Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen

Scholen

Voorlichtingscel FAVV

Inhoud

- Oorsprong - structuur – controle FAVV
- Registratie bij het FAVV
- Autocontrolesysteem
  - Versoepelingen
  - Gidsen
  - Inhoud
- Smiley
- Vragen

Inhoud

- Oorsprong - structuur – controle FAVV
- Registratie bij het FAVV
- Autocontrolesysteem
  - Versoepelingen
  - Gidsen
  - Inhoud
- Smiley
- Vragen

Oorsprong FAVV

- **Incidenten en voedselcrisissen in België en Europa**
  Hormonenfraude in de vleessector († Dr. K. Van Noppen), BSE,…

- **"Dioxine" crisis in België (1999)**
  - Transformatorolie (PCB's) besmette de voedselketen
  - Economische schade in o.a. pluimvee- en varkenssector
  - Consument wantrouwt:
    - kwaliteit van Belgische voedingsmiddelen
    - efficiëntie van inspectieorganismen

  → Politieke gevolgen: ontslag ministers

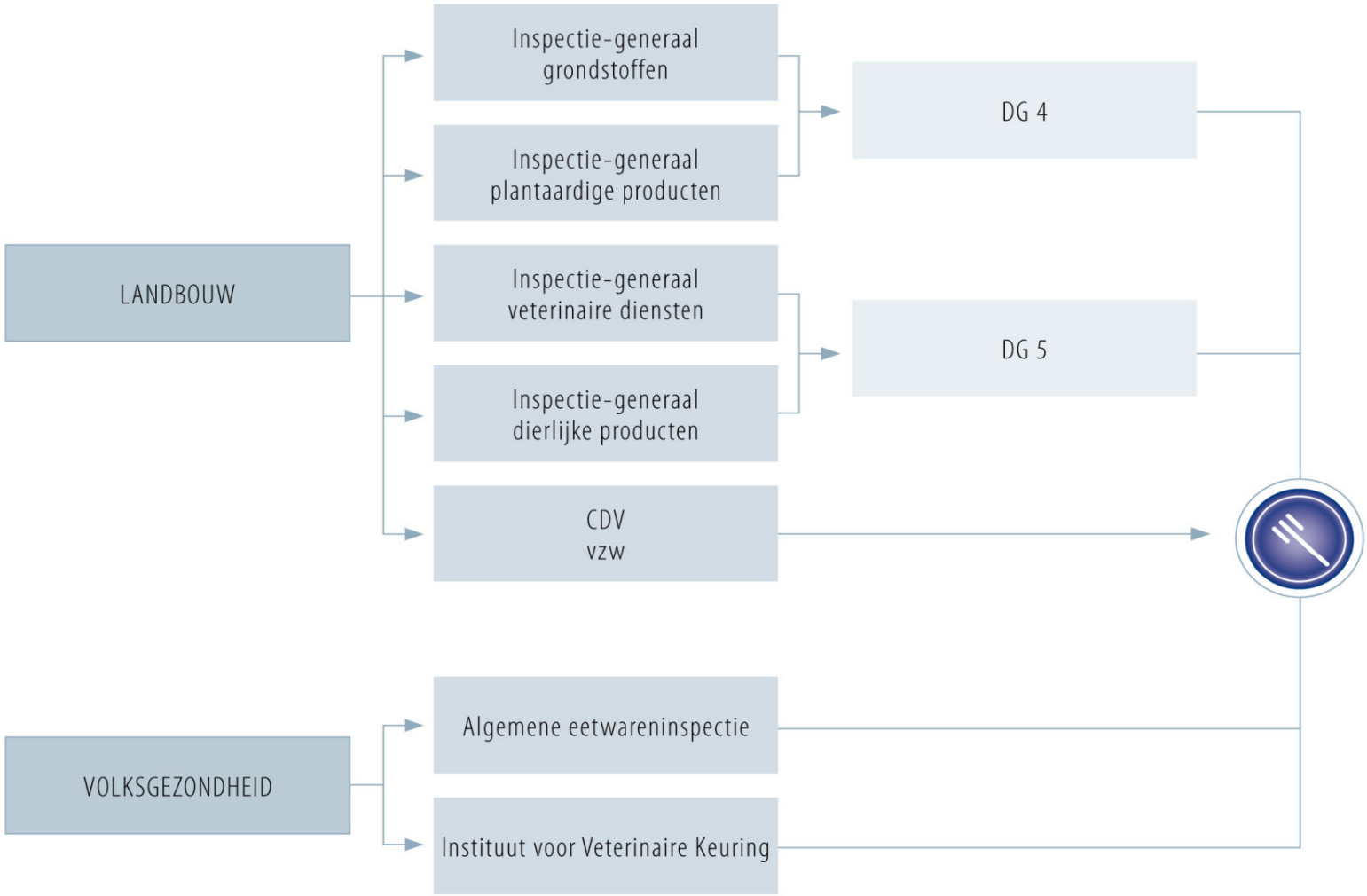
  → Parlementaire onderzoekscommissie: aanbevelingen

