allergic reaction



ALLERGENEN

- Aardnoten (pinda, arachide)
- Soja
- Glutenbevattende granen (*tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver*)
- Schaaldieren
- Weekdieren
- lupine
- Eieren
- Vis
- Melk (met inbegrip van lactose)
- Schaalvruchten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten)
- Selderij
- Mosterd
- Sesamzaad
- Afgeleide producten van ieder bovenstaand allergeen.
- Zwaveldioxide en sulfiet(en) in concentraties hoger dan 10mg/kg of 10 mg/l





Nationale maatregelen voor niet-voorverpakte levensmiddelen

- Levensmiddelen die:
 - niet voorverpakt te koop worden aangeboden,
 - verpakt worden op de plaats van verkoop op verzoek van de consument,
 - voorverpakt worden met het oog op de onmiddellijke verkoop.
- Geen verplichte etikettering → wel vermelding van 'allergenen'
- 2 mogelijkheden:
 - **Schriftelijk**
 - **Mondeling**



Schriftelijke mededeling van 'allergenen'

- Vermelding van de 'allergenen' is voldoende (volledige benaming van het ingrediënt niet vereist)
- Schriftelijke mededeling:
 - op een fysieke of elektronische drager
 - op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden
 - vrij en gemakkelijk toegankelijk
 - voordat de aankoop plaatsvindt



Etikettering van 'allergenen'

Mondelinge mededeling van 'allergenen'

Voorwaarden:

- meegedeeld zonder uitstel, op de plaats waar het levensmiddel te koop wordt aangeboden, voordat de aankoop plaatsvindt;
- interne procedure uitgewerkt en geïmplementeerd binnen de inrichting in het kader van het autocontrolesysteem;
- procedure schriftelijk aangebracht in de vestigingseenheid en gemakkelijk toegankelijk voor het personeel en de controlerende autoriteit;
- betrokken personeel opgeleid over de risico's verbonden aan voedselallergieën en intoleranties, en over de procedure;
- geen bijkomende kosten aangerekend aan de consument die de informatie opvraagt.



Bijkomende vermeldingen voor schriftelijke en mondelinge mededeling

- Volgende vermeldingen makkelijk zichtbaar en duidelijk leesbaar aangebracht waar niet-voorverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden:
 - een vermelding waarin wordt gewezen op de plaats waar, of op de voorziening waarmee, de informatie beschikbaar gesteld wordt of, indien van toepassing, een vermelding waarbij de consument verzocht wordt zich te wenden tot het personeel van de vestiging;
 - een vermelding waarbij de consument wordt gewaarschuwd dat de samenstelling van de producten kan veranderen.



Bijkomende vermeldingen voor schriftelijke en mondelinge mededeling

- Wanneer niet-voorverpakte levensmiddelen te koop worden aangeboden op meerdere plaatsen binnen eenzelfde inrichting, worden deze vermeldingen aangebracht op elk van deze plaatsen.
- Voor niet-voorverpakte levensmiddelen die te koop worden aangeboden door middel van technieken voor communicatie op afstand, komen deze vermeldingen voor op het materiaal ter ondersteuning van de verkoop op afstand.



Bijkomende vermeldingen voor schriftelijke en mondelinge mededeling

Deze bijkomende vermeldingen zijn niet verplicht:

- wanneer de informatie op een duidelijk zichtbare plaats is aangebracht zodat deze gemakkelijk te raadplegen is voordat de aankoop plaatsvindt;
- wanneer de exploitant op voorhand navraag doet bij de consumenten over hun voedingsbehoeften inzake allergieën en voedselintoleranties en hij hen levensmiddelen op een individuele en aan die behoeften beantwoordende manier kan bezorgen.

