

CHECKLIST VOOR DE VALIDATIE VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM IN DE AARDAPPELEN-GROENTEN-FRUIT VERWERKENDE INDUSTRIE

De verschillende items, voorzien in deze checklist, zijn verduidelijkt in de leidraad

I. SLEUTELELEMENT : BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A1 = Major non-conformiteit met melding – onmiddellijk te verhelpen

A2 = Major non-conformiteit zonder melding – te verhelpen binnen de door de auditor opgelegde termijn

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

Documentatie	Implementatie	Besluit	Na corr. Actie	Volgnummer	Referentie wetgeving
--------------	---------------	---------	----------------	------------	----------------------

1. Algemene eisen

1. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf gestaaft met documenten?					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5
2. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf ten uitvoer gelegd?					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5
3. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf in stand gehouden?					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5
4. Worden de elementen uit het voedselveiligheidsbeheerssysteem van het bedrijf voortdurend verbeterd?					KB 14.11.2003 art 3, 6 VO 852/2004 art 4, 5

2. Voedselveiligheidsbeleid

Beschikt het bedrijf over een duidelijke, beknopte en met documenten gestaaftde beleidsverklaring met betrekking tot voedselveiligheid?					KB 14.11.2003
---	--	--	--	--	---------------

3. Handboek over voedselveiligheid

Beschikt het bedrijf over een handboek met betrekking tot de voedselveiligheid (kwaliteitshandboek)?					KB 14.11.2003
---	--	--	--	--	---------------

4. Verantwoordelijkheid bedrijfsleiding (exploitant)

1. Is er een organigram aanwezig (functie, diploma, vervangers)?					KB 14.11.2003
2. Zijn de taken / verantwoordelijkheden / bevoegdheden vastgelegd?					

5. Inzet van de bedrijfsleiding (exploitant)

Zet het management zich in voor de ontwikkeling en de verbetering van het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid?					KB 14.11.2003
---	--	--	--	--	---------------

6. Herziening bedrijfsleiding (HACCP-controle inbegrepen)

Wordt het beheerssysteem met betrekking tot de voedselveiligheid regelmatig herzien door het hoogste managementniveau (datum laatste herziening)?					KB 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

7. Beheer van middelen, personen en informatie

1. Worden alle noodzakelijke middelen, personen en informatie door het hoogste management niveau ter beschikking gesteld?					KB 14.11.2003
2. Worden deze middelen, personen en informatie tijdig door het hoogste management niveau ter beschikking gesteld?					

8. Algemene eisen i.v.m. documentatie

Voldoet het opgestelde systeem mbt het beheer van de documenten? (duidelijk, vlot beschikbaar, met datum, 2 jaar bewaard)					KB 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

9. Specificaties

1. Zijn er specificaties opgesteld waaraan de grondstoffen moeten voldoen?					KB 14.11.2003 VO 852/2004, B II, H IX, 1
2. Zijn er eindproductspecificaties vastgelegd?					KB 14.11.2003 VO 852/2004, B II, H IX, 2
3. Zijn de specificaties voor de grondstoffen conform de wetgeving (voedselveiligheid en kwaliteit)?					KB 14.11.2003 VO 852/2004, B II, H IX, 3
4. Zijn de specificaties voor de eindproducten conform de wetgeving (voedselveiligheid en kwaliteit)?					KB 14.11.2003 VO 852/2004, B II, H IX, 4

10. Procedures

1. Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de wetgeving aan te tonen?
2. Zijn alle noodzakelijke procedures aanwezig om de conformiteit met de veiligheid van de producten aan te tonen?