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

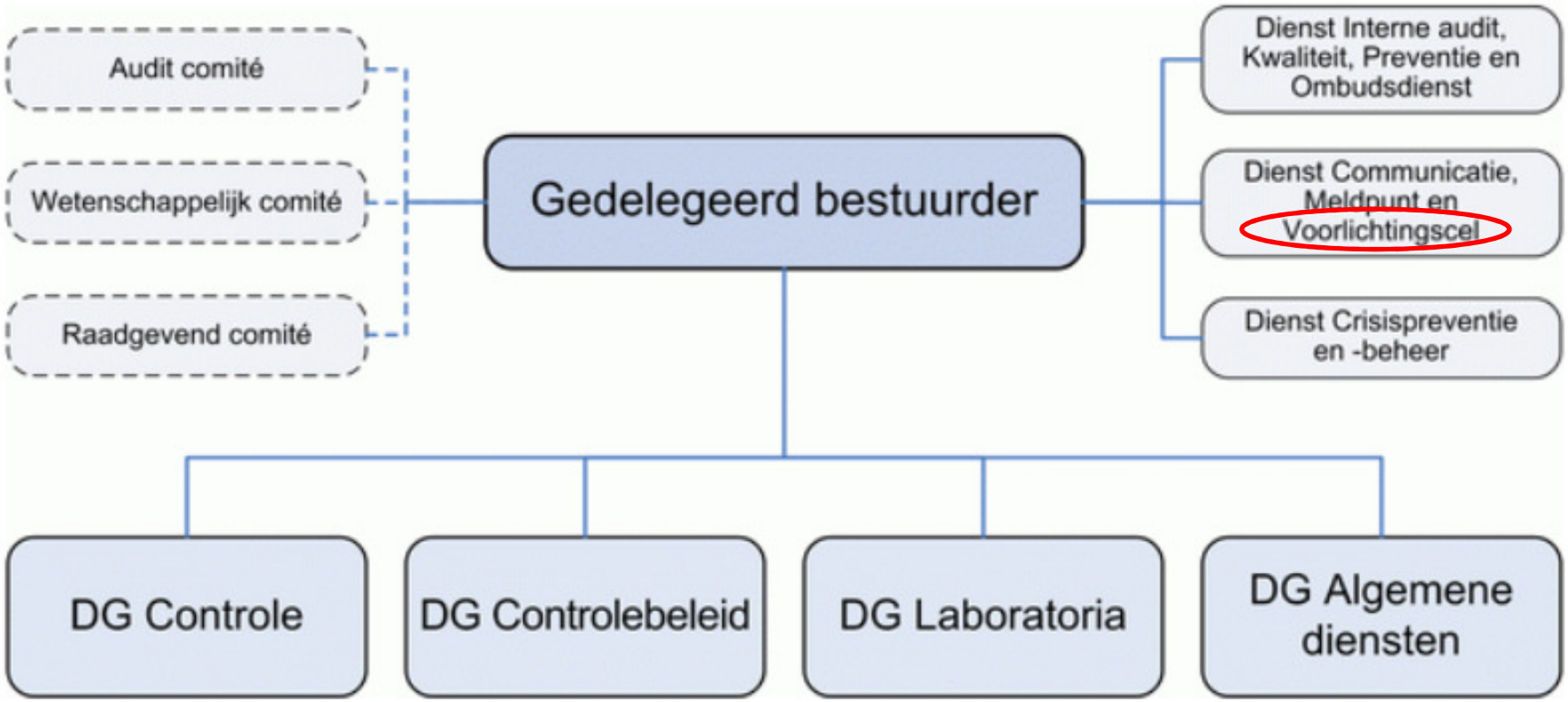
- Opgericht in 2000
- Bevoegdheden:
  - ✓ Voedselveiligheid
  - ✓ Dierengezondheid
  - ✓ Plantenbescherming
  - ✓ Dierenwelzijn
- Van riek tot vork

Onze opdracht is te waken over de veiligheid van de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant.

