

Fiche 2: Autocontrolesysteem

In een notendop:

B2C: GHP en versoepeld of Light HACCP:

autocontroleplannen FAVV volstaat

Enkel non-conformiteiten bijhouden in een register

Houdt registers bij tot 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste consumptiedatum

B2B: GHP en HACCP

Uitzondering: Indien de leveringen zijn beperkt tot maximaal 30% van je omzet binnen een straal van 80 km, kan je genieten van de versoepeling.

Alle operatoren actief in de voedselketen zijn wettelijk verplicht om te beschikken over een **autocontrolesysteem** (AC). Hiermee wordt de veiligheid van de producten aan de klanten gegarandeerd. Het AC bevat de Goede hygiënepraktijken en dient gebaseerd te zijn op de HACCP principes.

Goede hygiënepraktijken (GHP) zijn de minimale hygiëne vereisten in alle fasen van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Deze staan in [bijlage](#) vermeld.

Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) principes zijn nodig om de mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid tijdens uw activiteiten op te sporen en te beheersen. De gevaren kunnen fysisch (vb. glasscherven, houtsplinter,..), chemisch (vb. residuen van diergeneesmiddelen of bestrijdingsmiddelen) of microbiologisch (vb. Salmonella in gehakt) zijn. De richtlijnen rond HACCP zijn terug te vinden in [bijlage](#).

Voor de verkoop van **onbewerkte** producten (vb. groenten, fruit...) is een HACCP-systeem niet nodig en volstaan GHP. Producenten van **verwerkte** primaire producten (vb. kaas, roomijs,...) moeten een HACCP systeem instellen en toepassen op hun bedrijf. Producenten die kunnen genieten van de **versoepelingen**, zijn echter niet verplicht om een eigen risicoanalyse uit te werken, noch om een volledige HACCP procedure toe te passen (zie [light HACCP-systeem](#)).

Controle en checklijsten

Het autocontroleplan zal tijdens de **controles** bekeken worden. Dergelijke controle gebeurt aan de hand van zogenaamde **checklijsten**. Door deze sector-afhankelijke lijsten op voorhand te bekijken kan je jezelf hierop voorbereiden:

Product categorie	Checklijst
Verwerkte plantaardige producten	TRA 2005
Hoevezuivel	PRI 3035
Slachten en uitslachten van pluimvee of lagomorfen op het landbouwbedrijf	PRI 3061
Melkproductie	PRI 3061

Vismijn	PRI 3331
Slachthuizen	PRI 3383

Versoepeld of light HACCP-systeem: voor wie en wat houdt het in?

Klik [hier](#) om na te gaan of je aan de voorwaarden van de versoepeling voldoet. Op het [samenvattend schema](#), kan je dit ook gemakkelijk nakijken.

Een versoepeld of light HACCP systeem houdt in dat, bovenop de GHP, volgende principes worden nageleefd:

- De producent hoeft niet zelf een HACCP-systeem op te stellen. De gevaren, de identificatie van kritische punten, grenswaarden en de corrigerende acties mogen overgenomen en toegepast worden zoals opgenomen in een door de FAVV goedgekeurde [autocontrolegids](#) voor uw activiteit;
- Indien nodig, moeten de procedures aangepast worden aan de specifieke situatie van het bedrijf;
- In een register noteert de producent enkel de non-conformiteiten die vaststelt bij controles van de kritische grenswaarden en de ondernomen verbeteracties, en bewaart alle analyseverslagen;
- De producent bewaart alle registers tot 6 maanden na afloop van de minimale houdbaarheidsdatum of de uiterste consumptiedatum. Bij gebrek aan dergelijke data, bewaart hij de registers gedurende ten minste 6 maanden.

Als aanvulling op de autocontrolegidsen, kan je de [Quick Start Fiches](#) raadplegen. In deze fiches worden de belangrijkste principes met betrekking tot voedselveiligheid op een praktische en zeer eenvoudige manier toegelicht. Let op: Deze fiches zijn geen vervanging van de gids.