					KB 14.11.2003 art. 3
					KB 14.11.2003 art. 3

11. Interne audit en interne controle

- Voldoet de procedure voor het uitvoeren van een interne audit? (**plan, frequentie, onderwerp, wie, hoe, datum laatste audit**)

					KB 14.11.2003
--	--	--	--	--	---------------

12. Corrigerende maatregelen

1. Voldoet de procedure voor het uitvoeren van corrigerende maatregelen? (**onmiddellijk actie bij vastelling, afwijkende producten blokkeren / terugroepen / bestemming geven, proces bijsturen**)
- 2. Welke maatregelen worden genomen indien een quarantaineziekte is vastgesteld of verdacht ?**

					KB 14.11.2003
					MB 30.08.1999 MB 03.11.1994

13. Controle op niet-overeenstemming

1. Zorgt het bedrijf ervoor dat enig product dat niet conform is aan de eisen duidelijk wordt geïdentificeerd en gecontroleerd om onbedoeld gebruik of levering ervan te voorkomen?
- 2. Zorgt het bedrijf ervoor dat elk product dat niet conform is een wettelijke eindbestemming krijgt?**

					KB 14.11.2003 art. 8 §3 VO 852/2004, B II, H IX, 8
					KB 14.11.2003, art. 8 Ver. 1774/2002

14. Vrijgeven van producten

1. Beschikt het bedrijf over een gepaste procedures met betrekking tot het vrijgeven van producten om ervoor te zorgen dat het product niet wordt vrijgegeven zolang niet aan alle bijzondere eisen is voldaan (**vernietiging, rework, goedkeuring FAVV**)?
- 2. Worden de fyto-sanitaire aspecten bij uitvoer naar derde landen gerespecteerd ?**

					KB 14.11.2003
					KB 18.08.2005 KB 19.11.1987

15 Aankoop

1. Voldoet de procedure voor de ingangscntrole om te garanderen dat; de aangekochte producten aan de gestelde specificaties inzake **voedselveiligheid en kwaliteit** voldoen (**uiterste gebruiksdatum, temperatuur, staat van de verpakking**)?
- 2. Worden de fyto-sanitaire aspecten bij invoer uit derde landen gerespecteerd ?**
- 3. Worden de fyto-sanitaire aspecten bij intracommunautaire handel (EU) gerespecteerd ?**

					KB 14.11.2003 VO 852/2004, B II, H IX, 1
					KB 18.08.2005 KB 19.11.1987
					KB 18.08.2005 KB 19.11.1987

16 Bewaking prestaties leverancier

1. Is er een lijst aanwezig van de leveranciers?
2. Voldoet de procedure voor de evaluatie van de leveranciers (**verwittiging, maatregelen bij herhaling, criteria**)?

					KB 14.11.2003

17 Traceerbaarheid

1. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten (**aard, identificatie en hoeveelheid van product, leveringsdatum en identificatie erkenningsnummer/vestigingseenheid die levert**)?
2. Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten (**aard, identificatie en hoeveelheid van product, leveringsdatum en identificatie vestigingseenheid/erkeningsnummer die afneemt**)?
3. Beschikt de exploitant over systemen of procedures waarmee het verband tussen de aangevoerde en de afgevoerde producten kan worden gelegd? (**Traceerbaarheidsanalyse - productieoverzicht - bewegingen - silo & tankhistoriek - vermenging**)
- 4. Worden producten die herwerkt worden opnieuw geïdentificeerd als grondstof ?**
- 5. Worden alle registraties gedurende minimum 2 jaar (6 maanden voor de bedrijven die vallen onder de versoepeling) bewaard ?**

					KB 14.11.2003: III.6,1 MB 24/10/2005 art. 6
					KB 14.11.03: III.6,2 MB 24/10/2005 art. 6
					KB 14.11.03: III.6,3
					KB 14.11.03: VII.11 KB 224.10.2005

18. Klachtenbehandeling

Voldoet het systeem voor het beheer van klachten (**registratie, correctie, evaluatie**)?

					KB 14.11.2003: IV, 8 § 2
--	--	--	--	--	--------------------------

19. Terugroepen van producten + retourzendingen

1. Beschikt het bedrijf over een systeem voor recall en retour?
2. Beschikt het bedrijf over een systeem voor behandeling van recall en retourproducten?