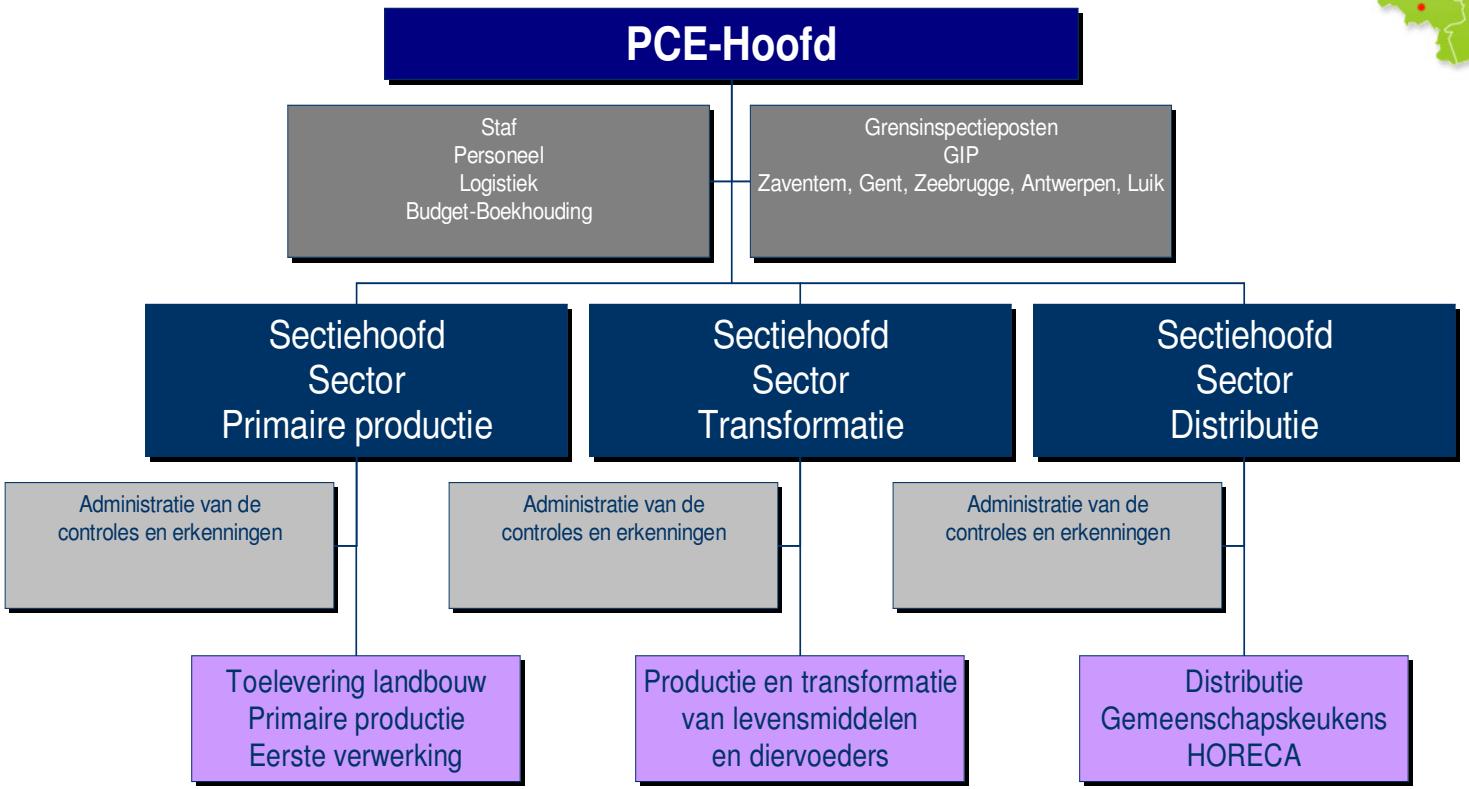
OORSPRONG VAN HET FAVV



FAVV


Audit comité
Wetenschappelijk comité
Raadgevend comité
Gedelegeerd bestuurder
Dienst Interne audit, Kwaliteit, Preventie en Ombudsdienst
Dienst Communicatie, Meldpunt en Voorlichtingscel
Dienst Crisispreventie en -beheer
DG Controle
DG Controlebeleid
DG Laboratoria
DG Algemene diensten

Structuur van de 11 PCE's



Controle door het FAVV

- **Uitgevoerd door Provinciale Controle Eenheid (PCE)**

- **Redenen van controle :**
  - ✓ meestal uitvoering controleplan
  - ✓ controles met multidisciplinaire teams (vb met politie of sociale inspectie)
  - ✓ naar aanleiding van klachten
  - ✓ bij voedseltoxi-infecties (VTI)

- **Wat wordt gecontroleerd ?**
  - ✓ Elk aspect van de wetgeving waarvoor het FAVV bevoegd is :
    - ✓ Hygiëne, infrastructuur, uitrusting - GHP
    - ✓ Autocontrole - HACCP
    - ✓ Traceerbaarheid
    - ✓ Meldingsplicht

Controle door het FAVV

- **Hoe wordt gecontroleerd?**
  - ✓ Inspecties door middel van checklisten
  - ✓ Op initiatief van het FAVV
  - ✓ Meestal onaangekondigd

- **Gevolgen bij ongunstig inspectieresultaat?**
  - ✓ Waarschuwing
  - ✓ Proces verbaal
    - ✓ voorstel administratieve boete (minnelijke schikking)
    - ✓ of doorsturing naar Parket
  - ✓ Onmiddellijke sluiting
  - ✓ Weigering / intrekking toelating
  - ✓ Inbeslagname niet conforme producten

- **Hercontrole = betalend**

Controle door het FAVV

- ✓ **Waarom checklisten ?**
  - ✓ uniformiteit
  - ✓ objectiviteit
  - ✓ referentie naar wetgeving
  - ✓ ingedeeld per scoop van controle
  - ✓ belangrijk hulpmiddel voor operatoren
  - ✓ **consulteerbaar op internet: www.favv.be**

Vragen

- Bij versoepeling moeten wij voldoen aan de GHP, is dit voldoende voor zowel de refters als voor de didactische keukens?

- Hoe moeten wij aangekochte goederen registreren? Volstaat om de facturen bij te houden of moeten effectief alle lotnummers genoteerd worden?

Vragen

- Wat als wij als school zelf zorgen voor een friteuse om wekelijks een frituurgerecht (frietjes, kroketten, …) te geven aan de leerlingen? Komen wij dan in andere regeling betreffende de wetgeving?

- Betreffende de GHP moet er dan van alles controlelijsten worden bijgehouden of volstaat het gewoon uit te voeren?

Vragen

- Stel dat wij als school zouden beslissen om te werken met een zelfbedieningsrestaurant i.s.m. met een traiteur waarbij zij zorgen voor de levering van de gerechten maar ons personeel instaat voor de verdeling e.d. veranderen er dan zaken naar aangifte e.d.?
- Moeten leerlingen en leerkrachten in didactische keukens voor huishoudelijk koken een haarnetje dragen?

Vragen

- Moeten we stalen nemen van onze producten?

- We hebben geen bergruimte of magazijn: mogen alle voedingswaren in de kast of frigo bewaard worden?

Vragen

- Mogen we in onze keukens ook knutselactiviteiten doen of andere huishoudelijke activiteiten? bvb strijken, onderhoud van materialen bvb tin, koper, …

- gedurende het leerproces zullen er wel eens fouten gebeuren, welke de leerkracht niet heeft opgemerkt. Hoe zit het dan met de productaansprakelijkheid ?

Vragen

- De werkplaatsen binnen de school worden gebruikt door verschillende collega's maar ook door CVO en VDAB. Wie is verantwoordelijk bij calamiteiten

- De registraties (temperatuur, poetsschema's, ingangscontrole) verlopen niet op permanente basis. Redenen kunnen zijn: vergeten, toestel die les niet gebruikt, klas is op uitstap, geen opmerkingen bij betreden lokaal). Hoe gaat FAVV daar mee om ?

Vragen

- Het invullen van de registraties gebeurt door leerlingen. In hoeverre gaat FAVV om met de betrouwbaarheid van de ingevulde gegevens ?

- Hoelang moeten de registraties bewaard worden ?

Vragen

- Is het toegestaan dat registraties uitsluitend digitaal gebeuren ?

