

Wegwijzer voor certificatie van voedselveiligheidsbeheerssystemen in de VOEDINGS- en DIERVOEDERsector en voor de VERPAKKINGSMATERIALENindustrie

Bedrijven in de verwerking en distributie worden meer en meer geconfronteerd met de vraag naar een gecertificeerd voedselveiligheidsbeheerssysteem.

Een dergelijk certificaat geeft u de mogelijkheid om naar uw klanten toe het vertrouwen in uw kwaliteitssysteem te onderstrepen en is voor bepaalde klanten een vereiste om uw producten te kunnen leveren.

Specifiek voor Belgische bedrijven: met een gevalideerd autocontrolesysteem toont u aan dat u aan de wettelijke verplichting inzake voedselveiligheid voldoet. Bovendien biedt een validatie u het voordeel dat u slechts 50% van de FAVV heffing betaalt (enkel indien al uw activiteiten gecertificeerd zijn) en dat uw bedrijf minder frequent door het FAVV geïnspecteerd zal worden, hetgeen resulteert in minder onkosten.

Vandaag zijn er een aantal verschillende systemen op de markt, die allemaal op dezelfde principes zijn gebaseerd ¹⁾:

- basisvoorwaardenprogramma: het invoeren van de basisprincipes van GHP (Good Hygiene Practices) en GMP (Good Management / Good Manufacturing Practices) ²⁾
- het invoeren en toepassen van de HACCP-principes
- het invoeren en toepassen van de principes van een kwaliteitsbeheerssysteem
- richtlijnen voor de productieomgeving, de processen, de producten en het personeel
- traceerbaarheid en mogelijkheid tot recall

TÜV NORD INTEGRA biedt certificering aan voor:

- | | |
|---|--|
| ▪ BRC Global Standard Food | ▪ Febev^{PLUS} Varken / Febev^{PLUS} Rund ⁴⁾ |
| ▪ BRC Global Markets | ▪ Certus ⁵⁾ |
| ▪ BRC Storage and Distribution | ▪ FSSC 22000 en ISO 22000 ⁷⁾ |
| ▪ BRC Agents & Brokers | ▪ FSSC Global Markets |
| ▪ BRC/IoP Packaging and Packaging Materials ³⁾ | ▪ Comeos Food voor KMO's |
| ▪ IFS International Food Standard | ▪ QS ^{3) 6)} |
| ▪ IFS Global Markets Program | ▪ Fami-QS ³⁾ |
| ▪ IFS Logistic Standard | ▪ Feed Chain Alliance (FCA) (Ovocom) |
| ▪ IFS Broker | ▪ Module NZO |
| ▪ IFS Cash & Carry/Wholesale | ▪ Lastenboek Plantaardige Mengvoeders |
| ▪ Autocontrole gidsen (inclusief onderdeel 'Autocontrole en export naar derde landen') | ▪ KAT |
| | ▪ Healthy Farming Association (HFA) |
| | ▪ HACCP ³⁾ |

Meer informatie hierover is verkrijgbaar bij onze medewerkers.

- 1) Alle systemen zijn gebaseerd op de principes van de Codex Alimentarius Commission, document CAC/RCP 1: General Principles of Food Hygiene (zie www.codexalimentarius.net).
- 2) in ISO 22000 de term PRP (Prerequisites Programme) meegekregen
- 3) Enkel onder TÜV NORD Cert accreditatie
- 4) Steeds in combi met ACS G018
- 5) Steeds in combi met FebevPLUS en ACS G018
- 6) Enkel de keten Groente, Fruit en Aardappelen –'Wholesale'
- 7) De scopes Retail/Catering/Transport&Storage en Quality worden niet aangeboden

Deze wegwijzer, bedoeld voor bedrijven die overwegen om over te gaan tot certificering van één of meerdere voedselveiligheidsbeheerssystemen, vermeldt op een overzichtelijke wijze de verschillende stappen in de certificeringsprocedure van TÜV NORD INTEGRA. Dit document bestaat uit 3 delen:

- DEEL I: Algemeen
- DEEL II: Specifieke informatie over de commerciële systemen
- DEEL III: Specifieke informatie over de autocontrolelegidsen en de module 'autocontrole en export naar derde landen'

DEEL I: ALGEMEEN

1. Aanvraag offerte

Een bedrijf dat overweegt zich te laten certificeren kan bij TÜV NORD INTEGRA een aanvraagformulier voor een offerte opvragen. Dit formulier, dat zo gedetailleerd mogelijk dient ingevuld te worden, bevat alle noodzakelijke informatie van uw bedrijf die van belang is voor de opstelling van een offerte.