					KB 14.11.2003: IV, 8 § 2

20. Nazicht van toestellen voor het meten en bewaken

Beschikt het bedrijf over procedures om de meettoestellen waarop metingen gebeuren die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid (**die gebruikt worden voor de monitoring van CCP's**) te kalibreren?

					KB 14.11.03 VO 852/2004 B II, H I, 2, d
--	--	--	--	--	--

21. Productanalyse

1. Beschikt het bedrijf over een systeem voor het nemen van de wettelijk vereiste monsters?
2. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de grondstoffen ter bevestiging van de productveiligheid? (**Naast voedselveiligheid ook kwaliteit, inclusief houdbaarheid en fytosanitaire aspecten**)
3. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de eindproducten ter bevestiging van de productveiligheid? (**Naast voedselveiligheid ook kwaliteit, inclusief houdbaarheid en fytosanitaire aspecten**) Zowel voor hoofdstroom als nevenstroom

					KB 14.11.2003 VO 852/2004 art.4 VO 2073/2005 396/2005 1881/2006	VO VO
					KB 14.11.2003 VO 852/2004 art.4 VO 2073/2005 396/2005 1881/2006	VO VO
					KB 14.11.2003 VO 852/2004 art.4 VO 2073/2005 396/2005 1881/2006	VO VO
					KB 14.11.2003 VO 852/2004 art.4 VO 2073/2005 VO 396/2005 VO 1881/2006	

4. Beschikt het bedrijf over een systeem om cruciale analyses uit te voeren op de ingevoerde producten ter bevestiging van de productveiligheid? (Naast voedselveiligheid ook kwaliteit, inclusief houdbaarheid en fytosanitaire aspecten)

22. Meldingsplicht

Is de meldingsplicht voorzien in het autocontrolesysteem? (**actieplan bij de vaststelling van een gevaar voor de volksgezondheid ?**)
Heeft het bedrijf, sedert de vorige controle een gevaar voor de volksgezondheid vastgesteld? (**hoe?, wanneer?, aard gevaar?, datum notificatie FAVV?**)

					KB 14.11.2003: IV, 8 MB 22.01.2004
--	--	--	--	--	---------------------------------------

23. Erkenningen

1. Kan men de wettelijk voorziene toelating / erkenning voorleggen?
2. Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die wettelijk zijn toegelaten?
3. Worden er enkel activiteiten uitgevoerd die volgens de toelating / erkenning zijn toegelaten?

					KB 16.1.2006
					KB 16.1.2006
					KB 16.1.2006

24. Etikettering

1. Zijn de goederen waar nodig voorzien van de nodige etiketten ?
2. Zijn de etiketten voorzien van de nodige gegevens ?

					KB 13.09.1999 KB 14.11.03: III.5 KB 9.02.1190
					KB 13.09.1999 KB 9.02.1190

**II. SLEUTELELEMENT : GOEDE FABRICAGEPRAKTIJKEN, GOEDE
DISTRIBUTIEPRAKTIJKEN**

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A1 = Major non-conformiteit met melding – onmiddellijk te verhelpen

A2 = Major non-conformiteit zonder melding – te verhelpen binnen de door de auditor opgelegde termijn

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

Documentatie	Implementatie	Besluit	Na corr. Actie	Volgnummer	Referentie wetgeving
--------------	---------------	---------	----------------	------------	----------------------

1. Inleiding

2. Omgeving bedrijf

Is het bedrijf op een plaats ondergebracht en in stand gehouden zodat contaminatie wordt vermeden en de productie van veilige producten mogelijk is (**compatibel met voedingsbedrijf**)?

--	--	--	--	--	--

3. Omgeving gebouwen

Zijn alle gronden binnen de site of rond de gebouwen afgewerkt en goed onderhouden?

--	--	--	--	--	--

4. Lay out en productflow

Is de lay out zodanig dat het gevaar voor kruiscontaminatie van het product vermeden wordt?