BELGISCH STAATSBLAD — 02.03.2006 — MONITEUR BELGE 12469

FEDERAAL AGENTSCHAP
VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2006 — 855 [C – 2005/23114]

16 JANUARI 2006. — Koninklijk besluit tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande

AGENCE FEDERALE
POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE

F. 2006 — 855 [C – 2005/23114]

16 JANVIER 2006. — Arrêté royal fixant l ... ités des agréments, des autorisations et des enregistrer ... ables délivrés par

L 338/4 NL Publicatieblad van de Europese Unie 13.11.2004

VERORDENING (EG) nr. 1935/2004 VAN HET EUROPEES PARLEM ... RAAD

van 27 oktober 2004

inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen ... te komen en houdende intrekking van de Richtlijnen 80/590/EEG ... /EEG

van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlem ... levensmiddelenhygiëne

RECTIFICATIES

(Publicatieblad van de Europese Unie ...

Verordening (EG) nr. 852/2004 moet als volgt ...

VERORDENIN ...

57470 MONITEUR BELGE — 30.12 ...

SERVICE PUBLIC FEDERAL SANTE PUBLIQUE, SECU ... CHAINE ALIMENTAIRE ET ENVIRONNEMEN ... FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAI ...

F. 2005 — 3716

22 DECEMBRE 2005 relatif à l'hygiène de ...

F. 99 — 3554

13 SEPTEMBRE 1999. — Arrêté royal relatif à l'étiquetage des denrées alimentaires préemballées

[C – 99/22945]

N. 99 — 3554

13 SEPTEMBER 1999. — Koninklijk besluit betreffende de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen

nadere ... de erkenningen, toelatingen en voorafgaande ... leverd door het Federaal Agentschap voor de ... de Voedselketen

BELGISCH STAATSBLAD

FEDERALE OVERHEIDSDIENST VOLKSGEZON ... VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN EN ... MILIEU EN FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGH ... VAN DE VOEDSELKETEN

N. 2005 — 3716

22 DECEMBER 2005. — Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

[C – 20 ... 12]

22 DECEMBER 2005. — Koninklijk besluit betreffende levensmiddelenhygiëne

Inhoud

- Oorsprong - structuur – controle FAVV
- Registratie bij het FAVV
- Autocontrolesysteem
  - Versoepelingen
  - Gidsen
  - Inhoud
- Smiley
- Vragen

Registratie bij het FAVV

Registratie
Toelating
Gelegenheidsverkoop
Didactische activiteiten

Registratie

Wanneer ?

- Verkoop dranken en/of voorverpakte levensmiddelen met houdbaarheid > 3 maanden bij kamertemperatuur

  dranken, distributieautomaat, snoep,…

Hoe ?

- Via aanvraagformulier of via “Foodweb”
  http://www.favv.be/erkenningen/modelaanvraagformulier.asp

Hoeveel ?

- Jaarlijkse heffing: vast bedrag 40 €

Toelating

Wanneer ?

- Verkoop van niet verpakte, te koelen levensmiddelen, bereidingen,…

Hoe?

- Via aanvraagformulier of via “Foodweb”
  http://www.favv.be/erkenningen/modelaanvraagformulier.asp

Hoeveel ?

- Jaarlijkse heffing i.f.v. FTE’s (bonus/malus)

Afficheren van de “registratie en toelating” verplicht

Toelating

Berekening aantal FTE's:

Enkel het aandeel in tijd dat nodig is voor de voedingsactiviteiten moet in rekening gebracht worden berekend op jaarbasis

Uitzondering: gelegenheidsverkoop

Wanneer ?

- verenigingen of organisaties zonder winstgevend doel waarbij de activiteit zelf wel degelijk winstgevend kan zijn;
- de medewerkers aan de bedoelde activiteit mogen hierbij geen enkele bezoldiging ontvangen voor de geleverde diensten;
- ten hoogste 5 activiteiten gedurende maximaal 10 dagen per jaar worden beschouwd als “sporadisch en uitzonderlijk”

Hiervoor is geen toelating/registratie vereist

Uitzondering: didactische activiteiten

Wanneer ?

- Didactische activiteiten waarbij de bereide voedingsmiddelen geconsumeerd worden door de personen die ze bereid hebben.

Hiervoor is geen toelating/registratie vereist

Bv: school met richting banketbakker heeft geen toelating nodig voor deze didactische activiteit. Wanneer deze producten verkocht worden (bv in winkeltje) is wel een toelating nodig.

voorbeeld

SCHOOL:

- Opleiding restaurant-keuken zuiver didactisch
- Opleidng slagerij zuiver didactisch
- Opleiding grootkeuken waarbij de maaltijden gebruikt worden in het schoolrestaurant
- Distributieautomaten met dranken

Registratie? Toelating? Of niks?

→ Toelating!!: sector gemeenschapskeuken met vermelding van detailhandel voor de automaten

voorbeeld

SCHOOL:

- Opleiding restaurant-keuken met restaurant aan derden
- Opleidng bakkerij met winkeltje
- Opleiding slagerij zuiver didactisch
- Opleiding grootkeuken zuiver didactisch

Registratie? Toelating? Of niks?

→ Toelating!!: sector horeca + sector detailhandel bakkerij

voorbeeld

SCHOOL:

- Opleiding restaurant-keuken zuiver didactisch
- Opleidng bakkerij zuiver didactisch
- Opleiding slagerij zuiver didactisch
- Opleiding grootkeuken zuiver didactisch
- Distributieautomaten met snoep en drank

Registratie? Toelating? Of niks?

→ Registratie!!: sector detailhandel

voorbeeld

SCHOOL:

- Opleiding restaurant-keuken zuiver didactisch
- Opleidng bakkerij zuiver didactisch
- Opleiding slagerij zuiver didactisch
- Opleiding grootkeuken zuiver didactisch
- Traiteur levert middagmalen

Registratie? Toelating? Of niks?

