

# Gids autocontrole

voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline-,  
suikergoed en ontbijtgranenindustrie

vertegenwoordigd door de beroepsvereniging  
Choprabisco

**choprabisco.be**  
chocolate, praline, biscuit, confectionery

Samengesteld door: dr. ir. Liesbeth Jacxsens  
Universiteit Gent – Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen  
Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit  
Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering  
Versie 2 dd 21/05/2013



## INHOUDSOPGAVE

<b>DEEL 1: INLEIDING.....</b>	<b>8</b>
1.1 DOELSTELLING .....	8
1.2 MOGELIJKE OVERLAPPING MET ANDERE SECTOREN .....	9
1.3 TOEPASSINGSGEBIED .....	10
1.3.1 <i>Aspecten met betrekking tot autocontrole</i> .....	10
1.3.2 <i>Gebruikers</i> .....	11
1.3.3 <i>Productcategorieën</i> .....	11
1.3.3.1 Algemeen.....	11
1.3.3.2 Suikergoed.....	13
1.3.3.3 Biscuiterie .....	13
1.3.3.4 Chocoladeproducten .....	13
1.3.3.5 Ontbijtgranen .....	14
1.3.3.6 Bijzondere voeding .....	14
1.3.4 <i>Procesreikwijdte</i> .....	15
1.4 INHOUD VAN DE GIDS .....	19
1.4.1 <i>Opbouw van de gids</i> .....	19
1.4.2 <i>Inhoudelijk</i> .....	21
1.5 GEBRUIK VAN DE GIDS .....	23
1.6 VERSPREIDING VAN DE GIDS .....	24
<b>DEEL 2: OVERZICHT WETGEVING.....</b>	<b>25</b>
2.1 ALGEMENE REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT HYGIËNE / VOEDSELVEILIGHEID .....	26
2.2 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT TOEVOEGSELS, KLEURSTOFFEN, ZOETSTOFFEN, AROMA'S EN TECHNISCHE HULPSTOFFEN .....	27
2.3 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT RESIDUEN EN CONTAMINANTEN .....	29
2.4 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT WATERKWALITEIT .....	30
2.5 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT ETIKETTERING .....	30
2.6 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT VERPAKKINGSMATERIAAL EN MATERIALEN BESTEMD VOOR DIRECT CONTACT MET LEVENSMIDDELEN .....	31
2.7 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT CACAO EN CHOCOLADeproducten .....	32
2.8 OVERZICHT VAN DE WETGEVINGEN VOOR DE OVERIGE INGREDIËNTEN EN MET BETREKKING TOT HYGIËNE EN VOEDSELVEILIGHEID.....	32
2.9 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT BIJZONDERE VOEDING .....	33
2.10 REGLEMENTERING VAN FABRICAGE- EN BEWAARMETHODEN .....	33
2.11 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT SCHADELIJKE WAREN.....	34
2.12 REGLEMENTERING MET BETREKKING TOT PRODUCTAANSPRAKELIJKHEID .....	34
<b>DEEL 3: MANAGEMENTSYSTEEM VOOR VOEDSELVEILIGHEID EN PRODUCTKWALITEIT.....</b>	<b>35</b>
3.1 ALGEMENE EISEN.....	35
3.2 MANAGEMENTVERANTWOORDELIJKHEID.....	36
3.2.1 <i>Beleid en doelstellingen</i> .....	36
3.2.2 <i>Toelatingen/erkenningen</i> .....	37
3.2.3 <i>Verantwoordelijkheden en bevoegdheden</i> .....	39
3.2.4 <i>Interne communicatie</i> .....	41
3.2.5 <i>Management van middelen</i> .....	42
3.2.6 <i>Directiebeoordeling</i> .....	43
3.3 DOCUMENTATIE .....	44
3.3.1 <i>Kwaliteitshandboek</i> .....	44
3.3.2 <i>Procedures en werkinstructies</i> .....	45
3.3.3 <i>Registraties</i> .....	46
3.3.4 <i>Documentbeheer</i> .....	46
3.4 SPECIFICATIEBEHEER.....	47
3.4.1 <i>Grondstofs specificaties</i> .....	47
3.4.2 <i>Eindproductspecificaties</i> .....	49

3.5	ETIKETTERING .....	50
3.5.1	<i>Etikettering van voorverpakte levensmiddelen: algemeen</i> .....	50
3.5.2	<i>Etikettering van (voorverpakte) levensmiddelen: specifiek</i> .....	55
3.5.2.1	Chocolade .....	55
3.5.2.2	Bijzondere voeding .....	56
3.5.2.3	Aroma's .....	57
3.5.2.4	Zoetstoffen .....	58
3.5.2.5	Enzymen .....	60
3.5.2.6	Southampton kleurstoffen .....	61
3.5.2.7	Ioniserende straling .....	61
3.5.2.8	Gebruik van verpakkingsgassen .....	61
3.5.2.9	Voedingswaarde-etikettering .....	62
3.5.2.10	Voedings- en gezondheidsclaims .....	62
3.5.2.11	Partij-aanduiding .....	64
3.5.2.12	Allergenen .....	65
3.5.2.13	GGO's .....	65
3.5.2.14	Zoethout .....	66
3.5.2.15	Ge-distilleerde dranken .....	67
3.6	INKOOP .....	67
3.6.1	<i>Leveranciersselectie</i> .....	67
3.6.2	<i>Ingangscntrole</i> .....	71
3.6.3	<i>Leveranciersbeoordeling</i> .....	72
3.7	INTERNE AUDITS .....	74
3.8	KLACHTENAFHANDELING .....	75
3.9	BEHEERSING VAN NON-CONFORME PRODUCTEN .....	76
3.10	PRODUCTVRIJGAVE .....	79
3.11	CORRECTIEVE ACTIES - CORRIGERENDE MAATREGELEN - PREVENTIEVE MAATREGELEN .....	79
<b>DEEL 4:</b>	<b>GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN – GHP</b> .....	<b>83</b>
4.1	INFRASTRUCTUUR EN OMGEVING .....	83
4.1.1	<i>Omgeving</i> .....	83
4.1.2	<i>Infrastructuur algemeen</i> .....	84
4.1.2.1	Vloeren .....	84
4.1.2.2	Muren .....	85
4.1.2.3	Plafonds .....	85
4.1.2.4	Ramen .....	85
4.1.2.5	Deuren .....	86
4.1.2.6	Leidingen en andere voorzieningen .....	86
4.1.2.7	Afvoer .....	87
4.1.2.8	Verlichting .....	87
4.1.2.9	Verluchting .....	87
4.1.3	<i>Machines, uitrusting en gebruiksvoorwerpen</i> .....	88
4.1.3.1	Algemeen .....	88
4.1.3.2	Hout .....	90
4.1.3.3	Glas en harde plastic .....	92
4.1.3.4	Perslucht .....	92
4.1.3.5	Smeerpunten .....	92
4.1.3.6	Installatie .....	92
4.1.4	<i>Inrichting</i> .....	92
4.1.5	<i>Sanitaire voorzieningen</i> .....	93
4.1.5.1	Wasbakken .....	93
4.1.5.2	Toiletten .....	94
4.1.5.3	Kleedlokaal .....	95
4.1.5.4	Refter .....	95
4.1.6	<i>Controle</i> .....	96
4.2	REINIGING EN DESINFECTIE .....	96
4.2.1	<i>Schoonmaakprocedures</i> .....	96
4.2.2	<i>Materiaal</i> .....	99
4.2.3	<i>Controle</i> .....	100
4.3	AFVAL .....	101