--	--	--	--	--	--

5. Inrichting van de lokalen (hanteren grondstoffen, voorbereiding, behandeling, verpakking en opslagruimten)

1. Zijn de lokalen zo ingericht dat ze geschikt zijn voor het beoogde gebruik?
- 2a. **Vloeren:** goed onderhouden en proper
- 2b. **Vloeren:** ondoordringbaar, niet absorberend, niet toxisch, afwasbaar materiaal
3. **Afvoer van water:** voldoende / geschikt/ geen terugvloei of geur
- 4a. **Muren:** goed onderhouden en proper
- 4b. **Muren:** ondoordringbaar, niet absorberend, niet toxisch, afwasbaar materiaal, glad tot op gepaste hoogte
5. **Plafonds:** beperking condens / geen schimmel / geen loskomende deeltjes
6. **Ramen en openingen:** geen ophopen van vuil / voorzien van horren die verwijderbaar zijn voor schoonmaak of ramen dicht houden tijdens productie
- 7a. **Deuren:** gemakkelijk te reinigen en zijn schoon
- 7b. **Deuren:** glad, niet absorberend materiaal
8. **Verlichting:** aangepast en voldoende (lampen afscherming voor glasbreuk)
9. **Ventilatie:** aangepast / geen geforceerde luchtstromen van besmette naar schone ruimtes / filters en onderdelen gemakkelijk toegankelijk / afzuiging damp
10. **Apart lokaal of kast opberg en opslag reinigings- en ontsmettingsmiddelen e.d.**
11. **Grondstoffen en voedingsmiddelen:** geschikte omstandigheden opslag grondstoffen en ingrediënten (evt. gekoeld + geijkte thermometer)

					VO 852/2004, B II, H I en H II
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,a
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,a
					VO 852/2004, B II, H I, 8 en H II, 1,a
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,b
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,b
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,c
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,d
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,e
					VO 852/2004, B II, H I, 2 en H II, 1,e
					VO 852/2004, B II, H I, 7
					VO 852/2004, B II, H I, 5
					VO 852/2004, B II, H I, 7 en H II, 2
					VO 852/2004, B II, H I, 2

6. Uitrusting - Oppervlakken in contact met voedingsmiddelen (vm)

1. **Intern transport:** hygiënisch?
2. **Oppervlakken in contact met vm:** glad, corrosiebestendig, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal
3. **Gereedschap - Uitrusting- Aparatuur:** gesloten containers voor de producten niet bestemd voor het menselijke verbruik

					VO 852/2004, B II, H IX, 8

7. Onderhoud

Is er een onderhoudsysteem voor alle onderdelen van de uitrusting die cruciaal zijn voor de voedselveiligheid?

					VO 852/2004, B II, H V, 1, b en c
--	--	--	--	--	-----------------------------------

8. Accommodatie voor personeel

1. Is de accommodatie voor het personeel zo ontworpen dat het voedselveiligheidsrisico zo laag mogelijk is?
2. **Personeel:** Afzonderlijke kleedlokalen met gladde, ondoordringbare en afwasbare wanden en vloeren
3. **Reiniging van de handen:**
- voldoende / gemarkeerd / goed schoon gehouden
 - warm en koud drinkbaar water
 - geschikt middel voor het reinigen van handen
 - hygiënisch droogmiddel (luchtblazer is verboden bij niet-verpakte voeding)
4. **Toiletten:**
- geen rechtstreekse verbinding met de lokalen
 - goed schoon gehouden
 - waterspoeling en doeltreffend afvoersysteem voor gebruikt water/voldoende verluchting
 - wasbak in de toiletruimte of in de onmiddellijke omgeving

					VO 852/2004, B II, H I
					VO 852/2004, B II, H I, 9
					VO 852/2004, B II, H I, 3, 4, 6 KB 22.12.2005, B I, H I, 1° en H V, 2°
					VO 852/2004, B II, H I, 4 KB 22.12.2005, B I, H I, 1° en 2° en H V, 2°

9. Risico voor fysische, chemische en (micro)biologische productcontaminatie

1. Zijn de nodige procedures voorhanden om het risico voor fysische, chemische of (micro)biologische contaminatie van producten te beheersen?
2. Worden de temperatuur voorschriften in alle stadia gerespecteerd en geregistreerd?