→ Toelating!!: sector gemeenschapskeuken

voorbeeld

SCHOOL:

- Opleiding restaurant-keuken zuiver didactisch
- Opleidng bakkerij zuiver didactisch
- Opleiding slagerij zuiver didactisch
- Opleiding grootkeuken zuiver didactisch

Registratie? Toelating? Of niks?

→ Niks

Inhoud

- Oorsprong - structuur – controle FAVV
- Registratie bij het FAVV
- Autocontrolesysteem
  - Versoepelingen
  - Gidsen
  - Inhoud
- Smiley
- Vragen

Autocontrole

- Autocontrole = zelf controle doen !

- Controle op wat?

  - ✓ Voedselveiligheid
  - ✓ Wettelijke kwaliteit

  } Veilig product

  - ✓ Traceerbaarheid
  - ✓ Toepassen meldingsplicht

Autocontrolesysteem (ACS)

- Gebaseerd op de HACCP principe.
  1. Identificeren en evalueren van de gevaren
  2. Bepalen van de kritische controlepunten (CCP)
  3. Bepalen van de kritische grenswaarden voor de CCP's
  4. Vastleggen van bewakingsprocedures voor de CCP's
  5. Vastleggen van corrigerende maatregelen bij het overschrijden van de CCP's
  6. Verificatieprocedures voor de punten 1 tot 5
  7. Documentatie en registratie

- <u>Versoepelingen mogelijk voor kleine vestigingseenheden.</u>

ACS - Versoepelingen

- Voor wie?
  - Rechtstreeks leveren aan consument (B to C)
  - Leveren aan andere bedrijven (B to B)
    - Max. 30% omzet, straal <80km aan andere bedrijven

      OF
    - Max. 2 eigen inrichtingen bevoorraden

      OF
    - Max. 2 voltijdsequivalenten
  - Voedselbanken en liefdadigheidsinstellingen

ACS - Versoepelingen

- Goede hygiënepraktijken (GHP)
- Versoepelde HACCP
  - ✓ gevaren, kritische punten en corrigerende acties → gids
  - ✓ kritische grenzen → in normen, zintuiglijke waarnemingen, gids
  - ✓ bewaking → enkel non-conformiteiten registreren
  - ✓ documentatie → = gids
  - ✓ Registraties 6 maanden bewaren
- ~~Versoepelingen~~ → Volledig HACCP

ACS - Gids ?

- Autocontrolegids voor horeca, grootkeukens, detailhandel, slagerij, bakkerij, hoeveverkoop
- Sectorspecifiek
- Goedgekeurd door FAVV
- Totaal pakket
- Op website FAVV:

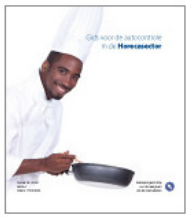
http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/

