



Traceerbaarheid in de voedselketen

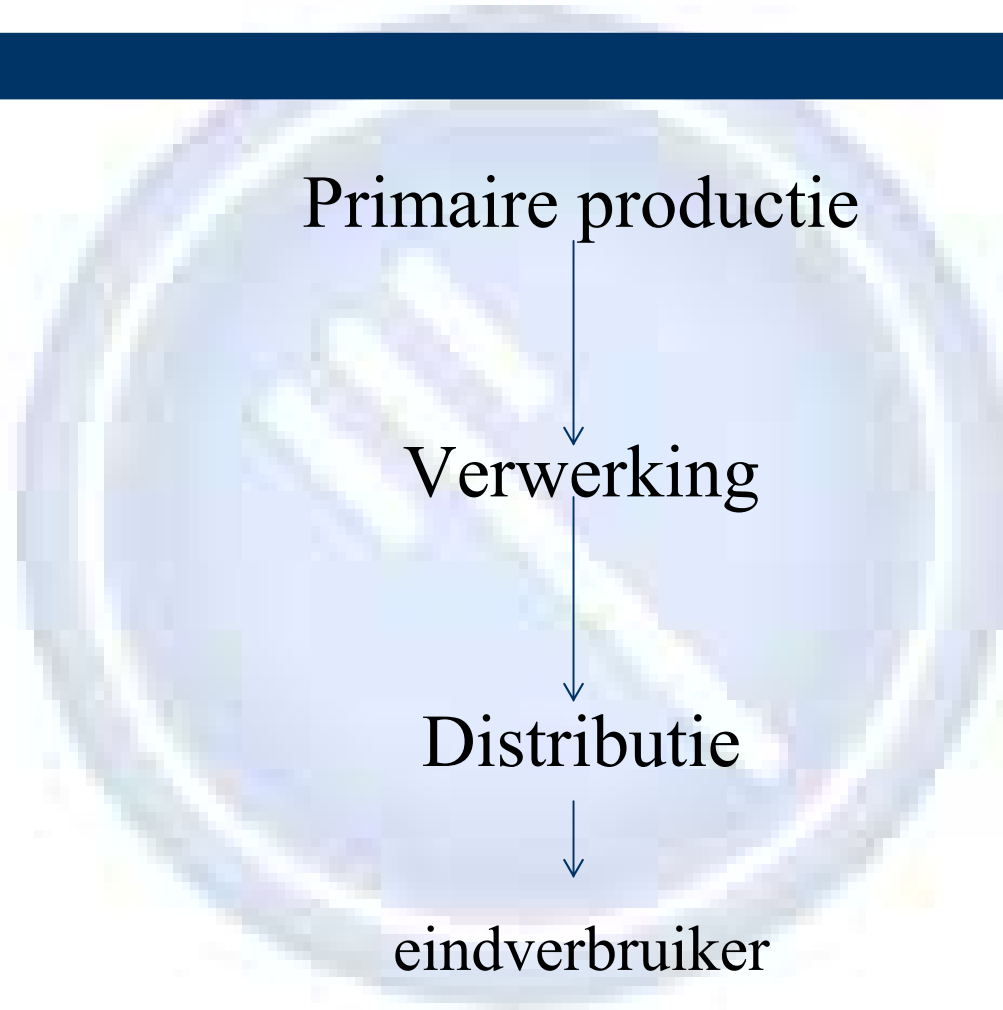
Yves Opsomer
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
Provinciale Controle-Eenheid Brussel

07 december 2006

Wettelijk verplichting

- Europese Verordening 178/2002
- Koninklijk Besluit van 14 november 2003 betreffende auto-controle, meldingsplicht en de traceerbaarheid in de voedselketen