					VO 852/2004, art. 4 en B II, H IX, 2, 3, 5 en 7

10. Scheiding en kruiscontaminatie

- Zijn de nodige procedures voorhanden om kruiscontaminatie te vermijden (**principe voorwaartse beweging, scheiding vuile en schone zones**)?

					VO 852/2004 B II, H II en H IX, 4°
--	--	--	--	--	------------------------------------

11. Voorraadbeheer (rotatie)

1. Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten in de juiste volgorde worden gebruikt (**FIFO tenzij anders vastgelegd door bedrijf, opslag**)?
2. Zijn de nodige procedures voorhanden die garanderen dat grondstoffen, verpakkingsmateriaal en eindproducten binnen de houdbaarheidstermijnen worden gebruikt?

					VO 852/2004 art 4, 3°
					VO 852/2004 art 4, 3°

12. Huishouding, schoonmaak en hygiëne

1. Worden er in alle stadia passende normen inzake huishouding in acht genomen?
2. Worden er in alle stadia passende normen inzake schoonmaak in acht genomen (**reinigings- en ontsmettingsplan, erkende ontsmettingsmiddelen**)?
3. Worden er in alle stadia passende normen inzake hygiëne in acht genomen?
4. **Zijn de reinigings- en ontsmettingsmiddelen en de toxische stoffen apart opgeslagen (kast, lokaal) en correct gemarkeerd?**
5. **Is het reinigings- en ontsmettingsmateriaal roestvrij en makkelijk te onderhouden?**

					VO 852/2004, B II, H I, 2 a, b, c
					KB 22/12/2005
					VO 852/2004, B II, H I, 2 a, b, c
					VO 852/2004, B II, H I, 10 en H IX, 8
					VO 852/2004, B II, H V

13. Waterkwaliteitsbeheer

1. Wordt de kwaliteit van water dat met voedsel in contact komt, geregeld gecontroleerd en is het van drinkwaterkwaliteit (leidingwater/putwater)?
2. **Niet-drinkbaar water: conform de gids (stroomschema + gebruik + controle op kwaliteit) + leidingen identificeerbaar/afzonderlijke leidingen opschrift**
3. **Schoon water conform de gids (stroomschema + gebruik + controle op kwaliteit) ?**

					VO 852/2004 B II, H VII KB 14.01.2002
					VO 852/2004 B II, H VII

14. Afvalbeheer

1. **Maatregelen voor verwijdering en opslag**
2. **Vermijden van ophopen (slechts korte tijd – geen contaminatie of bederf)**
3. **Recipiënten afsluitbaar/ identificeerbaar/ goed onderhouden/ desinfectie**
4. **Afvalopslagplaatsen: schoon/ ongedierte voorkomen /geen bron van contaminatie**

					VO 852/2004 B II, H VI
					VO 852/2004 B II, H VI
					VO 852/2004 B II, H VI
					VO 852/2004 B II, H VI

15. Bestrijding van ongedierte

1. **Afwezigheid: insecten / ongedierte + aanwezigheid van een ongediertebestrijdingsplan (registratie en controle)**

					VO 852/2004 B II, H I, 2°, c en H IX, 4°
					VO 852/2004 B II, H I, 2°, c en H IX, 4°

2. **Afwezigheid: huisdieren**

16. Diergeneeskunde: NVT**17. Gebruik van bestrijdingsmiddelen en biociden**

Toxische stoffen (bestrijdingsmiddelen en biociden) : toegelaten stoffen/ etikettering / oorspronkelijke verpakking / afgesloten opslag /register

--	--	--	--	--	--

18. Vervoer

1. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren voor dat doel geschikt (**geschikt materiaal, temperatuurbehoud, temperatuurregistratie**)?