4.3.1	<i>Afvalcontainers / -recipiënten</i> .....	101
4.3.2	<i>Opslag</i> .....	102
4.3.3	<i>Controle</i> .....	103
4.4	WATER .....	103
4.4.1	<i>Drinkbaar water</i> .....	103
4.4.2	<i>Stoom</i> .....	104
4.4.3	<i>Niet-drinkbaar water</i> .....	104
4.4.4	<i>Controle</i> .....	105
4.4.4.1	Drinkbaar water .....	105
4.4.4.2	Behandeling van water .....	109
4.4.4.3	Stoom .....	109
4.5	PERSONEEL .....	110
4.5.1	<i>Kledij</i> .....	110
4.5.2	<i>Handhygiëne</i> .....	111
4.5.3	<i>Persoonlijk gedrag</i> .....	112
4.5.4	<i>Gezondheid</i> .....	113
4.5.5	<i>Bezoekers / Onderaannemers</i> .....	114
4.5.6	<i>Opleiding</i> .....	114
4.5.7	<i>Controle</i> .....	115
4.6	ONGEDIERTE .....	116
4.6.1	<i>Toegang / Preventie</i> .....	116
4.6.2	<i>Schuilplaatsen</i> .....	116
4.6.3	<i>Bewaking, opsporing en verdelging</i> .....	117
4.6.4	<i>Controle</i> .....	119
4.7	BEHEERSING CHEMISCHE EN FYSISCHE CONTAMINATIE .....	119
4.7.1	<i>Chemische contaminatie</i> .....	119
4.7.1.1	Keuze van de middelen .....	120
4.7.1.2	Gebruik van de middelen .....	120
4.7.1.3	Opslag .....	121
4.7.2	<i>Controle</i> .....	121
4.7.3	<i>Fysische contaminatie</i> .....	121
4.7.3.1	Potentiële bronnen van fysische contaminatie .....	121
4.7.3.2	Beheersmaatregelen – algemeen .....	122
4.7.3.3	Beheersmaatregelen – glas en harde plastic .....	123
4.7.3.4	Beheersmaatregelen – metaal .....	124
4.8	TECHNISCH ONDERHOUD .....	126
4.8.1	<i>Onderhoud en storingen</i> .....	126
4.8.2	<i>Calibratie</i> .....	127
4.8.3	<i>Controle</i> .....	128
4.9	OPSLAG EN VOORRAADBEHEER .....	128
4.9.1	<i>Opslag bulkmaterialen</i> .....	129
4.9.2	<i>Opslag voorverpakte, droge stabiele grondstoffen en verpakkingsmateriaal</i> .....	129
4.9.3	<i>Opslag gekoeld te bewaren grondstoffen</i> .....	131
4.9.4	<i>Voorraadbeheer</i> .....	132
4.9.5	<i>Richtlijnen voor de inrichting van verkooppunten</i> .....	133
4.10	GEBRUIK VAN EIEN IN DE SCHAAL .....	134
4.11	TRANSPORT .....	135
<b>DEEL 5:</b>	<b>VOEDSELVEILIGHEID - HACCP</b> .....	<b>136</b>
5.1	OPBOUW VAN EEN HACCP-PLAN .....	137
5.2	OVERZICHT VAN DE GEVAREN: ALGEMEEN .....	148
5.2.1	<i>Wat zijn microbiologische gevaren?</i> .....	148
5.2.1.1	Ziekteverwekkende kiemen .....	148
5.2.1.2	Bederfveroorzakende micro-organismen .....	149
5.2.2	<i>Wat zijn chemische gevaren?</i> .....	149
5.2.3	<i>Wat zijn fysische gevaren?</i> .....	150
5.2.4	<i>Wat zijn allergenen?</i> .....	151
5.3	OVERZICHT VAN DE GEVAREN: SPECIFIEK .....	153

5.3.1	<i>Wetgeving</i> .....	153
5.3.2	<i>Gevaren gerelateerd met de grondstoffen</i> .....	155
5.3.3	<i>Gevaren gerelateerd met het proces</i> .....	188
5.3.3.1	Microbiologische gevaren .....	188
5.3.3.2	Chemische gevaren .....	189
5.3.3.3	Allergenen .....	192
5.3.4	<i>Gevaren gerelateerd met de omgeving, personeel, infrastructuur</i> .....	193
5.3.4.1	Microbiologische gevaren .....	193
5.3.4.2	Chemische gevaren .....	193
5.3.4.3	Fysische gevaren.....	194
5.4	MOGELIJKE METHODES VOOR RISICO-INSCHATTING EN DETERMINATIE VAN CCP'S .....	194
5.5	RISICO-INSCHATTING VAN DE RELEVANTE GEVAREN GEASSOCIEERD MET DE GRONDSTOFFEN EN MOGELIJKE BEHEERSMAATREGELEN .....	201
5.5.1	<i>Microbiologische gevaren</i> .....	203
5.5.2	<i>Chemische gevaren</i> .....	213
5.5.3	<i>Fysische gevaren</i> .....	230
5.5.4	<i>Allergenen</i> .....	231
5.5.5	<i>Grondstoffen voor voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters of andere bijzondere voeding</i> 232	
5.5.5.1	Toepassingsgebied .....	232
5.5.5.2	Bijzondere voorwaarden voor grondstoffen .....	232
5.5.6	<i>Samenvatting risico's en beheersmaatregelen grondstoffen</i> .....	233
5.5.6.1	Producenten van chocolade uitgaande van cacaobonen of cacaomassa .....	233
5.5.6.2	Producenten van koekjes, ontbijtgranen, confiserie en chocoladeproducten .....	236
5.5.6.3	Afname van beperkte hoeveelheid grondstoffen – niet direct via producent .....	243
5.6	BEHEERSMAATREGELEN VOOR ALLERGENEN .....	245
5.6.1	<i>Bewaking van allergenen via HACCP</i> .....	245
5.6.2	<i>Bewaking van allergenen via een allergenenbeleid</i> .....	245
5.6.2.1	Productontwikkeling en receptuurwijziging .....	245
5.6.2.2	Grondstoffenbeheer .....	245
5.6.2.3	Vermijden van kruiscontaminatie.....	246
5.6.2.4	Consumenteninformatie .....	248
5.7	VOORBEELDEN VAN HACCP-PLANNEN .....	252
5.7.1	<i>Generiek HACCP-plan chocoladeproducten</i> .....	253
5.7.2	<i>Generiek HACCP-plan suikergoed/confiserie</i> .....	310
5.7.3	<i>Generiek HACCP-plan biscuiterie</i> .....	337
5.7.4	<i>Generiek HACCP-plan productie van ontbijtgranen</i> .....	368
5.7.5	<i>Generiek HACCP-plan verkooppunten</i> .....	390
<b>DEEL 6:</b>	<b>PRODUCTANALYSES</b> .....	<b>405</b>
6.1	MONSTERNAMEPLAN .....	405
6.1.1	<i>Voedselveiligheid</i> .....	406
6.1.2	<i>Kwaliteit</i> .....	410
6.2	ANALYSEMETHODES .....	410
6.3	EISEN VOOR EXTERNE LABORATORIA .....	411
6.4	EISEN VOOR INTERNE LABORATORIA .....	411
<b>DEEL 7:</b>	<b>TRACEERBAARHEID – MELDINGSPLICHT – RECALL – RETOUR</b> .....	<b>413</b>
7.1	BASISVEREISTEN .....	413
7.1.1	<i>Traceerbaarheid op niveau van de grondstoffen</i> .....	413
7.1.2	<i>Traceerbaarheid op niveau van de eindproducten</i> .....	415
7.1.3	<i>Link tussen grondstof en eindproduct</i> .....	416
7.2	SECTORSPECIFIEKE BENADERING – TRACEERBAARHEID IN PRAKTIJK .....	417
7.2.1	<i>Traceerbaarheid op niveau van inkomende goederen</i> .....	417
7.2.1.1	Reikwijdte .....	417
7.2.1.2	Traceerbaarheid van verpakte grondstoffen .....	418
7.2.1.3	Traceerbaarheid van bulkgrondstoffen .....	420
7.2.1.4	Traceerbaarheid van water .....	421
7.2.2	<i>Traceerbaarheid op niveau van productie – Link tussen grondstoffen en eindproducten</i> .....	422