Bijlage

1. De minimale hygiëne vereisten (GHP) zijn:

1. de procedures inzake reinigen en desinfecteren;
2. ongediertebestrijding;
3. de kwaliteit van het gebruikte water;
4. de beheersing van de koude- en/of warmteketen en het registreren en het beheer van non- conformiteiten;
5. de gezondheid van het personeel voor zover die van invloed is op de veiligheid van de voedselketen;
6. persoonlijke hygiëne;
7. opleiding;
8. het ontwerp en onderhoud van infrastructuur en uitrusting;
9. afvalbeheer;
10. controle van de inkomende producten;
11. maatregelen om fysische, chemische en microbiologische contaminatie te vermijden;
12. het hanteren van producten (inclusief verpakken, opslag en vervoer).

Meer info over GHP op:

- <http://www.favv.be/professionelen/autocontrole/hygiene/>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/goedehygiënischepraktijkenbijcontrolesvanbedrijveindevoedselketen.asp>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/verwerking-en-verkoop-op-de-hoeve.asp>

2. Enkele korte richtlijnen rond de HACCP-principes:

- Identificeer de **kritische controlepunten** (KCP). Dit zijn de zaken waar je op moet focussen binnen je productieproces om de gevaren te voorkomen, te elimineren of te reduceren tot een aanvaardbaar niveau.

Vb. Activiteit: pasteurisatie van melk

Gevaar: bacteriën -> verminderde houdbaarheid

KCP: Pasteurisatietemperatuur en -tijd

- Maak **gedocumenteerde procedures** van alle gevaren en KCP's en beschrijf hoe je deze KCP zal controleren (vb. door vastleggen van kritische grenswaarden) en wat u zal doen indien er iets fout gelopen is.

Vb. Activiteit: pasteurisatie van melk

Kritische grenswaarde: melk moet gedurende 15 sec. op 72°C gehouden worden

Maatregel indien het fout loopt: vb. de pasteur viel stil na 10 sec. -> de pasteur herstellen en de melk na het herstel opnieuw pasteuriseren.

- Leg een **register** aan **van de controles** die je uitvoert en de oplossingen die u hebt toegepast in geval van problemen.
- **Evalueer** of het systeem dat je toepast goed werkt. Indien een zelfde probleem steeds terugkomt, zal uw procedures moeten herbekijken en bijsturen waar nodig.

Meer informatie over de HACCP principes op:

- <http://www.favv.be/professionelen/autocontrole/haccp/>
- <http://www.favv.be/thematischepublicaties/verwerking-en-verkoop-op-de-hoeve.asp>

3. Autocontrolegids

Een "**autocontrolegids**" is een document opgesteld door een sector en bestemd voor de operatoren van die sector, met aanwijzingen hoe men kan voldoen aan de wettelijk opgelegde vereisten voor hygiëne, traceerbaarheid en autocontrole en die goedgekeurd is door het Agentschap. Deze sectorgidsen kan je gratis [downloaden](#).

<http://www.favv-afsca.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>

Bronnen

FAVV, 2015. http://www.favv-afsca.fgov.be/thematischepublicaties/documents/2015-11-19_Hoeveproducten_NL_versie3_S.pdf

FAVV, <http://www.afsca.be/checklists-nl/verwerking.asp> (geraadpleegd om 11/01/2018)

FAVV, <http://www.favv-afsca.fgov.be/professionelen/autocontrole/> (geraadpleegd op 11/01/2018)

FAVV? <http://www.afsca.be/professionelen/autocontrole/gidsen/>

Provincie Antwerpen, Dienst Landbouw- en Plattelandsbeleid (2015), (Over)stap naar B2B. [https://www.provincieantwerpen.be/content/dam/provant/dwep/dienst-landbouw--en-plattelandsbeleid/hoeve--en-streekproducten/documenten---brochure-b2b-\(niet-verwijderen!\)/Brochure_\(Over\)stap_naar_B2B_DEF.pdf](https://www.provincieantwerpen.be/content/dam/provant/dwep/dienst-landbouw--en-plattelandsbeleid/hoeve--en-streekproducten/documenten---brochure-b2b-(niet-verwijderen!)/Brochure_(Over)stap_naar_B2B_DEF.pdf)