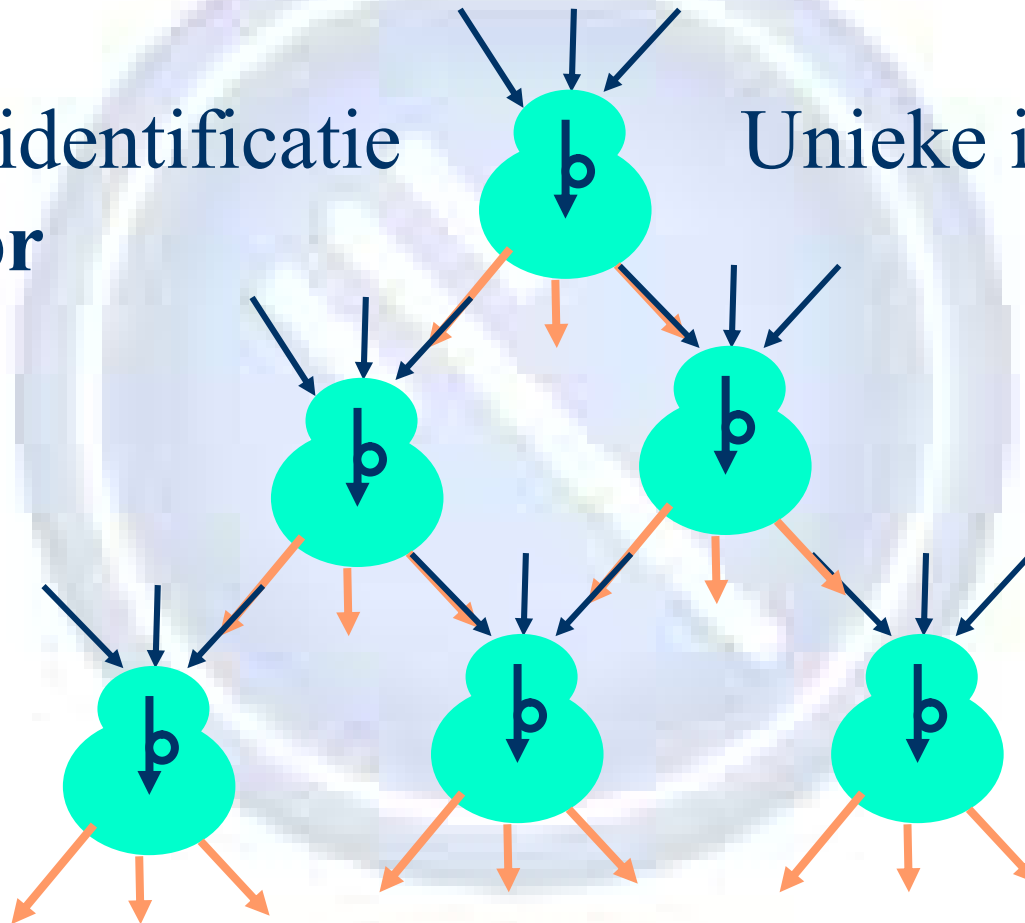
Traceerbaarheid in de voedselketen



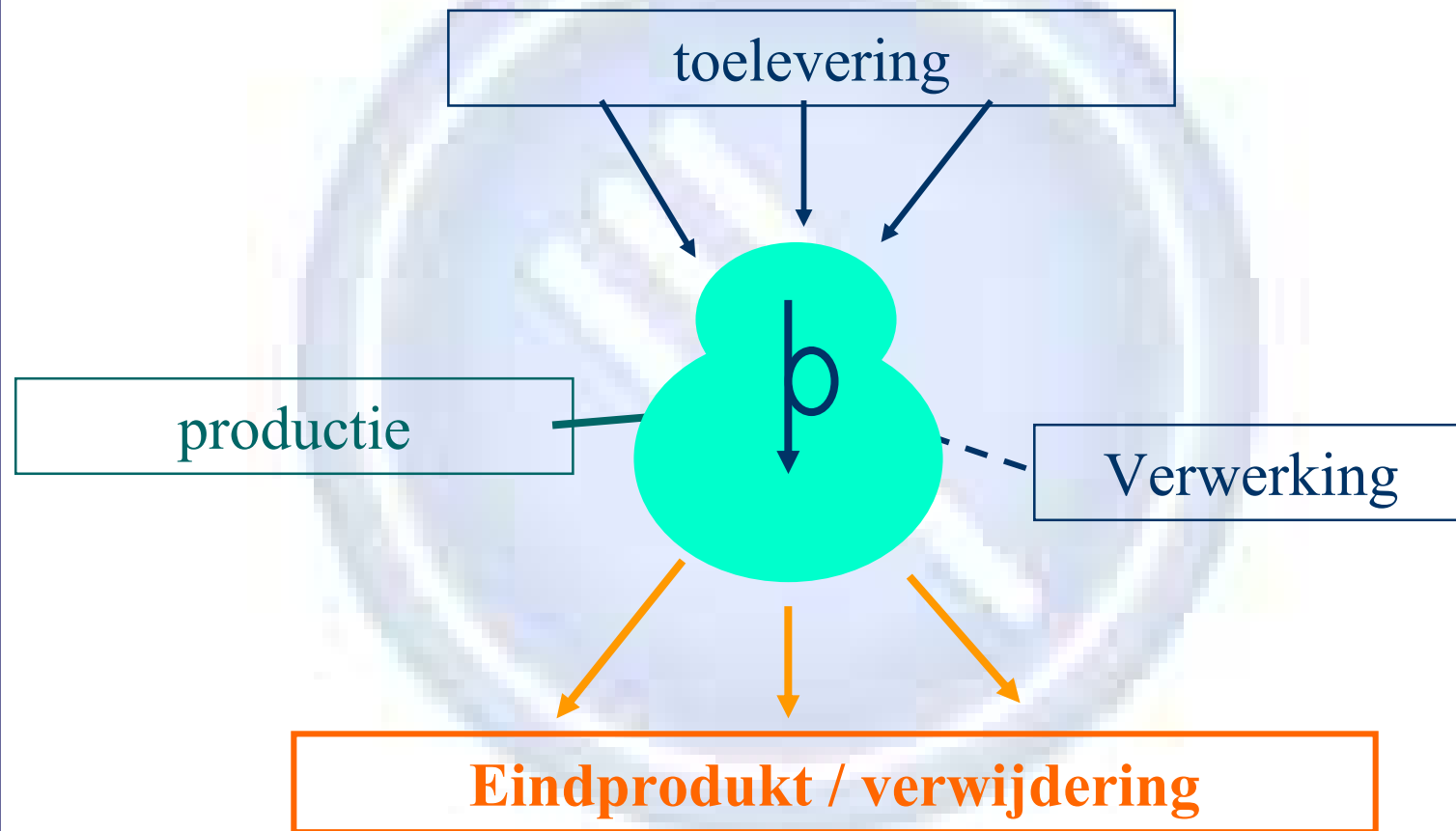
Structuur productie kolom

Unieke identificatie
operator

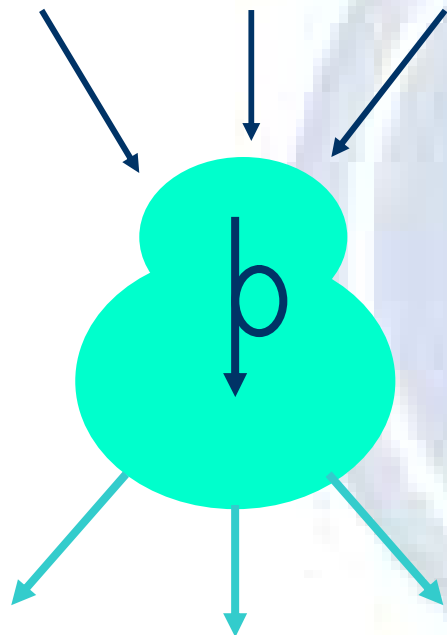
Unieke identificatie
producten



Traceerbaarheid: productie proces

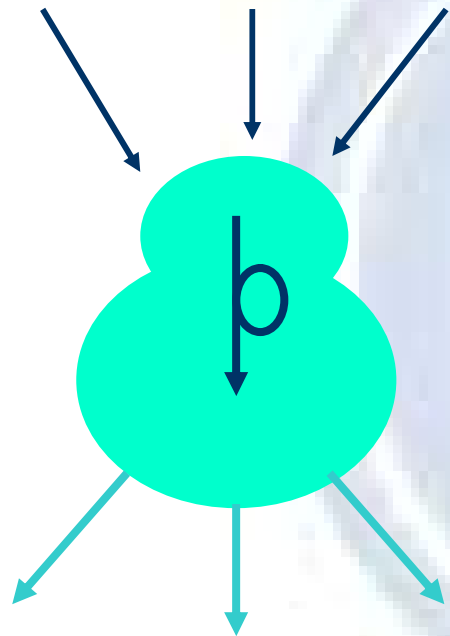


Verplichtingen sedert 01 januari 2005



- Product-aansprakelijkheid:
Auto-controle (gidsen):
 - HACCP
 - Hygiene verplichtingen
 - Audit van het auto-controle systeem
- Meldingsplicht (1 maart 2004, modaliteiten zie Ministerieel Besluit van 22 januari 2004)
- Traceerbaarheid

Traceerbaarheid: identificatie en registratie



- Register IN
 - natuur, ID en hoeveelheid van het product
 - ontvangstdatum
 - identificatie van de leverancier
- Register UIT voor levering aan handelaar
niet voor eindverbruiker
 - natuur, ID en hoeveelheid van het product