					VO 852/2004 B II, H IV VO 2005/37 KB 4.2.1980 KB 5.12.1990 MB 28.01.1993
					VO 852/2004 B II, H IV VO 2005/37 KB 4.2.1980 KB 5.12.1990 MB 28.01.1993
					VO 852/2004 B II, H IV VO 2005/37 KB 4.2.1980 KB 5.12.1990 MB 28.01.1993

2. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren goed onderhouden?

3. Zijn alle voertuigen die gebruikt worden om grondstoffen (verpakkingsmateriaal inbegrepen), halfafgewerkte producten en afgewerkte producten te vervoeren schoon?

19. Persoonlijke hygiëne, beschermkledij en medisch onderzoek

1. Zijn er met documenten gestaafe en ingeoeffende hygiëne-normen met betrekking tot het gevaar voor productcontaminatie voorhanden?

					VO 852/2004 B II, H VIII
					VO 852/2004 B II, H VIII
					VO 852/2004 B II, H VIII
					VO 852/2004 B II, H IX, 3° KB 17.03.1971 KB 22.12.2005 B II H V

2. **Persoonlijke hygiëne/ hygiënische handelswijze/ beschermende kledij**

3. **Indien risico op contaminatie: (overdraagbare ziekte/ geïnfecteerde wonden/ huidaanandoeningen/diaree) toegang verbieden**

4. **Toezicht / opleiding voedingshygiëne / geschikte instructies**

5. **In aanraking met voedingsmiddelen: schoon: onderarmen/ handen/nagels: kort, schoon, ongelakt/ geen juwelen/ frequentie wassen en drogen / wonden aan handen: sluitend en waterdicht verband**

6. **Verboden te roken en te eten**

7. **Jaarlijks medisch onderzoek**

20. Opleiding

Is er een systeem voor handen zodat alle werknemers goed worden opgeleid, correcte instructies krijgen en aan toezicht worden onderworpen met betrekking tot voedselveiligheid?

					VO 852/2004 B II, H XII
--	--	--	--	--	-------------------------

21. Controles in opdracht van derden: nvt voor verwerking

Beschikt het handelsbedrijf over een erkenning om zelf handelsnormcontroles uit te voeren ?

					VO 1148/2001
--	--	--	--	--	--------------

III. SLEUTELELEMENT GEVARENANALYSE EN KRITIEKE CONTROLEPUNTEN

CODES : ("0" = niet beoordeeld)

+ = voldoet

+* = voldoet met opmerking

B = Minor non-conformiteit – plan van aanpak vereist

A1 = Major non-conformiteit met melding – onmiddellijk te verhelpen

A2 = Major non-conformiteit zonder melding – te verhelpen binnen de door de auditor opgelegde termijn

X = niet van toepassing

De vastgestelde non conformiteiten worden verduidelijkt in een apart verslag

Documentatie	Implementatie	Besluit	Na corr. Actie	Volgnummer	Referentie wetgeving
--------------	---------------	---------	----------------	------------	----------------------

1. Samenstelling van het HACCP-team

1. Is de gepaste productspecifieke kennis en ervaring aanwezig om een effectief HACCP-plan te kunnen opstellen?
2. Is de draagwijdte van het HACCP-plan omschreven?
3. Wordt daarbij aangegeven welke segmenten van de voedselproductieketen hierbij betrokken zijn?
4. Wordt daarbij aangegeven aan welke algemene gevarencategorieën aandacht besteed moet worden?

2. Omschrijving van het product

Is er een volledige beschrijving van het product opgemaakt, met o.m. voor de veiligheid relevante informatie? (**bv samenstelling, fysisch/chemische structuur, aard behandeling, verpakking, bewaarduur en -omstandigheden, wijze van distributie**)

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--

3. Identificatie beoogd gebruik

Houdt het beoogde gebruik rekening met het gebruik dat men normaliter kan verwachten dat de eindgebruiker of consument van het product zal maken?