Artikel 44



► Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- Autocontrole
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie
- Plantaardige productie
- Hoeveverkoop
- Erkenningen, toelatingen en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht

■ Etikettering van levensmiddelen

» [Wetgeving](#)

» Omzendbrieven

- [Omsendbrief van 13/12/2014](#) met betrekking tot allergeneninformatie
- [Omsendbrief van 31/03/2014](#) met betrekking tot de etikettering van een aanbevolen bewaartemperatuur.
- [Omsendbrief van 26/09/2012](#) betreffende gezondheidsclaims voor levensmiddelen
- [Omsendbrief van 09/08/2012](#) met betrekking tot de ADH-waarden

» [Zoetstof steviolglycosiden – Etikettering en reclame](#) - Mei 2012 (PDF)

» **Informatie per product**

» Allergenen

- [FAQ](#) (PDF) over allergeneninformatie
- [K.B. van 17/07/2014](#) (PDF) tot vaststelling van de bepalingen inzake de mededeling van bepaalde stoffen en producten die allergieën of intoleranties veroorzaken voor niet-voorverpakte levensmiddelen





FAVV

Federaal Agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

[Professionelen](#) > [Autocontrole](#) > [Gidsen](#) > Quick Start Fiches

.be

▶ Professionelen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- Autocontrole
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie
- Plantaardige productie
- Hoeveverkoop
- Erkenningen, toelatingen en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht
- Voorlichtingscel

■ Quick Start Fiches

Als aanvulling op de autocontrole gidsen voor de sector distributie (business to consumer) werden Quick Start Fiches opgesteld. Deze fiches zijn geen vervanging van de gids. In deze fiches worden de belangrijkste principes met betrekking tot voedselveiligheid op een praktische en zeer eenvoudige manier toegelicht.

U kan deze fiches via onderstaande linken downloaden. We raden u aan de fiches af te drukken en zodanig te afficheren dat alle personeelsleden er toegang tot hebben.



[Registratie, toelating en erkenning](#) (PDF)



[Allergenen](#) (PDF) NEW



[Uitrusting](#) (PDF)



[Accommodatie voor het personeel](#) (PDF)

Allergenen



WAT ZIJN ALLERGENEN?

- Een allergeen is een voedingsbestanddeel dat een allergische reactie of intolerantie kan veroorzaken bij sommige mensen.
- De afweerreacties zijn vb. gezwollen en tintelende lippen en mond, duizeligheid, braken, diarree, ademhalingsproblemen, jeuk, huiduitslag en anafylactische shock al dan niet met een dodelijke afloop. Het is daarom heel belangrijk dat de consument juist geïnformeerd wordt over de aanwezigheid van allergenen in producten.

HOE KOMEN ALLERGENEN IN LEVENSMIDDELEN TERECHT?

Allergenen zijn bestanddelen die aanwezig kunnen zijn in een levensmiddel als ingrediënt via het recept of door kruisbesmetting met andere producten.

HOE OMGAAN MET HET RISICO VAN ALLERGENEN?



- Voorkom kruisbesmetting



- Zorg ervoor dat de consument op elk moment juiste informatie kan krijgen over allergenen



- Voorverpakte levensmiddelen:

- Vermeld de aanwezige allergenen in de ingrediëntenlijst of, indien er geen ingrediëntenlijst is, na het woord "bevat"
- Benadruk de allergenen, zodat ze duidelijk te onderscheiden zijn van de rest van de ingrediëntenlijst



- Niet-voorverpakte levensmiddelen:

- Voorzie op de plaats van verkoop een voor de consument duidelijk zichtbare vermelding waarin vermeld wordt waar de allergeneninformatie teruggevonden/opgevraagd kan worden en een waarschuwing dat de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen.
- De allergeneninformatie kan zowel schriftelijk als mondeling gegeven worden. Stel in geval van mondelinge overdracht een schriftelijke procedure op die beschrijft hoe correcte informatie meegedeeld zal worden en leid het personeel hierover op.

.be
















Allergenen

WELKE ASPECTEN ZIJN VAN BELANG BIJ HET UITWERKEN VAN DE PROCEDURE VOOR MONDELINGE OVERDRACHT?