 - ontvangstdatum
 - identificatie van de leverancier
- Relatie tussen IN-UIT

Vergelijking tussen Verordening en Koninklijk Besluit: reactie tijd om info ter beschikking te stellen

Verordening (EC) 178/2002	KB 14/11/2003 http://www.favv.be/autocontrole/trac/doc/Modal_Trac_NI.pdf	
Niet vermeld	Niet vermeld Aanbevolen: <input type="checkbox"/> basis gegevens: minuten tot maximaal 2 h <input type="checkbox"/> details: 4 – 24 h (in functie van de ernst)	

Besluit

- ❑ De traceerbaarheid is volledig van toepassing sedert 01 januari 2005
- ❑ Operator is verantwoordelijk
- ❑ Register IN and UIT: de basis voor de traceerbaarheid tussen de operators (resultaat verplichting)
- ❑ Interne traceerbaarheid (IN -> UIT) zal progressief aan belang toenemen
- ❑ Bestaande systemen in de bedrijven zijn dikwijls een goede basis

Auto-controle in de voedselketen

De auto-controle is een methode om **eigen werking kritisch** te beoordelen, in **zelfregelende systemen** te voorzien om **maximale voedselveiligheidsgarantie** te bieden

Dit bereiken door te steunen op **HACCP-beginsels**

Bepaling van de categorie van toepassing voor de operator

- Goede hygiënische praktijken **GHP**
- HACCP light
- **HACCP**

Test zelf via web uit te voeren via
[www.favv.be/autocontrole/assoupl/
anim/assouplissement_nl.swf](http://www.favv.be/autocontrole/assoupl/anim/assouplissement_nl.swf)

Recht op versoepelingen ivm HACCP

Uitsluitend rechtstreekse levering aan consument?

NEEN

JA

Personeelsleden niet meer dan 2?

Oppervlakte < 400 m²?

NEEN

JA

NEEN

JA

HACCP

LVM fabriceren of verwerken?

Personeelsleden max 5?

LVM fabriceren of verwerken?

NEEN

JA

NEEN

JA

NEEN

JA

GHP

GHP + HACCP light

HACCP

LVM fabriceren of verwerken?