Brood- en banketbakkerij
G-026

Detailhandel in algemene voedingswaren
G-007

Grootkeukens en verzorgingsinstellingen
G-025

Vleeswinkels
G-003



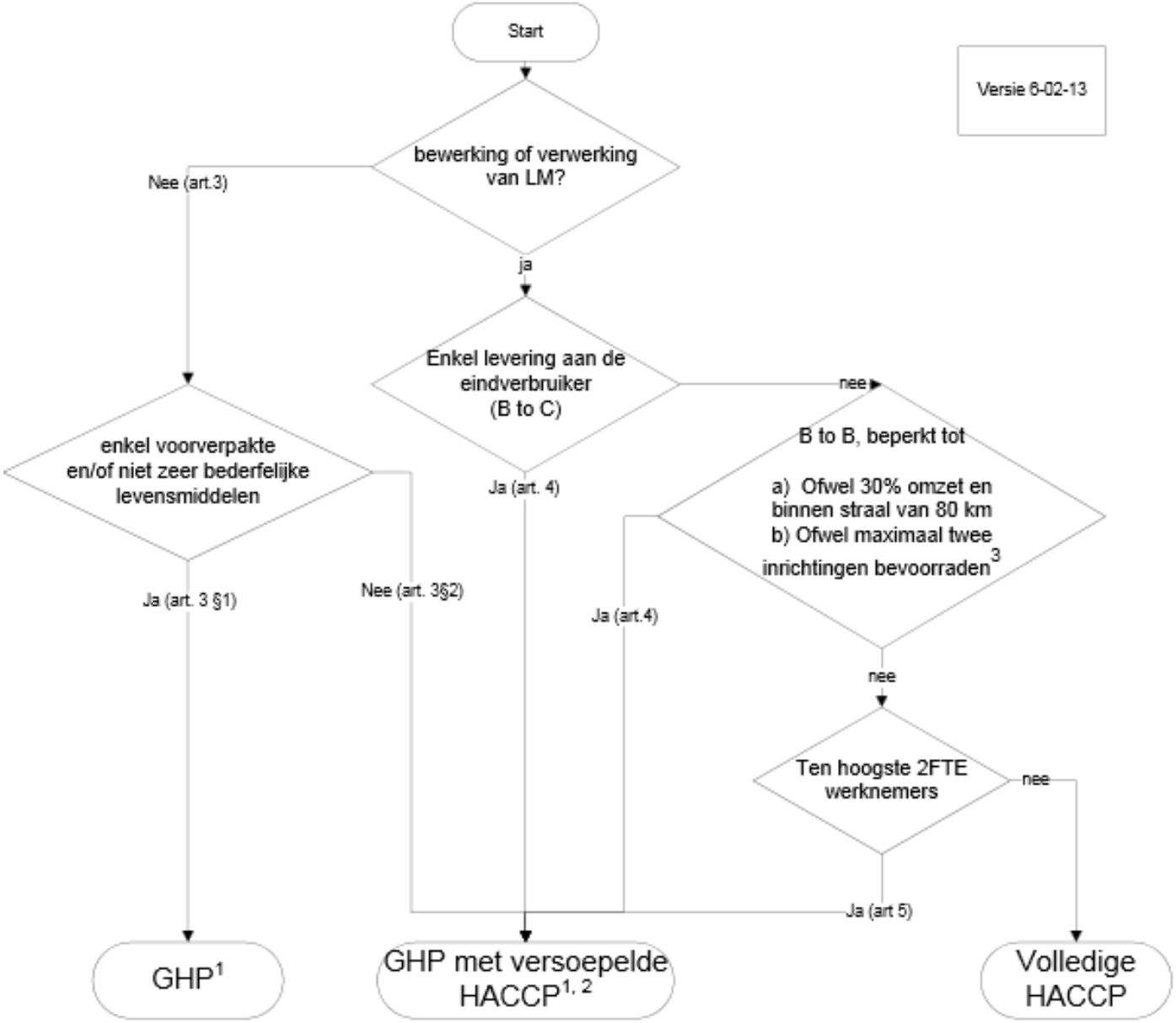
Horeca
G-023

Productie en verkoop van zuivelproducten op het landbouwbedrijf
G-034

Hoe ziet mijn autocontrolesysteem er uit?

Inhoud:

- GHP
- HACCP
- TRACEERBAARHEID
- MELDINGSPLICHT


Start
Versie 6-02-13
bewerking of verwerking van LM?
Nee (art.3)
ja
Enkel levering aan de eindverbruiker (B to C)
nee
enkel voorverpakte en/of niet zeer bederfelijke levensmiddelen
Ja (art. 4)
B to B, beperkt tot
a) Ofwel 30% omzet en binnen straal van 80 km
b) Ofwel maximaal twee inrichtingen bevoorraden3
Ja (art. 3 §1)
Nee (art. 3§2)
Ja (art.4)
nee
Ten hoogste 2FTE werknemers
nee
Ja (art 5)
GHP1
GHP met versoepelde HACCP1, 2
Volledige HACCP

Hoe ziet mijn autocontrolesysteem er uit?

Inhoud:

Situatie 1:

- GHP
- TRACEERBAARHEID
- MELDINGSPLICHT

- Geen HACCP

Hoe ziet mijn autocontrolesysteem er uit?

Inhoud:

Situatie 2:

- GHP
- HACCP
- TRACEERBAARHEID
- MELDINGSPLICHT

→ eventueel i.h.k.v. de gids(en)

Hoe ziet mijn autocontrolesysteem er uit?

Inhoud:

Situatie 3:

- GHP
- HACCP
- TRACEERBAARHEID
- MELDINGSPLICHT

→ Gids kan dienen als basis maar eigen gevarenanalyse uitvoeren

Goede hygiënepraktijken - GHP

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

1. GHP - Infrastructuur en uitrusting

- Infrastructuur aangepast aan de activiteiten

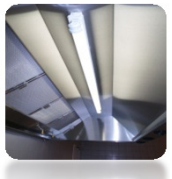
- Vloeren, muren, deuren en oppervlakken: <u>glad, afwasbaar, corrosiebestendig, niet-toxisch</u>

- *Gescheiden* wasbakken voor wassen
  - ✓ Groenten, afwas en handhygiëne
  - ✓ *Handwasbakken: koud en warm water, kranen niet met hand bediend)*

- Voldoende en aangepaste ventilatie

1. GHP - Infrastructuur en uitrusting

- Voldoende afgeschermde verlichting of procedure voor galsbreuk



- Geschikte afvoervoorzieningen

- Omkleedruimtes voor het personeel
- Ramen: gesloten houden of voorzien van horren

1. GHP - Infrastructuur en uitrusting

- Toiletten:
  - Gescheiden van ruimten met onverpakte voeding
  - Bericht: “ handen wassen verplicht na toiletbezoek”
  - Voldoende handwasbakken, vloeibare zeep, hygiënisch handdroogmiddel (papierrol)

- Koelruimtes:
  - Voldoende frigo’s en diepvriezers, voorzien van thermometer
  - diepvriezer >10m3 voorzien van registratie

- Geen huisdieren
- Niet roken

1. GHP - Infrastructuur en uitrusting

- Verkoopruimte/verbruiksruimte
  - Goed onderhouden
  - Onverpakte producten afgeschermd van publiek
  - Rookverbod

- Werkplaats vleeswinkels
  - Rechtstreeks in contact met verkooplokaal

- Distributieautomaten
  - Enkel voorverpakte producten
  - Geen contaminatie mogelijk
  - Proper, regelmatig gereinigd
  - Automatische blokkering indien de bewaartemperatuur van te koelen levensmiddelen te hoog wordt
  - (Naam, firmanaam,adres, telefoon zichtbaar voor de klant)

2. GHP - Onderhoud, reiniging en ontsmetting

- Bedrijfsruimten, uitrusting, gereedschap en apparatuur moeten proper zijn, voldoende worden schoongemaakt en eventueel ontsmet

- Enkel toegelaten ontsmettingsmiddelen + aandacht voor gebruiksaanwijzing (zie www.health.fgov.be > milieu > chemische stof > biociden > lijst toegelaten pesticiden > lijst toegelaten biociden)

- Reinigings- en ontsmettingsplan
  - **Wat** wordt er gereinigd
  - **Wanneer** wordt dit gereinigd
  - Op welke manier wordt er gereinigd (**met welke producten**)
  - **Wie** staat in voor deze reiniging

3. GHP - Ongediertebestrijding

- Maatregelen nemen voor de bestrijding van ongedierte

- Ongediertebestrijdingsplan
  - Plattegrond van de verschillende lokalen
  - De plaatsen waar klemmen, lokazen, vliegenlampen,… zich bevinden
  - Technische fiches van de chemische bestrijdingsmiddelen

4. GHP - Afvalbeheer

- Afval mag geen bron van verontreiniging zijn
- Afsluitbare containers
- Containers bij voorkeur niet-handbediend

4.GHP- Afvalbeheer

Slagerij

Afval van voedingsmiddelen die producten van dierlijke oorsprong bevatten

- Opslag: geïdentificeerd en gescheiden, afgesloten, lekvrije, schone en ontsmette recipiënten
- Bewaring: max 10°C
- Ophaling: administratie bijhouden

Een slagerij die categorie 1 materiaal (GRM) verwijdert moet alle dierlijke bijproducten beschouwen als materiaal van categorie 1.