2. Offerte

TÜV NORD INTEGRA stuurt u een offerte toe waarin de tarieven zijn opgenomen voor de initiële audit, de toezichtaudits en/of hercertificeringsaudits en – indien gewenst - een eventuele pre-audit. De frequentie van de audits is duidelijk weergegeven.

Naast de tarieven voor de auditdagen, vermeldt de offerte ook volgende kosten:

- Verplaatsingskosten
- Bijdrage aan de eigenaars van de certificatieschema's
- Bedrag per certificatiebeslissing (niet voor FCA, ACS G-001 en ACS G-038)
- Eventuele vertaalkosten (indien aangevraagd)

Tevens stuurt TÜV NORD INTEGRA u ook 2 exemplaren van de overeenkomst voor de gekozen standaard mee.

3. Aanvraag voor certificering en certificeringovereenkomst

Indien u akkoord gaat met de opgestuurde offerte, stuurt u deze voor akkoord ondertekend terug naar TÜV NORD INTEGRA, samen met de twee exemplaren van de door uw bedrijf ondertekende overeenkomst.

Eén exemplaar van de overeenkomst, door TÜV NORD INTEGRA ondertekend, wordt u dan teruggestuurd. De getekende offerte en overeenkomst zijn geldig voor een periode van 3 jaar.

4. Auditvoorbereiding

Om de audit efficiënt te laten verlopen is het nodig dat de auditor zich kan voorbereiden. Hiertoe zal hij in de weken voor de audit de volgende documenten opvragen:

- Kwaliteitshandboek
- Flow diagram
- HACCP studie

5. Pre-audit

Indien u dit wenst, kan er eerst een pre-audit plaatsvinden, waarbij de auditor nagaat in hoeverre de criteria van de desbetreffende standaard(en) toegepast worden in uw bedrijf en in welke mate u klaar bent voor de initiële audit. Een aanvraag voor een pre-audit gebeurt eveneens via het aanvraagformulier voor een offerte.

Op het eind van deze pre-audit ontvangt u de lijst met vastgestelde tekortkomingen. Indien gewenst, kan dit rapport uitgebreid worden tot een volledige beoordeling van uw bedrijf.

6. Auditverloop

De audit ter plaatse bestaat steeds uit de volgende stappen:

- openingsvergadering
- korte rondgang door het bedrijf met voorstelling van producten en processen
- documentatiebeoordeling
- inspectie en audit in het bedrijf: infrastructuur, werkwijzen etc. worden beoordeeld d.m.v. visuele inspecties, documentenevaluaties en -controle en interviews
- samenvatten van de auditgegevens door de auditor
- afsluitende vergadering waarop de vastgestelde tekortkomingen en de verder door u te ondernemen stappen worden besproken

Alle vereisten van de standaard(en) worden tijdens de audit beoordeeld en krijgen een score mee. Het scoresysteem verschilt voor de verschillende standaarden.

Op het einde van de audit ontvangt u van de auditor een voorlopig auditrapport met alle vastgestelde tekortkomingen en de termijn binnen dewelke deze moeten worden weggewerkt.

7. Auditprogramma

Voor de meeste standaarden is het auditprogramma een opeenvolging van (jaarlijkse) hercertificatie-audits (zie tabel 1) waarbij de auditduur van de initiële - en hercertificatie-audits dezelfde is.

Bij sommige standaarden worden er tussentijdse toezichtsaudits uitgevoerd.

7.1 Initiële audit

Na het ontvangen van de getekende offerte en contract, is de volgende stap de planning van de initiële audit. Hiervoor wordt vooraf met het bedrijf een afspraak gemaakt. Indien u bezwaar hebt tegen de keuze van de auditor, dan kan u hiervoor een gemotiveerd schrijven richten aan TÜV NORD INTEGRA.