GHP

GHP + HACCP light

NEEN

JA

GHP

GHP + HACCP light

Toelichting bij beslissingsboom versoepelingen - Goede hygiëne praktijken (GHP)

- Goede hygiëne praktijken voorafgaand aan HACCP mbt:
 - Ontwerp en infrastructuur van uitrusting
 - Hanteren van levensmiddelen, inbegrip verpakken, vervoeren en opslaan
 - Behandeling en beheer van afval van LVM
 - Bestrijding van schadelijke dieren
 - Procedures voor reinigen en ontsmetten
 - Kwaliteit van het gebruikte water (KB 14/01/2002)
 - Beheersing van de koude keten en/of warmteketen en het registreren en het beheer van non-conformiteiten
 - Gezondheid van personeel, voor zover invloed op veiligheid voedselketen
 - Lichaamshygiëne
 - Opleiding personeel

B -> C Verwerking of geen verwerking

1. Geen verwerking

minder risico's voor de volksgezondheid indien de karakteristieken van het voedsel niet wijzigen

versoepeling -> good hygiene regels **GHP** (10)

2. Wel verwerking grootkeukens

versoepeling -> **HACCP** light

Goede hygiënische praktijken GHP

- a) Infrastructuur en inrichting
- b) Manipulatie, verpakking, transport en opslag
- c) Afval
- d) Ongedierte
- e) Reiniging en ontsmetting
- f) Watergeschiktheid
- g) Temperatuur warm-koud registratie van de niet-conformiteiten
- h) Gezondheid van het personeel
- i) Persoonlijke hygiëne
- j) Opleiding personeel

Versoepelingen voor kleine bedrijven

1. Business to consumer

Oppervlakte maximum 400m²

Personeel maximum 5 fulltime

2. Business to business

Personeel maximaal 2 fulltime

Toelichting bij beslissingsboom versoepelingen - HACCP Light – Versoepelde HACCP principes

- Gevaren, kritieke punten en corrigerende acties: gedefinieerd in het kader van een gids
- Kritische grenzen: vastgelegd op basis van normen, zintuiglijke waarnemingen, gids
- Registratie van controles: beperkt tot de registratie van de non-conformiteiten
- Documentatie met betrekking tot het systeem: gids
- Bewaring van de registraties 6 maanden na datum van minimale houdbaarheid of uiterste consumptiedatum

HACCP-light

- 1° gevaar, identificatie controlepunten, correctieve maatregelen: gids
- 2° limieten bepaald door
bestaande regelgeving – observeringen - gids
- 3° registratie van de niet-conformiteiten en alle resultaten van uitgevoerde onderzoeken
- 4° documentatie over HACCP -> gids
- 5° bewaring van uitgevoerde controles: 6 maanden

Versoepelingen Auto-controle en traceerbaarheid

TRACEERBAARHEID

register IN

electronisch systeem

manueel systeem

ordelijke klassering van handelsdocumenten

registratie binnen de 7 dagen

archivering gedurende 6 maanden

Versoepelingen in verband met traceerbaarheid

- Identificatie en registratie van producten IN en UIT kan gebeuren via methodische rangschikking van de leveringsbonnen of andere begeleidende documenten (vermelding aard, productidentificatie, hoeveelheid, datum ontvangst/levering, identificatie van vestigingseenheid die product levert/ontvangt)
- Registratie van gegevens kan gebeuren binnen de 7 dagen
- Bewaring documenten mbt traceerbaarheid: 6 maanden

Versoepelingen Auto-controle en traceerbaarheid

AUTO-CONTROLE verwerking

Versoepeling

HACCP light

B to B ≤ 2 full-time

B to C ≤ 5 full-time of $\leq 400\text{m}^2$

Geen versoepeling

HACCP

B to B > 2 full-time

B to C > 5 full-time en $> 400\text{m}^2$

Auto-controle gidsen

Goedgekeurde gidsen zie www.favv.be

Gids voor de goedkeuring van een autocontrolesysteem in de
HORECA

Ingediende gidsen

Gids voor goede hygiënepraktijken en autocontrole voor
grootkeukens en verzorgingsinstellingen

cel validatie favv juli 2006