- Waar vind ik de allergeneninformatie van mijn grondstoffen?
- Waar vind ik informatie over de allergenen die ik zelf heb gebruikt?
- Hoe zorg ik ervoor dat de allergeneninformatie die ik geef steeds actueel is?
- Wie heeft de verantwoordelijkheid voor het beheer van allergeneninformatie?
- Wat gebeurt er als de verantwoordelijke niet aanwezig of niet beschikbaar is?
- Wat gebeurt er als door omstandigheden onverwachts wordt afgeweken van de gebruikelijke receptuur?
- Hoe gebeurt de informatieoverdracht van de verantwoordelijke naar de eindconsument?
- Is die overdracht steeds gewaarborgd vb. ook bij piekmomenten of tijdelijk personeel?

14 te vermelden allergenen

1	 Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan	8	 Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten of macadamianoten
2	 Schaaldieren	9	 Seldertij
3	 Eieren	10	 Mosterd
4	 Vis	11	 Sezamzaad
5	 Aardnoten	12	 Zwaveloxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l
6	 Soja	13	 Lupine
7	 Melk (inclusief lactose)	14	 Weekdieren

.be



Classificatie en visuele weergave

Tijdelijke toekenning



Geen recente inspectie



Te verbeteren

Voorlopige evaluatie,
in afwachting van een hercontrole



Voldoende

Voorlopige evaluatie,
in afwachting van een hercontrole

Uiteindelijke classificatie



Te verbeteren



Goed



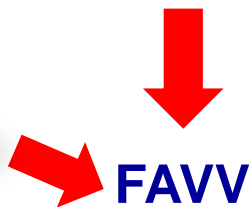
Zeer goed



Uitstekend







FAVV

audit



OCI



Gevalideerd ACS



+



Gecertificeerd ACS



+



+



Professionalen

- Over het FAVV
- Organogram
- Contact
- Autocontrole**
- Checklists "Inspecties"
- Dierlijke productie / Diergezondheid
- Plantjarige productie
- Hoeverkoop
- Erkenningen, belastingen en registratie
- Export naar derde landen
- Financiering van het FAVV
- Invoer derde landen
- Laboratoria
- Levensmiddelen
- Meldingsplicht
- Voorlichtingszaf
- Wetgeving
- Zelfstandige dierenartsen
- Zelfstandige bio-ingenieurs, industrieel ingenieurs, bachelors en masters
- Publicaties
- Politisch
- Comités
- Auditcomité
- Raadgevend Comité
- Wetenschappelijk Comité
- Consumenten

Gidsen voor autocontrole in de sector business to consumer

Heeft u hulp nodig bij het opstellen van uw autocontrolesysteem?

Wenst u meer informatie over de voorschriften in het kader van de veiligheid van de voedselketen die voor u van toepassing zijn?

Wel, dan komen de autocontrolegidsen zeker goed van pas. Binnen de sector van de distributie (business to consumer) werden namelijk verschillende gidsen opgesteld. De elektronische versies van deze gidsen zijn gratis te downloaden via de onderstaande linken. Heeft u liever een papieren versie, dan kunt u contact opnemen met de organisaties die naast de gids zijn vermeld.

Raadpleeg ook de [Quick Start fiches](#)

[FAQ](#) bij de autocontrolegidsen in de B2C-sector



[Generieke autocontrolegids voor de B2C-sector](#)
G-044



[Brood- en banketbakkerij](#)
G-026



[Detailhandel in algemene voedingswaren](#)
G-007



[Grootkeukens en verzorgingsinstellingen](#)
G-025



[Beenhouwerij- spekslagerij](#)
G-003



[Horeca](#)
G-023



[Productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf](#)
G-034



[Opvang van baby's en peuters](#)
G-041

Bijlage

Validatie van het autocontrolesysteem





Op vraag
van de
operator



Op initiatief
van het FAVV



Audit

Inspectie



Vragen ???