Specifiek bij ISO 22000, FSSC 22000, HACCP, ACS G-020 en FCA wordt de initiële audit gespreid over 2 delen, ter plaatse op uw bedrijf uit te voeren:

- fase 1: er wordt nagegaan in hoeverre het bedrijf certificeerbaar is, of er correcte PRP's (prerequisite program) en CCP's (critical control points) werden aangeduid, wat de werkzaamheden zijn, ...
- fase 2: er wordt nagegaan of de desbetreffende standaard ook werkelijk geïmplementeerd is

Indien de resultaten van de eerste fase positief zijn, kan de tweede fase aansluitend gebeuren. Indien dit niet het geval is, dient de tweede fase op een later tijdstip te gebeuren. De tijdsduur tussen deze twee fasen, wordt in onderling overleg vastgelegd, maar kan niet meer dan 6 maanden bedragen.

Voor BRC Agents and Brokers *en IFS Logistics (vanaf 01/06/2018)* kan, indien u wenst, ook de initiële audit onaangekondigd gebeuren. Hou er wel rekening mee dat het moment van de onaangekondigde audit tot een jaar na de aanvraag kan plaatsvinden.

Voor bedrijven die willen overstappen van een Dutch HACCP-, ISO 22000-, of GFSI- certificaat naar een FSSC 22000 certificaat is er een transition-audit.; Hierbij is er een reductie van de audittijd mogelijk.

7.2 Toezichtsaudits

Overeenkomstig de frequenties opgenomen in de diverse standaarden en vermeld op de offerte worden op regelmatige tijdstippen toezichtsaudits uitgevoerd. Het doel van de toezichtsaudit is na te gaan in hoeverre het bestaande en eventueel aangepaste kwaliteitssysteem van het bedrijf nog steeds in overeenstemming is met de vereisten. Hierbij wordt o.a. bijzondere aandacht besteed aan de correcte opvolging van de bij de vorige audit vastgestelde non-conformiteiten.

Een overzicht van de frequentie van toezichtsaudits bij welbepaalde standaarden wordt gegeven in tabel 1.

Tabel 1. Geldigheidsduur certificaten, audit programma en audit frequentie van de verschillende standaarden. (IA= initiële audit, HA= hercertificatie audit, TA = toezichtsaudit)

Standaard		Geldigheidsduur certificaat	Audit programma			Audit frequentie
			Jaar 1	Jaar 2	Jaar 3	
BRC	Food	1 jaar (Grades AA, A en B) of 6 maanden (Grade C en D)	IA	HA	HA	Jaarlijks (grades AA, A en B) of 6-maandelijks (grade C en D)
	Global Markets	1 jaar (*geen certificaat maar attest)	IA	HA	HA	Jaarlijks
	Storage & distribution	1 jaar	IA	HA	HA	Jaarlijks
	Agents & Brokers	1 jaar	IA	HA	HA	Jaarlijks
BRC / IoP	Packaging Packaging material	1 jaar (Grades A en B) of 6 maanden (Grade C)	IA	HA	HA	Jaarlijks (grades A en B) of 6-maandelijks (grade C)
IFS	Global Markets	1 jaar (*geen certificaat maar attest)	IA	HA	HA	Jaarlijks
	Food	1 jaar				
	Logistic					
	Cash&carry/wholesale					
	Broker					
ISO 22000		3 jaar	IA HA	TA TA	TA 1) TA 1)	Jaarlijks
FSSC 22000						
HACCP						
QS		6 maand, 1 of 2 jaar, afhankelijk van behaald resultaat	IA	HA	HA	6/12/24-maandelijks, afhankelijk van behaald resultaat
Comeos		1 jaar	IA	HA	HA	Jaarlijks
Fami-QS		3 jaar	IA	TA	TA	Jaarlijks

FCA (productie)		3 jaar	IA HA	TA 1) TA	TA 1) TA	Jaarlijks
FCA (handel)		2 jaar	IA	TA	HA	Jaarlijks
Auto controle	G001 Dierenvoeders (productie)	1 jaar	IA	HA	HA	Jaarlijks
	G002 Zuivel					
	G006 Pluimveeslachthuis en – uitsnijderij					
	G011 Voedingssupplementen					
	G014 AGF (verwerking)					
	G018 Slachthuizen					
	G019 Fenavian					
	G022 Choprabisco					
	G026 Brood en banket					
	G027 Koffiebranderij					
	G029 Dranken					
	G032 Vissector					
	G001 Dierenvoeders (handel)	2 jaar	IA	-	HA	2-jaarlijks
	G017 Wegtransport en opslag					
	G038 Handel in granen en agro-toelevering	3 jaar	IA	TA	TA	Jaarlijks
	G004 Brouwerijen					
	G005 Consumptie-ijs					
	G020 Maalderij	3 jaar	IA HA	-	-	3-jaarlijks
	G001 Dierenvoeders (handel) 2)					
	G003 Slagerij					
	G007 Detailhandel					
	G014 AGF (handel)					
	G023 Horeca					
	G025 Grootkeukens en verzorgings-instellingen					
	G039 Groothandel					
Febev ^{PLUS} Varken / Febev ^{PLUS} Rund 3)		1 jaar	IA	HA	HA	Jaarlijks
Certus 4)		1 jaar	IA	HA	HA	Jaarlijks