7.2.2.1	Traceerbaarheidsanalyse.....	422
7.2.2.2	Productie-overzicht .....	423
7.2.2.3	Koppeling met grondstoffen / inkomende stromen .....	423
7.2.3	<i>Traceerbaarheid op niveau van de eindproducten (distributie)</i> .....	429
7.2.3.1	Algemeen.....	429
7.2.3.2	Bedrijven met beperkte productie-activiteit .....	432
7.2.3.3	Transport .....	432
7.2.3.4	GGO's.....	433
7.2.4	<i>Autocontrole traceerbaarheid</i> .....	433
7.3	MELDINGSPLICHT .....	434
7.3.1	<i>Inleiding</i> .....	434
7.3.2	<i>Verantwoordelijkheid</i> .....	434
7.3.3	<i>Wanneer melden?</i> .....	435
7.3.4	<i>Hoe verloopt de meldingsprocedure?</i> .....	436
7.3.5	<i>Meldingslimieten</i> .....	437
7.3.5.1	Meldingslimieten voor microbiologische contaminanten en toxines.....	437
7.3.5.2	Meldingslimieten voor chemische contaminanten en GGO's .....	438
7.4	RECALL.....	442
7.4.1	<i>Incident</i> .....	442
7.4.2	<i>Recall</i> .....	442
7.4.3	<i>Incidentmanagement</i> .....	443
7.4.3.1	Incidentmanagement stroomschema.....	443
7.4.3.2	Incidentmanagementteam / recall-team .....	446
7.4.3.3	Verzamelen van informatie en het nemen van beslissingen .....	447
7.4.3.4	Communicatie .....	448
7.4.3.5	Afronding van een recall.....	450
7.4.3.6	Testen van de recallprocedure .....	450
7.5	RETOURS .....	451
<b>DEEL 8:</b>	<b>TRANSPORT</b> .....	<b>452</b>
8.1	TOEPASSINGSGEBIED .....	452
8.2	RELEVANTE WETGEVING.....	452
8.3	PRODUCTKENMERKEN EN PROCESKENMERKEN.....	452
8.3.1	<i>Transport van verpakte producten</i> .....	452
8.3.1.1	Conditie van de laadruimte .....	452
8.3.1.2	Bescherming tegen contaminatie.....	453
8.3.2	<i>Transport van bulkproducten</i> .....	453
8.3.2.1	Conditie van de citerne.....	453
8.3.2.2	Bescherming tegen contaminatie.....	454
8.3.2.3	Uitschrapen van chocolade .....	455
8.3.3	<i>Controle op transport</i> .....	455
8.4	TRACEERBAARHEID.....	456
8.5	HACCP .....	456
<b>DEEL 9:</b>	<b>VERSOEPelingen IN HET KADER VAN HET MB VAN 22/03/2013</b> .....	<b>461</b>
9.1	DEFINITIES EN TOEPASSINGSGEBIED .....	461
9.2	OVERZICHT VAN DE TOEGESTANE VERSOEPelingen .....	462
9.2.1	<i>Aanpak op niveau van het managementsysteem voor voedselveiligheid (deel 3)</i> .....	462
9.2.2	<i>Aanpak op niveau van Goede Hygiënische Praktijken (deel 4)</i> .....	462
9.2.3	<i>Versoepelingen op niveau van HACCP (deel 5)</i> .....	463
9.2.4	<i>Aanpak op niveau van productanalyses (deel 6)</i> .....	464
9.2.5	<i>Versoepelingen op niveau van Traceerbaarheid (deel 7)</i> .....	465
9.2.6	<i>Aanpak op niveau van transport (deel 8)</i> .....	466
<b>DEEL 10:</b>	<b>TOEPASSINGSMODALITEITEN</b> .....	<b>467</b>
10.1	INLEIDING .....	467
10.2	EISEN VOOR CERTIFICERINGSINSTELLINGEN.....	467
10.2.1	<i>Erkenning door het FAVV</i> .....	467
10.2.2	<i>Referentienorm voor accreditatie</i> .....	468

10.2.3	<i>Certificeringsvoorschriften</i> .....	468
10.2.3.1	Selectie van een certificerende instelling .....	468
10.2.3.2	Overeenkomst tussen het bedrijf en de certificerende instelling .....	468
10.2.3.3	Reikwijdte van de audit .....	468
10.2.3.4	Auditfrequentie .....	469
10.2.3.5	Minimale auditduur (exclusief rapportering - voorbereiding) .....	469
10.2.3.6	Verloop van de audit .....	470
10.2.3.7	Beoordeling .....	470
10.2.3.8	Rapportering .....	470
10.2.3.9	Vereiste kwalificaties van de auditoren .....	471
10.2.3.10	Verspreiding van het auditrapport .....	471
10.2.3.11	Beroepsprocedure .....	471
10.3	VERPLICHTINGEN TEGENOVER CHOPRABISCO .....	471

## **BIJLAGEN**

**Bijlage 1 : Gebruikte referenties**

**Bijlage 2 : Lijst afkortingen en definities**

**Bijlage 3 : Checklist autocontrolelegids voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie**

**Bijlage 4 : Specifieke autocontrole-checklist voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie– FAVV**

**Bijlage 5 : Concordantie tussen de checklist autocontrolelegids en de generieke autocontrole-checklist van het FAVV**

**Bijlage 6 : Concordantie tussen de checklist van de autocontrolelegids en de warenwetgeving**

**Bijlage 7 : Formulieren meldingsplicht**

**Bijlage 8 : Historiek wijzigingen sectorgids**

**Bijlage 9 : Registratieformulieren**

**Bijlage 10A : Gedragscode m.b.t. het gebruik van chemische producten in de voedings- en de dierenvoederindustrie**

**Bijlage 10B : Modelclausule betreffende de handel in technologische hulpstoffen**

**Bijlage 11 : “quick start” fiches**

# DEEL 1:

## INLEIDING

### 1.1 Doelstelling

Op 12 december 2003 werd het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen gepubliceerd. Dit KB stelt uitdrukkelijk dat elke exploitant een systeem van autocontrole moet instellen, toepassen en handhaven, dat de veiligheid van zijn producten omvat. Andere verplichtingen zijn het opstellen van een traceerbaarheidssysteem en de meldingsplicht. Het KB biedt echter ook de mogelijkheid om via een sectorgids op een praktische en adequate wijze aan te geven welke maatregelen elk bedrijf dient te nemen om aan de vereisten van het KB te voldoen en een autocontrolesysteem op te stellen.

De federatie CHOPRABISCO als vertegenwoordiger van de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie alsook de ontbijtgranenindustrie hebben dan ook in overleg met de leden beslist om een gemeenschappelijke sectorgids voor autocontrole uit te werken. De belangrijkste doelstelling hierbij is enerzijds een overzichtsdokument te maken waarin alle wettelijke vereisten voor de sector met betrekking tot voedselveiligheid, hygiëne en traceerbaarheid zijn opgenomen en anderzijds een hulpmiddel aan te reiken voor alle bedrijven die onder het toepassingsgebied van de gids vallen. Het moet hen in staat stellen om op basis van deze informatie een goed en functioneel autocontrolesysteem op bedrijfsvlak in te voeren en te onderhouden.

Om tot een goed autocontrolesysteem te komen, dienen volgende deelaspecten tot een samenhangend geheel geïntegreerd te worden:

- goede hygiënische praktijken (GHP) en goede werkmethode (GMP) als basis voor hygiënisch werken en als fundament voor HACCP;
- de HACCP-systematiek als borging van de voedselveiligheid;
- een managementsysteem als kader om continuïteit te garanderen in het borgen van voedselveiligheid en autocontrole en om continue verbetering te realiseren.

Daarom werd bij de uitwerking van deze gids ook voor deze geïntegreerde aanpak gekozen.

De realisatie van deze gids is een initiatief van:

#### **CHOPRABISCO**

Koninklijke Belgische Vereniging van de Biscuit-, Chocolade-, Praline- en Suikergoedindustrie

Secretaris Generaal: Guy Gallet

Kunstlaan 43 – 1040 Brussel

Tel +32/2/550.17.68 – fax +32/2/550.17.54

e-mail: [info@choprabisco.be](mailto:info@choprabisco.be)

website: [www.choprabisco.be](http://www.choprabisco.be)

De ledenlijst en de statuten van de vereniging liggen ter inzage op het secretariaat.



## **1.2 Mogelijke overlapping met andere sectoren**

Een aantal activiteiten, die in deze gids beschreven staan, zijn ook opgenomen in de gids G-026 Gids voor Goede Hygiënische Praktijken in de broodbakkerij, banketbakkerij, chocoladebewerking en ijsbereiding. Het betreft voornamelijk chocoladebewerking en in mindere mate ook de productie van koekjes. Bedrijven die gebruik maken van deze gids G-022 voeren naast de productie / verwerking van chocolade, pralines, suikergoed en koekjes GEEN andere activiteiten meer uit in andere productcategorieën brood, banket, ijsbereiding. Terwijl de bedrijven die de Gids G-026 kunnen volgen naast chocoladebewerking ook andere productcategorieën zoals brood, gebak, patisserie produceren. Overleg tussen beide federaties heeft ervoor gezorgd dat er geen inhoudelijke tegenstrijdigheden vermeld staan in beide gidsen met betrekking tot de gemeenschappelijke activiteiten.

Indien een verkooppunt van chocolade, suikergoed, biscuiterie en/of ontbijtgranen behoort tot dezelfde juridische activiteit als het producerend bedrijf dan kan voor de activiteiten van het verkooppunt ook G-022 gehanteerd worden.

Ook bedrijven die pralines, chocolade, biscuit of suikergoed verpakken kunnen gebruik maken van G-022.

## 1.3 Toepassingsgebied

### 1.3.1 Aspecten met betrekking tot autocontrole

Deze gids is tot stand gekomen in navolging van het Koninklijk besluit betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen van 14 november 2003.

De aspecten die in deze gids zijn opgenomen zijn:

- aspecten met betrekking tot **voedselveiligheid**;
- aspecten met betrekking tot de **kwaliteit** van de producten waarvoor het Agentschap bevoegd is;
- **traceerbaarheid**;
- **meldingsplicht**.