5. GHP- Watervoorziening

- Enkel water van **drinkwaterkwaliteit** voor bereidingen, reinigen, stoom, ijs,…

- Niet-drinkbaar water via aparte gemarkeerde leidingen, vb. brandbestrijding, koeling, …

- Leidingwater: geen analyses vereist indien geen verwerking. Indien opwarming, ontharding, filtratie, opslag, ontsmetting: aandacht voor de apparatuur (boiler, waterverzachter, koffiezet,…)

- Bij gebruik ander water dan leidingwater: zelf laten analyseren op basis van verbruik

6. GHP - Persoonlijk hygiëne

- Strikte persoonlijke hygiëne
- Hygiënisch werken, wondjes afdekken
- Beschermende kledij
- Geen juwelen, lange nagels,nagellak, valse nagels…
- Medisch attest <u>voor iedereen</u> in contact met levensmiddelen
- Personen besmet met via voedsel overdraagbare ziektes mogen niet in contact komen met voedingsmiddelen

6. GHP- Persoonlijk hygiëne

REGELMATIG handen wassen

- toiletbezoek
- hoesten of niezen
- gebruik van zakdoek
- aanraken van vuile voorwerpen
- aanraken van afval of vuilnisbakken
- …

7. GHP - Temperatuurbeheersing

- Warmteketen respecteren: 60 °C

- Koudeketen respecteren:
  - ✓ Gekoeld : 4°C of 7°C
  - ✓ Diepgevroren: -18 °C
  - ✓ Tenzij meer specifieke temperatuur voorzien is in de wetgeving

- Steeds bewaarvoorschriften producent volgen.

7. GHP - Temperatuurbeheersing

Vers vlees	Max. 7 °C
Verse vis	Temperatuur van smeltend ijs, max. 4 °C
Vers gevogelte vlees	Max. 4 °C
Te koelen voedingsmiddelen	Max. 7 °C of temperatuur aangegeven op de verpakking
Warme gerechten	Min. 60 °C
Frituurvet/ frituurolie	Max. 180 ° C (175 °C)
Diepvriesproducten	-18 °C of kouder

8. GHP - Opleiding

- Al wie met levensmiddelen omgaat moet opgeleid zijn op gebied van hygiëne

CCP's

→ Controle op kritische controlepunten (CCP) uit de gids + actie en registratie in geval van non conformiteiten

Voorbeeld CCP's sector HORECA:

- ✓ Temperatuur bij ontvangst goederen
- ✓ Temperatuur opslag gekoelde en diepgevroren producten
- ✓ Temperatuur bij bediening warme en koude gerechten
- ✓ Temperatuur tijdens transport
- ✓ Temperatuur en kwaliteit frituurolie/vet

Meldingsplicht

- Als u van mening bent een aangekocht, klaargemaakt of geserveerd LM niet beantwoordt aan de voedselveiligheidsvoorschriften

→ PCE telefonisch verwittigen +

bevestigen van informatie door gelijktijdig het meldingsformulier per fax of e-mail onmiddellijk over te maken, met minimale invulling van de verplichte velden

- Meer info op http://www.favv.be/meldingsplicht/

Traceerbaarheid

= de mogelijkheid om de afgelegde weg van een product te volgen

U levert rechtstreeks aan de consument?

→Een ingangsregister met volgende gegevens is voldoende:

- Aard van de goederen
- Identifictie (lotnummer, THT , productiedatum)
- Hoeveelheid
- Leverancier
- Ontvangstdatum

Dit kan a.h.v. chronologisch rangschikken van leveringsbonnen.

Traceerbaarheid

U levert aan andere bedrijven?

→U dient naast een ingangsregister ook over een uitgaand register te beschikken met volgende gegevens:

- Aard van de goederen
- Identifictie (lotnummer, THT , productiedatum)
- Hoeveelheid
- klant
- Datum verzending

+ systeem om interne traceerbaarheid te garanderen

Traceerbaarheid

Bewaren registraties kleine vestigingen (versoepelingen):

minstens 6 maanden

Bewaren registratie andere vestigingen:

Minstens 2 jaar

Inhoud

- Oorsprong - structuur – controle FAVV
- Registratie bij het FAVV
- Autocontrolesysteem
  - Versoepelingen
  - Gidsen
  - Inhoud
- Smiley
- Vragen

Smiley

SYSTEME D'AUTOCONTRÔLE CERTIFIÉ
Renseignements : point de contact AFSCA - 0800 13 350
Agence fédérale pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire
.be
Valable jusque fin
2011

Smiley

- Hoe? → Na certificatie ACS

- Certificeren? Na audit door een erkende certificeringinstelling (OCI)

- www.favv.be/autocontrole-nl/oci/

Smiley praktisch

Operator B to C

↓

GHP + (versoepelde) HACCP volgens de gids

↓

Audit door OCI

↓

Voordelen certificatie autocontrolesysteem

- 3 jaar geldig
- Smiley voor operatoren B2C
- Vermindering jaarlijkse heffing met 75%
- Controlefrequentie FAVV vermindert

Inhoud

- Oorsprong - structuur – controle FAVV
- Registratie bij het FAVV
- Autocontrolesysteem
  - Versoepelingen
  - Gidsen
- Smiley
- Vragen

Vragen

- Bij versoepeling moeten wij voldoen aan de GHP, is dit voldoende voor zowel de refters als voor de didactische keukens?