--	--	--	--	--	--

4. Opmaken van een stroomschema van het productieproces

1. Zijn alle processtappen (**vanaf de ontvangst van de grondstoffen tot de levering van het eindproduct/halffabrikaat, type gebruikt water**) in het stroomschema weergegeven (**voor elk product of productgroep**)?
2. Wordt er telkens per processtap aandacht besteed aan de stappen die aan die bepaalde bewerking voorafgaan en erop volgen?

5. Bevestiging ter plaatse van het diagram

1. Heeft het HACCP-team in alle stadia en op alle tijdstippen het fabricageproces vergeleken met het diagram?
2. Is het diagram waar nodig aangepast?

6. Opmaken van een lijst van alle mogelijke gevaren per processtap, uitvoeren van een gevarenanalyse en maatregelen om geïdentificeerde gevaren te beheersen in overweging nemen (HACCP principe 1)

1. Heeft het HACCP team een lijst opgemaakt van alle gevaren (**(micro)biologisch, chemisch, fysisch en allergenen**) die zich redelijkerwijs in elke processtap naar verwachting kunnen voordoen?
2. Is er onderzocht en aangegeven welke gevaren van die aard zijn dat het voor de productie van veilig voedsel absoluut noodzakelijk is dat zij uitgeschakeld worden, gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3
					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3

7. Identificatie van kritische controlepunten (HACCP principe 2)

Is er aangegeven in welke punten van het proces deze gevaren geëlimineerd of gereduceerd worden of tot een aanvaardbaar niveau behouden blijven?

					KB 14.11.2003: II.3.2.2
--	--	--	--	--	-------------------------

8. Vaststelling van kritische grenzen (HACCP principe 3)

1. Zijn er voor alle kritische controlepunten kritische grenzen (**richtwaarden en toleranties**) bepaald?
2. Zijn die grenzen gevalideerd?

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3
					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3

9. Uitwerking van een systeem voor toezicht (monitoring) voor elk CCP (HACCP principe 4)

1. Is er voor elke CCP een systeem voor handen van gepland toezicht (**manier, frequentie, verantwoordelijke**) met betrekking tot de kritische grenzen zodanig dat men detecteert als men de controle over een CCP verloren heeft?
2. Kan er hierbij bijgestuurd worden voordat er een afwijking is buiten de vastgestelde grenswaarden?

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3

10. Vastlegging van corrigerende maatregelen (HACCP principe 5)

- Zijn er in het HACCP-systeem bijzondere corrigerende maatregelen vastgelegd voor elk CCP zodat afwijkingen buiten de vastgestelde grenswaarden meteen kunnen worden weggewerkt?

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3
--	--	--	--	--	--

11. Vastlegging van verificatieprocedures (HACCP principe 6)

1. Zijn er procedures vastgelegd om het systeem te verifiëren?
- 2. Wordt het HACCP-systeem aangepast bij veranderingen in het productieproces, bij nieuwe producten, nieuwe verpakkingen?**

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3

12. Aanleggen van documentatie en registreren (HACCP principe 7)

1. Zijn de HACCP-procedures met documenten gestaafd?
2. Is deze documentatie en registratie aangepast aan de aard en de omvang van het proces?

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3
					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3

13. Opstellen van bemonsterings- en analyseplannen

- Zijn er bemonsterings- en analyseplannen opgesteld die toelaten zich te verzekeren van de geldigheid van het autocontrolesysteem?

					VO 852/2004 art 5 KB 14.11.2003 art 3 VO 2073/2005
--	--	--	--	--	--

IV. DE EINDBEOORDELING

ADVIES : gunstig / ongunstig

Lijst non-conformiteiten, onderhevig aan de meldingsplicht:

Slotbemerkingen:

De hoofdauditor

De exploitant