Op die manier wenst de sector met deze gids een hulpmiddel aan te bieden aan de bedrijven die tot de sector behoren om invulling te geven aan de eisen omtrent autocontrole zoals gedefinieerd in Art. 2. 12° van het KB van 14 november 2003:

“Autocontrole = het geheel van maatregelen die door de exploitanten 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;
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
- voldoen aan de voorschriften over traceerbaarheid en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.”

Andere aspecten die niet onder de bevoegdheid van het Agentschap vallen, zijn niet in de gids opgenomen.

### **Bericht voor de gebruiker van deze gids**

#### DISCLAIMER

De redacteurs van de sectorgids hebben veel aandacht en zorg besteed aan het opstellen van de gids en streven ernaar dat alle informatie zo juist mogelijk is.

Zo werd er in de mate van het mogelijke rekening gehouden met alle van toepassing zijnde reglementering. Deze reglementering is evenwel aan evolutie onderhevig. Het is dan ook zeer belangrijk dat de gebruiker van de gids deze evolutie opvolgt en de gewijzigde reglementering respecteert. In geval van discussie over punten in de gids die voor interpretatie vatbaar zijn, is het de reglementering die primeert.

Choprabisco voorziet in ieder geval geen enkele wettelijke of commerciële garantie voor de elementen en de technologie die beschreven worden in de gids. Choprabisco en Fenaco zijn niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor de nauwkeurigheid, volledigheid of nuttigheid van enige informatie, product of proces die in de gids vervat zijn. Volgens de meest ruime interpretatie van de toepasbare wetgeving, zijn noch Choprabisco, noch haar bestuurleden of medewerkers verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van de

informatie zoals beschreven in de gids (met inbegrip maar niet beperkt tot de rechtstreekse, onrechtstreekse, toevallige, gevolgschade, boetes of derving van winst).

In het geval van een divergentie tussen de inhoud van de gids en de wettelijke bepalingen, primeren de wettelijke bepalingen boven de inhoud van de gids. Er wordt de gebruiker van een gids bijgevolg aangeraden de evolutie van de reglementering op te volgen.

.

### 1.3.2 Gebruikers

Deze gids richt zich tot alle Belgische bedrijven die hetzij op artisanale wijze, hetzij op industriële wijze, de productie en / of verwerking van chocolade(producten), pralines, suikergoed, koekjes en ontbijtgranen als activiteit hebben. Daarnaast zijn ook de eigen verkooppunten, dwz. de verkooppunten die juridisch deel uitmaken van het producerend bedrijf opgenomen in deze Gids. Deze verkooppunten kunnen al dan niet fysisch verbonden zijn aan het producerend bedrijf. Zelfstandige verkooppunten vallen NIET meer onder de scope van deze Gids maar kunnen steunen op de Gids G-007 "Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren" (zie ook 1.2.4).

Mogelijke gebruikers zijn dus de leden van de federatie CHOPRABISCO (kleine artisanale bedrijven, middelgrote ondernemingen en multinationals) evenals niet-leden met gelijkaardige productieactiviteiten in dezelfde sector. De bakkers die eveneens de productcategorieën chocoladeproducten, pralines, biscuiterie, confiserie verwerken vallen NIET onder deze Gids G-022 maar kunnen steunen op hun eigen sectorgids (G-026) (zie ook 1.2.3).

Ook de andere schakels in de keten die de in de gids beschreven producten als grondstof of halffabrikaat verder verwerken of verder verhandelen, zijn mogelijke gebruikers van de gids. Bijvoorbeeld de externe verpakkers, onderaannemers die een deel van het productie-proces uitvoeren.

De gids kan ook van toepassing zijn voor **ondernemingen die onder de versoepelingen van het MB van 22 maart 2013 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketenvallen**. Voor deze bedrijven is er een specifiek deel 9 geschreven.

In versie 2 van de autocontrole gids sluiten ook de producenten van ontbijtgranen aan met de productie en verpakking van muesli's enerzijds en anderzijds geëxtrudeerde, gepofte of geroosterde producten.

### 1.3.3 Productcategorieën

#### 1.3.3.1 Algemeen

De gids heeft enkel betrekking op producten die door bovenvermelde bedrijven geproduceerd worden en die geen gekoelde opslag (<7°C volgens het KB van 04/02/1980) vereisen voor de bewaring vanuit microbiologisch standpunt. Het betreft dus microbiologisch stabiele producten. Pralines vallen niet onder de gekoelde producten volgens het KB van 04/02/1980, deze zijn immers microbiologisch stabiel. In de praktijk kunnen pralines en chocoladeproducten ook onder koeling bewaard worden of ingevroren worden vanuit

sensorisch standpunt vb. om de textuur van een vulling te verzekeren of om oxidatie en ranzigheid tegen te gaan.

Te koelen producten volgens het KB van 04/02/1980 vallen buiten de reikwijdte van deze Gids (zie 1.24. Mogelijke overlapping):

- Gebak en patisserie dat gekoeld moet bewaard worden (bv. eclairs)
- Diepvriesgebak en half afgewerkte (bake-off) producten

Beiden vallen onder de G-026 Gids voor Goede Hygiënische Praktijken in de broodbakkerij – banketbakkerij – chocoladebewerking en ijsbereiding.

Volgende specifieke producten kunnen eveneens tot deze Gids behoren:

- biologische producten;
- bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen voor zuigelingen en kleuters;
- glutenvrije voedingsmiddelen;
- voedingsmiddelen met een verlaagd koolhydraatgehalte.

**Ingrediënten van dierlijke oorsprong die reeds behandeld zijn zoals boter, room, melk,... evenals rauwe eieren zijn opgenomen als grondstof binnen deze AC-gids (zie deel 5.3.2).**

**Indien andere (al dan niet dierlijke) grondstoffen in de sector worden gebruikt dan de bovenopgesomde en opgenomen grondstoffen in deel 5.3.2 dan geldt het volgende:**

1) bedrijven die vallen onder het toepassingsgebied van deze gids die **andere niet dierlijke grondstoffen of reeds bewerkte dierlijke grondstoffen – dan deze opgenomen in deze autocontrole gids (zie bespreking in deel 5.3.2)** - toch gebruiken voor de bereiding van een bepaald product binnen hun gamma dienen zij voor deze ingrediënten het volgende te doen:

- (1) de aangekochte dierlijke grondstoffen dienen afkomstig te zijn van een erkende inrichting en dient te voldoen aan de specifieke wetgeving (voor bewerkte dierlijke grondstoffen ook aan basiswetgeving : EU Verordening nr. 853/2004 en KB van 22/12/2005 (H2))
- (2) een bijkomende gevaren-analyse uit te voeren waarna de grondstof in kwestie dient te worden opgenomen in het HACCP-plan
- (3) product opnemen in hun volledige autocontrolesysteem

2) bedrijven die vallen onder het toepassingsgebied van deze gids die **onbewerkte rauwe dierlijke grondstoffen andere dan rauwe eieren** (vb. rauwe zuivelproducten) toch nog een verdere verwerking ondergaan (vb. koken, bakken, pasteurisatie, ...) moet men ook voldoen aan de EU Verordening nr. 853/2004 en KB van 22/12/2005 (KB H2) . Voor de uitwerking van het autocontrolesysteem voor deze onbewerkte rauwe dierlijke grondstoffen kan al dan niet beroep gedaan worden op de van toepassing zijnde autocontrole gids voor dergelijke productieprocessen. Deze grondstoffen vallen buiten de scope van deze autocontrole gids.

### 1.3.3.2 Suikergoed

De deelsector van het suikergoed omvat de producten met **GN-codes<sup>1</sup> 1704.90XX met uitzondering van 1704.9030**, met name witte chocolade, een product dat tot de deelsector chocolade behoort en opgenomen is onder 1.3.3.4.

Specifieke productgroepen zijn o.a.:

hard suikerwerk (inclusief keelpastilles en hoestbonbons), gommen (harde en zachte), geleiproducten en vruchtenpasta's, zoethout of drop, toffees en caramels, marsepein, dragees, nougat, 'marsh mallows', ....

### 1.3.3.3 Biscuiterie

Volgende productgroepen worden onderscheiden::

Producten met een  $a_w$ -waarde  $> 0,65 - < 0,85$

- zonder nabewerking: vb. madeleine, cake, luikse wafel, peperkoek;
- met nabewerking: vb. cake met confituur, wafel met chocolade.

Producten met een  $a_w$ -waarde  $< 0,65$

- zonder nabewerking: vb. speculoos, galetten;
- met nabewerking: vb. speculoos met chocolade.

Deze deelsector omvat de producten met **GN-codes 1905.XX** met uitzondering van brood dat in de code 1905.9030 vervat zit.

Specifieke productgroepen zijn o.a.:

ontbijtkoek, koekjes, wafels, wafeltjes, cake en ouwels. Deze kunnen zowel gezoet, gezouten, gearomatiseerd als gevuld zijn. Daarnaast heeft men nog de geëxtrudeerde en geëxpandeerde producten.