Refter voor maaltijden meegebracht door leerlingen = geen FAVV activiteit

Didactische keuken = geen FAVV activiteit

Vragen

- Hoe moeten wij aangekochte goederen registreren? Volstaat om de facturen bij te houden of moeten effectief alle lotnummers genoteerd worden?

Ja indien de facturen/leveringsbons alle info bevatten. Zo niet kan men manueel aanvullen.

Dit kan ook digitaal

Vragen

- Wat als wij als school zelf zorgen voor een friteuse om wekelijks een frituurgerecht (frietjes, kroketten, …) te geven aan de leerlingen? Komen wij dan in andere regeling betreffende de wetgeving?

Als er initieel niets van voeding gegeven wordt wel. Wanneer er al een schoolrestaurant is niet m.u.v. het CCP frituurolie

Vragen

- Moeten we van alles controlelijsten bijhouden of volstaat het gewoon uit te voeren?

Er worden enkel registraties gevraagd bij de controle van de CCP's wanneer vastgesteld wordt dat een corrigerende maatregel dient toegepast te worden (niet conformiteiten)

Vragen

- Stel dat wij als school zouden beslissen om te werken met een zelfbedieningsrestaurant i.s.m. met een traiteur waarbij zij zorgen voor de levering van de gerechten maar ons personeel instaat voor de verdeling e.d. veranderen er dan zaken naar aangifte e.d.?

Toelating (activiteit = voedingsmiddelen niet ter plaatse bereid) + versoepelde HACCP (gids)

Vragen

- Moeten leerlingen en leerkrachten in didactische keukens voor huishoudelijk koken een haarnetje dragen?

Haarnetjes zijn wettelijk niet verplicht

Didactische activiteit = geen FAVV activiteit

Dus niet verplicht maar aangeraden om ook hier de gids toe te passen.

Vragen

- Moeten we stalen nemen van onze producten?

Neen, dit is een verplichting voor Vlaamse ziekenhuizen. De gids voor de grootkeukens adviseert wel om dit in alle grootkeukens toe te passen.

Vragen

- We hebben geen bergruimte of magazijn: mogen alle voedingswaren in de kast of frigo bewaard worden?

ja

Vragen

- Mogen we in onze keukens ook knutselactiviteiten doen of andere huishoudelijke activiteiten? bvb strijken, onderhoud van materialen bvb tin, koper, …

Wettelijk niet verboden doch zeker niet aangeraden (→ kruisbesmetting). Strikte scheiding in tijd noodzakelijk + grondige reiniging

Vragen

- gedurende het leerproces zullen er wel eens fouten gebeuren, welke de leerkracht niet heeft opgemerkt. Hoe zit het dan met de productaansprakelijkheid ?

De voedselveiligheid moet ten allen tijde gewaarborgd kunnen worden. De operator (degene op wiens naam de VEN staat) is hier verantwoordelijk voor.

Vragen

- De werkplaatsen binnen de school worden gebruikt door verschillende collega's maar ook door CVO en VDAB. Wie is verantwoordelijk bij calamiteiten

De voedselveiligheid moet ten allen tijde gewaarborgd kunnen worden. De operator (degene op wiens naam de VEN staat) is hier verantwoordelijk voor.

Vragen

- De registraties (temperatuur, poetsschema's, ingangscontrole) verlopen niet op permanente basis. Redenen kunnen zijn: vergeten, toestel die les niet gebruikt, klas is op uitstap, geen opmerkingen bij betreden lokaal). Hoe gaat FAVV daar mee om ?

Registraties dienen uitgevoerd te worden zoals wettelijk beschreven (versoepelingen <-> geen versoepelingen).

Vragen

- Het invullen van de registraties gebeurt door leerlingen. In hoeverre gaat FAVV om met de betrouwbaarheid van de ingevulde gegevens ?

De medewerkers moeten allemaal voldoende opgeleid zijn om hun taken uit te voeren. De eindverantwoordelijkheid ligt bij de operator. De operator moet dus zeker zijn dat de gegevens correct ingevuld werden.

Vragen

- Hoelang moeten de registraties bewaard worden ?

Versoepelingen 6 maanden

Geen versoepelingen 2 jaar

Vragen

- Is het toegestaan dat registraties uitsluitend digitaal gebeuren ?

ja

Vragen

- Welke verplichtingen wanneer de ouderraad een eetfestijn organiseert?

In veel gevallen is dit gelegenheidsverkoop

→Geen controle FAVV

→Gezond verstand met respect voor veiligheid

Wanneer geen gelegenheidsverkoop → toelating

Vragen

- Welke verplichtingen wanneer ouders taarten bakken voor verkoop op eetfestijn?

In veel gevallen is dit gelegenheidsverkoop

→Geen controle FAVV

→Gezond verstand met respect voor veiligheid

Wanneer geen gelegenheidsverkoop → toelating

Vragen

- Welke verplichtingen wanneer een klas een mini onderneming start (voeding)

Indien gelegenheidsverkoop:

→Geen controle FAVV

→Gezond verstand met respect voor veiligheid

Wanneer geen gelegenheidsverkoop → toelating

Vragen

- Welke verplichtingen wanneer een school spontaan hamburgers wil verkopen?

Indien gelegenheidsverkoop:

→Geen controle FAVV

→Gezond verstand met respect voor veiligheid

Wanneer geen gelegenheidsverkoop → toelating

Bezoek onze website
www.favv.be

Veel succes!