Daarnaast behoren ook bereidingen verkregen door het poffen of roosteren van granen tot de scope van deze gids oa. popcorn en wafels van gepofte rijst (GN-code 1904.10 en 20.9).

OPMERKING : gefrituurde producten vallen NIET onder deze gids, bijvoorbeeld gefrituurde producten met GN code 1905 9055 (tortillachips). Na overleg met G-014 worden de gefrituurde 'chips' zowel vertrekend van aardappelschijfjes als van een deeg opgenomen in G-014 (vb. op basis van maïszetmeel). Niet-gefrutuurde "chips" vallen dus onder deze Gids.:-

### 1.3.3.4 Chocoladeproducten

De chocoladesector omvat de producten met de **GN-codes 1803.XX t.e.m. 1806.XX** alsook **1704.9030** (witte chocolade, zie ook punt 1.3.3.2).

---

<sup>1</sup> GN = Gecombineerde Nomenclatuur van de Europese Unie (*Verordening (EU) 861/2010 van de Commissie van 5 oktober 2010 tot wijziging van bijlage I bij Verordening (EEG) nr. 2658/87 van de Raad met betrekking tot de tarief- en statistiek nomenclatuur en het gemeenschappelijk douanetarief*)

Onderstaande productcategorieën zijn beschreven in het KB van 19 maart 2004 inzake cacao- en chocoladeproducten voor menselijke consumptie:

- cacaoboter;
- cacaopoeder, cacaomassa en afgeleide producten;
- chocolade, melkchocolade en afgeleide producten zoals hagelslag, vlokken, couverture, gianduja;
- huishoudmelkchocolade;
- witte chocolade;
- gevulde chocolade;
- chocoladebonbon / praline;

Cacaofantasie of imitatiechocolade voldoet niet aan de samenstellingsvereisten van de chocoladewetgeving maar wordt omwille van dezelfde organoleptische eigenschappen als chocolade en het gelijklopend productieproces ook tot de deelsector chocolade gerekend.

Bijkomend behoren ook chocopasta's, notenpasta's en notenvullingen tot de scope van deze gids.

#### 1.3.3.5 Ontbijtgranen

Binnen de productie van ontbijtgranen kunnen twee types onderscheiden worden

**GN-code 1904 10:** graanpreparaten verkregen door poffen (vb. popcorn, wafels van gepofte rijst) of door roosteren. Daarnaast heeft men nog de geëxtrudeerde (vb. honingbollen) en geëxpandeerde producten (vb. cornflakes).

Deze producten worden gekenmerkt door een lage  $a_w$  ( $< 0,60$ ) en zijn microbiologisch stabiel. Soms kunnen ze gevuld zijn met een stabiele vulling (vb. chocoladevulling). Ze kunnen ook gemengd worden met een suikerstroop of honing.

**GN-code 1904 20:** bereidingen verkregen uit ongeroosterde graanvlokken, of uit mengels (vb. muesli).

Het betreft droge mixen van granen, al dan niet geroosterd, etc. Soms worden ze ook gebakken en daarna terug gebroken tot crunch.

#### 1.3.3.6 Bijzondere voeding

Binnen de reikwijdte van de gids zijn ook bijzondere voeding opgenomen met volgende productcategorieën als meest relevant voor de sector:

- glutenvrije voedingsmiddelen (biscuiterie);
- voedingsmiddelen met een verlaagd koolhydraatgehalte (confiserie, chocolade, biscuiterie, ontbijtgranen);
- voedingsmiddelen die zijn bestemd om in energiebeperkte diëten te worden verbruikt voor gewichtsbeheersing (biscuiterie, ontbijtgranen)
- voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters - bewerkte voedingsmiddelen op basis van granen (biscuiterie).

Deze producten dienen te voldoen aan bijkomende eisen betreffende samenstelling, voedselveiligheid en kwaliteitsaspecten, zie deel 6.

### 1.3.4 Procesreikwijdte

De reikwijdte start bij de ontvangst van de grondstoffen op het bedrijf en eindigt op het punt waar het product van eigenaar verandert. Dit houdt in dat eigen verkooppunten, juridisch verbonden aan het producerend bedrijf, ook opgenomen zijn in deze autocontrolegids. Deze kunnen zowel fysisch als niet fysieke verbonden zijn.

Voor de **chocoladeproductie** hoort het volledige proces van boon tot chocoladeproduct tot de reikwijdte van de gids. Momenteel zijn er slechts 2 bedrijven in België die het proces van cacaoboon tot cacaomassa doorlopen. Slechts 1 van deze bedrijven perst de cacaomassa ook verder tot cacaopoeder en cacaoboter maar uitsluitend voor eigen gebruik.

De overige chocoladeproducerende bedrijven werken met geïmporteerde cacaomassa, cacaopoeder en cacaoboter. De chocoladeverwerkende bedrijven vertrekken van Belgische of geïmporteerde vloeibare chocolade in bulk of vaste chocolade in grootverpakking. Zie figuur 1.

Voor alle niet-chocoladegrondstoffen behoort het traject vóór aankomst niet tot de reikwijdte van de gids. Enkel in het kader van leveranciersselectie zijn bepalingen hieromtrent opgenomen en valt dit onder de verantwoordelijkheid van de exploitant aangesloten bij deze sector. De leveranciers van niet-chocoladegrondstoffen dienen zelf een autocontrolesysteem uitgewerkt te hebben.

Ook voor de **biscuiterie en de suikergoedsector** zal voor wat chocoladegrondstoffen betreft, uitgegaan worden van halffabrikaten uit het proces van de chocoladeproductie.

Voor deze sectoren beschrijft de gids het proces vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot en met de productie en de opslag van eindproducten in consumentenverpakking en het transport onder eigen beheer.

**Eigen verkooppunten, juridisch verbonden aan een producerend atelier of bedrijf** vnl. van toepassing voor chocoladeproducten, vallen onder deze sectorgids. Deze activiteit dient beschouwd te worden als opslag van de eindproducten en is opgenomen in de verschillende onderdelen van de gids. Deze verkooppunten omvatten ook **bedrijfswinkels die aan eigen personeel** verkopen.

Binnen de eigen verkooppunten kunnen naast de eigen geproduceerde producten ook andere levensmiddelen verkocht worden ter vervollediging van het assortiment. Het gaat over niet gekoelde producten zoals vb. potje konfituur, champagne, likeur, koekjes, koffie, thee etc. om bijvoorbeeld een geschenkmand aan te maken. Maar in de eigen verkooppunten blijft de verkoop van zelf geproduceerde producten de hoofdactiviteit.

Zelfstandige winkels, die producten aankopen en verkopen aan de consument en bijgevolg juridisch niet verbonden zijn aan een producerend atelier of bedrijf, vallen onder de sectorgids van VDV/COMEOS/UCM (G-007 Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren).

Ook bedrijven die pralines, chocolade, biscuit of suikergoed **verpakken** kunnen gebruik maken van G-022.

Voor wat het **transport** betreft zijn er verschillende mogelijkheden:

- a) eigen transport valt onder deze gids (zie deel 8)
- b) transport door derden wordt verwezen naar de uitgewerkte sectorgids van Febetra/Sav zowel van toepassing voor transport als externe opslag (G-017 Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen).

Deze gids heeft GEEN betrekking op:

- 1. de grondstoffen vóór hun aankomst in de verwerkingseenheid;
- 2. de eindproducten vanaf het moment dat zij de productie-eenheid verlaten hebben, met uitzondering van transport onder eigen beheer en verkoop onder eigen beheer. Transport door derden in opdracht van de afnemer, distributie en verkoop valt dus buiten de reikwijdte van deze gids en buiten de verantwoordelijkheid van de exploitant. Zelfstandige verkooppunten vallen ook buiten de scope van deze gids.

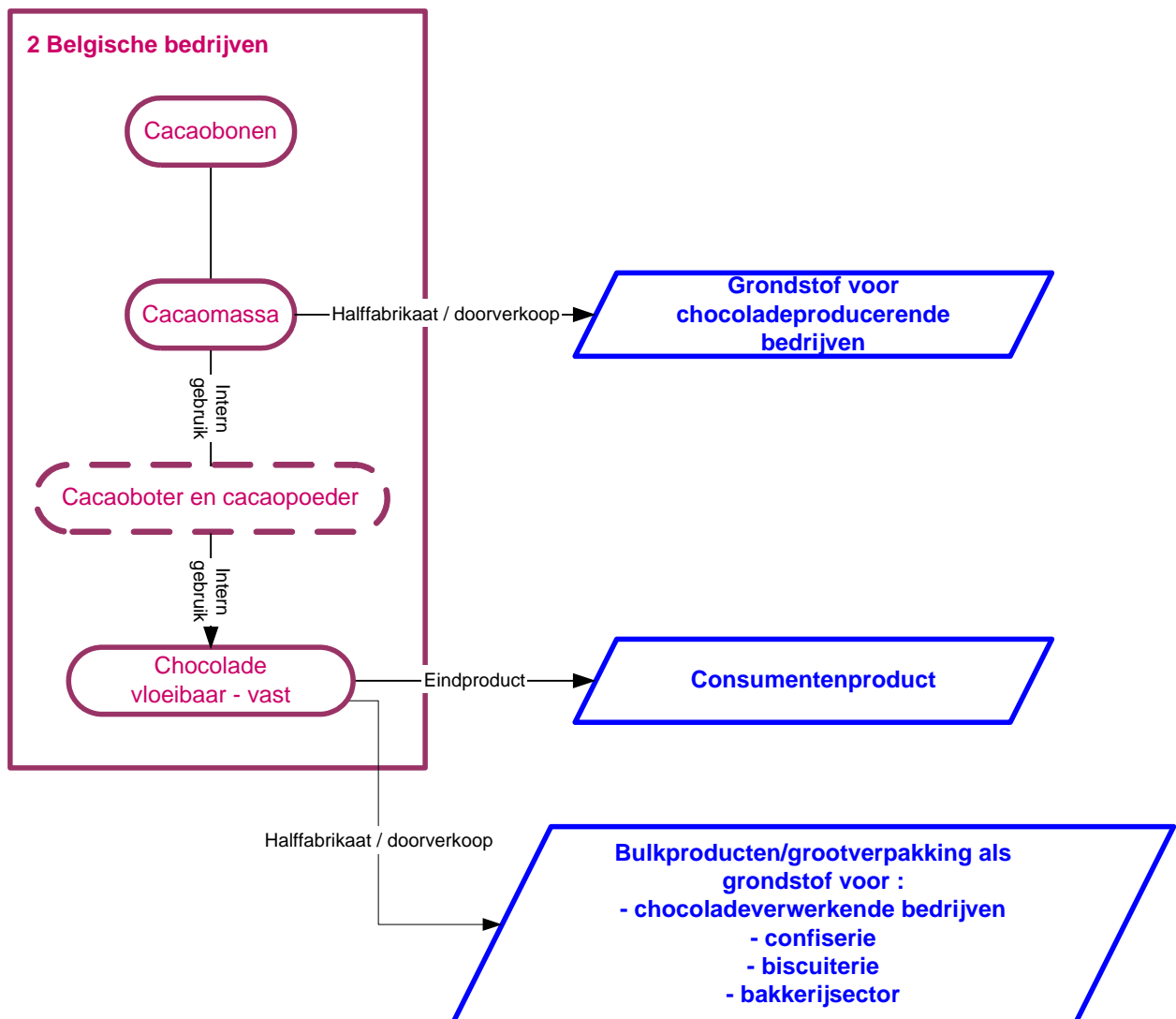
**Dienstenleverende bedrijven** zoals externe verpakkers, onderaannemers die een deel van het productieproces uitvoeren, externe opslagbedrijven en externe transporteurs worden als leveranciers beschouwd. De bedrijven die onder de reikwijdte van deze gids vallen en samenwerken met deze dienstverlenende bedrijven, zijn dan ook verantwoordelijk voor de keuze die ze hierin maken in het kader van een leveranciersselectie.

Binnen de sector is overeengekomen om in de gids geen afzonderlijk hoofdstuk op te nemen voor de **nevenstromen** bestemd voor de diervoedersector. Deze beslissing werd genomen omdat er in de sector geen specifieke, continue nevenstroom is. De nevenproducten die er zijn, zijn zeer divers en omvatten hoofdzakelijk 'uitval' of 'gevalen product'. De kleinere bedrijven zetten dergelijke producten niet af naar de diervoedersector. De grote bedrijven doen dit wel maar hebben hiervoor reeds eigen productsteekkaarten opgesteld en dienen te voldoen aan de G-001 Autocontrole gids Diervoeder.

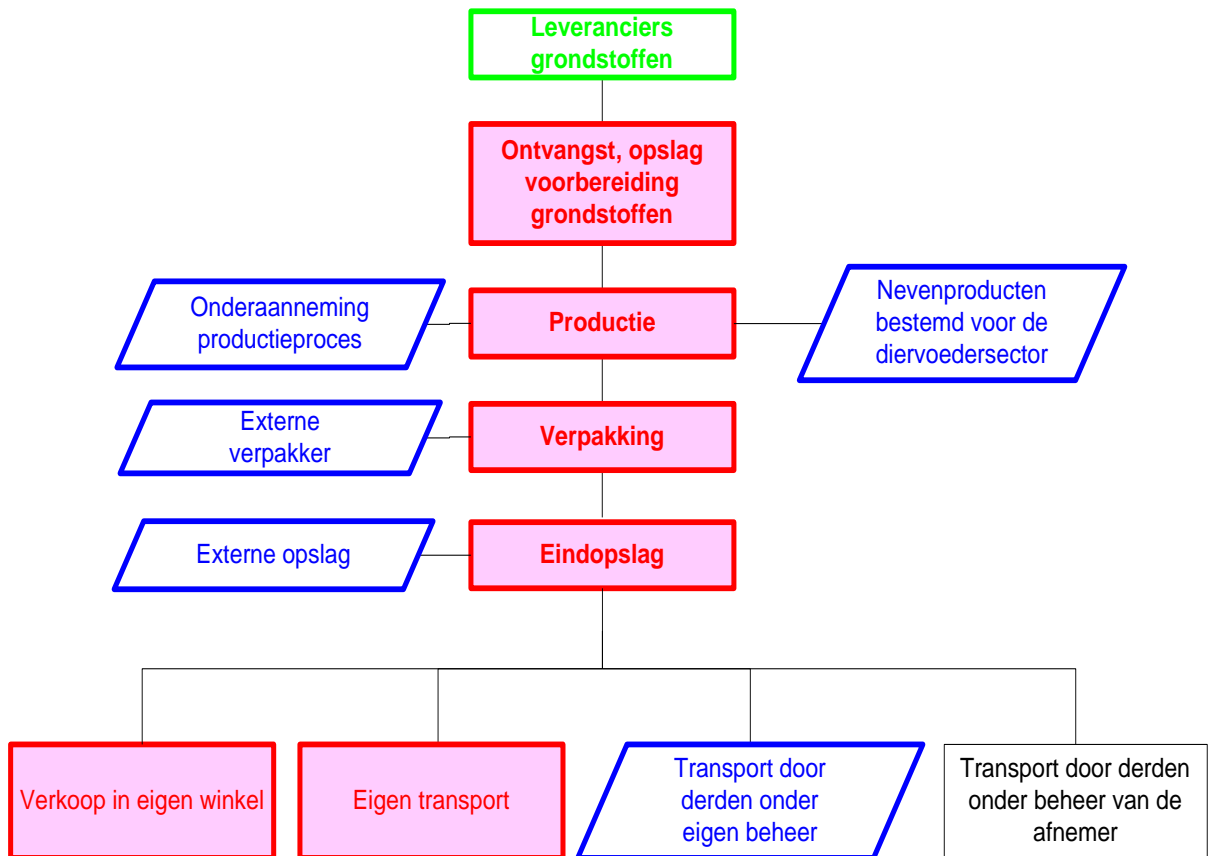
Een operator die beschikt over een **bedrijfsrestaurant** dat onder eigen beheer valt, dient ook meegenomen te worden in de ACS-audit om van de bonus te genieten. Deze activiteit wordt afgedekt door de autocontrole gids voor de sector van de grootkeukens en de verzorgingsinstellingen (G-025). De audit kan uitgevoerd worden door een OCI die erkend is voor deze gids of door het FAVV.

Zie figuren 1.1 en 1.2 voor een overzicht van de procesreikwijdte van de gids.





Figuur 1.1 : Twee grote, Belgische chocoladeproducenten doorlopen het proces van boon tot chocolade; de overige bedrijven gaan uit van cacaomassa, vloeibare chocolade of vaste chocolade in blokken of callets



Figuur 1.2: Procesreikwijdte van de sectorgids

- activiteiten onder verantwoordelijkheid van de exploitant opgenomen en toegelicht in deze sectorgids,
- leveranciers van grondstoffen: selectie onder verantwoordelijkheid van de exploitant en als dusdanig opgenomen in deze sectorgids, moeten zelf voldoen aan de relevante wetgeving en een autocontrolesysteem uitgewerkt hebben. Leveranciers van grondstoffen kunnen een autocontrolesysteem op basis van de voor hun activiteiten specifieke sectorgids uitgewerkt hebben.
- leveranciers van diensten: selectie onder verantwoordelijkheid van de exploitant en als dusdanig opgenomen in deze sectorgids, moeten zelf voldoen aan de relevante wetgeving en een autocontrolesysteem uitgewerkt hebben. Dienstenleveranciers kunnen hiervoor steunen op oa.. G-017 Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen voor wat het extern transport en externe opslag betreft, de G-001 Autocontrolelegids diervoeders voor wat de nevenstromen diervoeder betreft, externe verpakkers – onderaannemers die een deel van het productieproces in de chocolade – praline – biscuiterie – confiserie-productie uitvoeren kunnen steunen op basis van deze sectorgids voor hun activiteiten met betrekking tot chocoladeproducten, pralines, biscuiterie en confiserie.
- valt buiten de reikwijdte van de gids en de verantwoordelijkheid van de exploitant voor wat activiteiten betreft in het geval van transport door derden onder beheer van de afnemer.

De redactie en de begeleiding van het project gebeurde door:  
dr. ir. Liesbeth Jacxsens  
Universiteit Gent  
Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen  
Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit  
Coupure Links 653, 9000 Gent  
Tel: 09/264.60.85 – fax: 09/225.55.10  
e-mail: [liesbeth.jacxsens@UGent.be](mailto:liesbeth.jacxsens@UGent.be)

## **1.4 Inhoud Van De Gids**

### **1.4.1 Opbouw van de gids**

Bij de opbouw van de gids werd de generieke autocontrolechecklist van het FAVV (voor bedrijven uit de transformatiesector) als basis gebruikt. In deze checklist (zie Bijlage 4) worden 3 delen of 'sleutelementen' onderscheiden:

- sleutelement 1: beheerssysteem voedselveiligheid;
- sleutelement 2: goede fabricagepraktijken;
- sleutelement 3: risicoanalyse en kritieke controlepunten.

Deze 3 sleutelementen maken eveneens de kern uit van deze gids.

De gids is namelijk opgebouwd uit 8 delen:

- *Deel 1: Inleiding*  
Dit deel omvat inleidende informatie omtrent de representativiteit van de sector, het toepassingsgebied van de gids, het tot stand komen van de gids en de gebruikte middelen, een toelichting omtrent het gebruik van de gids en hoe de gids kan bekomen worden.
- *Deel 2: Wettelijke vereisten*  
Gezien de wettelijke vereisten omtrent voedselveiligheid en kwaliteit waarvoor het FAVV bevoegd is, de uitgangspunten zijn van de gids, wordt hier een overzicht gegeven van de van toepassing zijnde wetgeving. In de volgende delen van de gids zal telkens een verwijzing gemaakt worden naar de betreffende wetgeving. Als bijlage wordt een concordantietabel opgesteld die de link aangeeft tussen de wettelijke vereisten enerzijds en de inhoud van de gids anderzijds.
- *Deel 3: Managementsysteem voor voedselveiligheid en productkwaliteit – Sleutelement 1*  
Om een bedrijf succesvol te leiden en te laten functioneren, is het noodzakelijk dit op systematische en transparante wijze te sturen en beheersen. Het invoeren en onderhouden van een managementsysteem dat ontworpen is om de prestaties continu te verbeteren en zich tegelijkertijd richt op de behoeften van alle belanghebbenden, is hiertoe een belangrijk middel. In dit deel van de gids wordt in 8 hoofdstukken een overzicht gegeven van de elementen die deel moeten uitmaken van zo'n managementsysteem aangepast aan de reikwijdte van deze gids, namelijk voedselveiligheid en productkwaliteit. De wettelijke vereisten zijn hierbij het uitgangspunt; FAVV, klanten en de consument zijn de belanghebbenden. Zo'n managementsysteem levert het kader om continuïteit te garanderen in het

borgen van voedselveiligheid en autocontrole en om continu te verbeteren waardoor de kans vergroot op een verhoogde tevredenheid van de belanghebbenden. Een goed managementsysteem geeft vertrouwen zowel aan het bedrijf zelf als aan de belanghebbenden dat men als bedrijf in staat is producten te maken en te leveren die in overeenstemming zijn met de wettelijke vereisten.

- *Deel 4: Goede hygiënische praktijken (GHP) en goede werkmethode (GMP) – Sleutelement 2*

Goede hygiënische praktijken en een goede werkmethode vormen de basis voor de productie van hygiënische en veilige levensmiddelen. GHP en GMP zijn gericht op het onder controle houden van microbiologische, chemische en fysieke gevaren en allergenen tijdens het volledige proces. Doelstellingen zijn immers:

  - bijkomende verontreinigingen te vermijden (zowel microbiologisch, fysisch, chemisch als op het vlak van allergenen);
  - aanwezige micro-organismen op een effectieve manier af te doden of vreemde delen op een effectieve manier te verwijderen;
  - uitgroei van aanwezige micro-organismen of het ontstaan van schadelijke chemische verbindingen tegen te gaan.
- *Deel 5: Risico-inschatting en kritische controlepunten – HACCP – Sleutelement 3*

De HACCP-methode is het beheerssysteem voor voedselveiligheid. Daarom wordt in dit deel een overzicht gegeven van de stappen die achtereenvolgens dienen uitgevoerd te worden om tot een volledig en functioneel HACCP-plan te komen. Vervolgens wordt aangegeven welke gevaren – algemeen en specifiek – in beschouwing dienen genomen te worden met daaraan gekoppeld een risico-inschatting en mogelijke beheersmaatregelen. Tenslotte werd voor elke deelsector een generiek HACCP-plan als voorbeeld opgenomen.
- *Deel 6: Productanalyses*

Dit deel over productanalyses sluit aan bij het deel over HACCP. Het uitvoeren van productanalyses is immers een belangrijk aspect van de verificatie van het HACCP-plan. Door grondstoffen, halffabrikaten en / of eindproducten microbiologisch of chemisch te analyseren, kan de effectiviteit van de doorgevoerde beheersmaatregelen geverifieerd worden en kan nagegaan worden hoe doeltreffend het HACCP-plan is.

In dit deel wordt dieper ingegaan op de noodzaak van het uitvoeren van productanalyses in het kader van wettelijke vereisten en productveiligheid en wordt vastgelegd aan welke voorwaarden moet voldaan worden bij het uitvoeren van dergelijke analyses.
- *Deel 7: Traceerbaarheid, recall, meldingsplicht*

In dit deel zijn de basisvereisten voor traceerbaarheid opgenomen, aangevuld met sectorspecifieke elementen.

Verder wordt in dit deel ook de recall-procedure uitgewerkt, en worden specifieke zaken rond meldingsplicht binnen de sector nader gespecificeerd.
- *Deel 8: Transport*

Alle vereisten omtrent transport betreffende traceerbaarheid, GHP/GMP en HACCP zijn gebundeld in deel 8. Dit hoofdstuk is ook overgenomen in de sectorgids van wegtransport (Febetra/Sav) en is van toepassing voor eigen transport.
- *Deel 9: Ondernemingen die kunnen genieten van versoepelingen in het kader van het MB van 22/03/2013*

In dit deel worden de ondernemingen die onder het MB versoepelingen vallen gedefinieerd evenals welke aspecten van de Gids voor deze bedrijven dienen ingevuld worden

De bedoeling met dit deel is dat de bedrijven die onder deze modaliteiten vallen, via dit onderdeel wegwijs geraken uit de rest van de autocontrole gids en de onderdelen die voor hen van toepassing zijn terugvinden in de Gids.

- *Deel 10: Toepassingsmodaliteiten*

Met betrekking tot delegatie van de controle aan hiervoor erkende certificatie-instellingen, zijn in de gids duidelijke certificeringsvoorschriften opgenomen. Auditfrequentie, aantal mandagen, rapportering en vereisten voor de auditoren zijn hierin opgenomen.

- *Bijlagen*

In de bijlagen bevindt zich in bijlage 3 'checklist autocontrole van de sectorgids' die een bundeling is van alle eisen (tekst in grijze kader) die in de gids zijn opgenomen en die voor de individuele bedrijven een instrument vormt om autocontrole in de praktijk toe te passen. De autocontrolechecklist voor de bedrijven van de voedselketen (transformatiesector) die door het FAVV en hiervoor erkende certificatie-instellingen zal gehanteerd worden bij een audit, is eveneens als bijlage (bijlage 4) opgenomen evenals een concordantietabel tussen de beide checklijsten (bijlage 5). Daarnaast is er ook een concordantietabel opgemaakt tussen de van toepassing zijnde wettelijke vereisten en de plaats waar dit in de gids is beschreven (bijlage 6). Bijlage 7 bevat de meldingsformulieren die in het kader van meldingsplicht gebruikt te worden. Bijlage 8 omvat een historiek van de wijzigingen van de gids. Op geregelde tijdstippen zal de gids moeten aangepast worden, hetzij op initiatief van de sector, hetzij door wijzigingen in de wetgeving. In de 'historiek wijzigingen' zullen alle wijzigingen die aan de gids gebeuren, worden genoteerd met vermelding van de reden van wijziging en dit vanaf de eerste up-date van de versie die door het FAVV werd goedgekeurd. Tot slot zijn in bijlage 9 een aantal voorbeeld registratieformulieren gebundeld. Deze kunnen als input dienen voor bedrijven om het autocontrolesysteem in de praktijk om te zetten. Bijlage 10a bevat de 'Gedragscode m.b.t. het gebruik van chemische producten in de voedings- en de diervoederindustrie'. In bijlage 10b tenslotte is de 'Modelclausule betreffende de handel in technologische hulpstoffen' opgenomen.

Bijlage 11 bevat een reeks "quick start" fiches die in een zo eenvoudig mogelijke taal de belangrijkste voedselveiligheidsprincipes weergeven voor de bedrijven. Deze kunnen eventueel uitgehangen worden in de bedrijfsruimtes.

## 1.4.2 Inhoudelijk

**Voor wat de inhoud van de gids betreft, kunnen 3 niveaus onderscheiden worden:**

### **Niveau 1: Eisen**

Deze eisen omvatten de 3 deelaspecten:

- Voedselveiligheid;
- GHP en GMP;
- Kwaliteit en kwaliteitsbeheerssystemen.

Ze geven aan wat de minimale vereisten zijn voor de sector om tot een goed en volledig autocontrolesysteem te komen. Deze eisen worden gebundeld in een

'checklist autocontrolelegids' die opgenomen is in bijlage 3 en die zowel door de exploitant als hulpmiddel kan gebruikt worden voor een interne audit of een nulmeting tov. het reeds bestaande systeem.

## A. Voedselveiligheid

Deze eisen houden rechtstreeks verband met voedselveiligheid. Ze dienen binnen de sector prioritair voldaan te zijn om de risico's voor volksgezondheid tot een minimum te beperken.

⇒ deelaspecten: HACCP, productanalyses, traceerbaarheid, recall, meldingsplicht (deel 5, 6 en 7).

## B. GHP en GMP/GDP

Deze eisen houden verband met de basisvoorwaarden voor een goed HACCP-plan, namelijk hygiënisch werken en een goede werkmethode.

⇒ deelaspecten: GHP, GMP/GDP (deel 4).

## C. Kwaliteit en managementsysteem voor voedselveiligheid en productkwaliteit

Deze eisen houden verband

- hetzij met vereisten op het vlak van kwaliteit, die onder de bevoegdheid van het Agentschap vallen

⇒ vb. GGO's, etikettering, chocoladewetgeving.

- hetzij met eisen omtrent de opbouw van een managementsysteem. Dit managementsysteem vormt binnen het autocontrolesysteem het kader om continuïteit te garanderen in het borgen van voedselveiligheid, kwaliteit en traceerbaarheid en om continu te verbeteren.

⇒ managementsysteem voor voedselveiligheid en productkwaliteit (deel 3).

Deze eisen worden in de gids als volgt aangegeven:

Voorbeeld:

5.1-i	<u>Stap 8</u> Kritische beheerspunten (Critical Control Points of CCP's) zijn systematisch geïdentificeerd op basis van de risicoanalyse en / of de beslissingsboom.
-------	---

## Niveau 2: Aanbevelingen

Dit zijn **geen vereisten** maar hulpmiddelen om optimaal invulling te geven aan een bepaalde eis of onderwerp; tevens zijn ze een hulpmiddel bij het doorvoeren van verbeteringen. Ze geven dus aan hoe het autocontrolesysteem nog kan geoptimaliseerd worden.

In de gids worden ze weergegeven met 'Aanbeveling'.

De aanbevelingen worden niet opgenomen in de 'checklist autocontrolelegids'.

### Niveau 3 : Informatie / Interpretatie

Naast de eigenlijke eisen en de aanbevelingen, zijn ook tekstblokken opgenomen die bijkomende informatie of toelichting geven bij bepaalde eisen of onderwerpen. Indien ze volgen op een eis geven ze een toelichting omtrent de wijze waarop invulling kan gegeven worden aan deze eis. Het is de bedoeling dat tijdens het in de praktijk brengen van de eis rekening gehouden wordt met deze informatie .

In de gids worden de informatieblokken weergegeven met .


De informatie wordt niet opgenomen in de 'checklist autocontrolegids'.

## **1.5 Gebruik Van De Gids**

Deze autocontrolegids is een bundeling van alle wettelijke verplichtingen met betrekking tot voedselveiligheid, hygiëne en traceerbaarheid voor de sector van de koekjes-, chocolade- en suikergoedindustrie. Bovendien werd ernaar gestreefd om die wettelijke verplichtingen zo goed mogelijk toe te lichten en van informatie te voorzien waardoor het eenvoudiger wordt om ze op bedrijfsvlak te implementeren.

Deze autocontrolegids heeft dus als doel een hulpmiddel te zijn voor alle bedrijven die onder het toepassingsgebied van deze gids vallen. Het moet hen in staat stellen om op basis van deze informatie een goed en functioneel autocontrolesysteem op bedrijfsvlak in te voeren.

De checklist autocontrolegids die opgenomen is in bijlage 3 kan het uitgangspunt vormen voor het gebruik van deze gids. In deze checklist zijn **alle eisen** gebundeld die in de gids zijn opgenomen. Deze eisen zijn in de gids te herkennen als tekst in een grijs kader. Elk bedrijf kan aan de hand van deze checklist voor zijn eigen situatie bepalen aan welke eisen reeds voldaan is en aan welke eisen nog moet gewerkt worden. Voor deze laatste eisen kan dan een actieplan opgesteld worden waarbij ingepland wordt welke acties zullen ondernomen worden, door wie en binnen welke termijn.

Wat er nu juist onder een bepaalde eis verstaan wordt, werd zoveel mogelijk verduidelijkt aan de hand van bijkomende informatie. Deze informatie is terug te vinden in de tekst van de gids op plaatsen waar het symbool  is aangegeven.

Belangrijk echter is te vermelden dat de generieke HACCP-plannen zoals opgenomen in deel 5 van de gids enkel als voorbeeld gelden en in geen geval als zodanig mogen gebruikt worden voor de toepassing van het autocontrolesysteem in een bepaald bedrijf. Deze sectoraanpak is immers een doorsnede terwijl elk bedrijf zijn eigen specifieke proces heeft met mogelijk specifieke gevaren. De documenten in deze gids kunnen als hulpmiddel en basis gebruikt worden maar dienen aangepast te worden aan de bedrijfsspecifieke situatie. Uitzondering hierop zijn bedrijven die kunnen genieten van de versoepelingen in het kader van het MB van 22/03/2013. Hiervoor wordt verwezen naar deel 9.

Hieruit volgt ook dat deze sectorplannen ook door inspecteurs of auditors enkel als een hulpmiddel mogen beschouwd worden en niet als een strikte norm die door iedereen dient nageleefd te worden. De aangegeven CCP's en PVA's zijn een indicatie; bij de validatie van het HACCP-plan dient de inspecteur / auditeur echter rekening te houden met de specifieke bedrijfssituatie en de onderbouwing opgenomen in het bedrijfseigen HACCP-plan om te beslissen of de correcte CCP's werden weerhouden.

Naast de eisen en de informatie of toelichting bij deze eisen, zijn ook **aanbevelingen** opgenomen. Deze aanbevelingen zijn **vrijwillig** te implementeren en zijn daarom ook niet opgenomen in de 'checklist autocontrolegids'. Ze moeten gezien worden als een mogelijkheid om het autocontrolesysteem nog te verbeteren.

## **1.6 Verspreiding Van De Gids**

Na goedkeuring van de gids door het FAVV, zal de inhoudsopgave en de inleiding van de gids vrij kunnen geraadpleegd worden op de website van CHOPRABISCO ([www.choprabisco.be](http://www.choprabisco.be)).

Zowel leden van Choprabisco als niet-leden zullen de mogelijkheid hebben de autocontrolegids, na goedkeuring door het FAVV, aan te kopen:

- Leden van Choprabisco ontvangen de Autocontrolegids gratis.
- Verkoopprijs niet-leden voedingsindustrie: € 300 (21% BTW incl).
- Verkoopprijs niet-voedingsindustrie (consultants, certificatie-instellingen): € 750 (21% BTW incl).

Bedrijven die reeds versie 1 aangekocht hebben, betalen 50 € (21% BTW incl) voor versie 2.

De Gids wordt verstuurd per e-mail. Papieren versie is mogelijk mits meerprijs van € 60.