1) In elke cyclus van 3 jaar is er voor FCA en FSSC productie één onaangekondigde toezichtsaudit voorzien

2) Handelsactiviteiten die uitsluitend bestaan uit de aankoop bij de primaire producenten en de verkoop aan veehouders van niet verwerkte primaire producten (stro, hooi, kuilvoer, granen, aardappelen, enz.)

3) deze standaard wordt steeds geaudit in combinatie met ACS G018.

4) deze standaard wordt steeds geaudit in combinatie met Febev^{PLUS} en ACS G018. Jaarlijks krijgen 20% van de bedrijven een onaangekondigde audit. De selectie gebeurt at random en op basis van risico-analysen.

Voor het tijdstip van deze audits moet gerekend worden met de datum van de voorgaande audit, niet met de vervaldatum van het certificaat. U ontvangt hiervoor van TÜV NORD INTEGRA een herinneringsbericht. Indien u bezwaar hebt tegen de keuze van de auditor, dan kan u hiervoor een gemotiveerd schrijven richten aan TÜV NORD INTEGRA.

Voor een FSSC onaangekondigde toezichtsaudit kunt u blackout days aangeven. Dit zijn dagen waarop het voor u , als bedrijf, minder goed uitkomt om op dat moment geaudit te worden en/of het bedrijf gesloten is. Vermeld ook de reden waarom u deze eventuele dagen als blackout days bestempeld. Belangrijk is om deze dagen aan ons door te geven binnen de 2 weken na de (her)certificatiebeslissing.

Afhankelijk van de resultaten van deze audit blijft het certificaat gewoon verder lopen, ofwel kan de certificering geschorst of geschrapt worden. Mogelijks kan een follow-up-audit nodig zijn om tot een certificeringbeslissing te komen.

Specifiek voor de standaarden ISO 22000, FSSC 22000 en HACCP geldt dat de tijdsduur van deze toezichtsaudits significant korter is dan de auditijd van de initiële - en hercertificatie-audit. De items die minimaal aan bod zullen komen tijdens deze toezichtsaudits zijn de volgende:

- Interne audits en management review
- Correctieve acties m.b.t. de non-conformiteiten van de vorige audit
- Klachtenbehandeling

- Effectiviteit van het management systeem in relatie tot het behalen van de vooropgestelde objectieven
- Vooruitgang m.b.t. de continue verbeteringsprojecten
- Proces controle
- Gebruik van logo's

Bij HACCP zullen de criteria die niet aan bod kwamen tijdens de eerste toezichtsaudit, geëvalueerd worden tijdens de tweede toezichtsaudit.

Voor de andere standaarden met tussentijdse toezichtsaudits, worden bij elke toezichtsaudit alle criteria van de standaard geëvalueerd.

7.3 Hercertificatie-audits

Voor een aantal standaarden (zie tabel 2) bestaan er geen toezichtsaudits, en wanneer een certificaat vervalt dan is een hercertificeringsaudit nodig om een nieuw certificaat te verkrijgen.

Net zoals bij toezichtsaudits ontvangt u voor deze audits een herinneringsbericht van TÜV NORD INTEGRA. Indien u bezwaar hebt tegen de keuze van de auditor, dan kan u hiervoor een gemotiveerd schrijven richten aan TÜV NORD INTEGRA.

Hercertificatie audits worden standaard aangekondigd uitgevoerd. Voor bepaalde standaarden is het mogelijk om voor een onaangekondigd programma te kiezen.

Kiezen voor het systeem van onaangekondigde audits is geheel vrijblijvend, dit soort audits wordt enkel uitgevoerd wanneer u daar expliciet om vraagt en indien u de aanvraag om deel te nemen aan het onaangekondigde audit programma tijdig indient bij Tüv Nord Integra Deze aanvraag moet elk jaar opnieuw bevestigd worden.

Ook bedrijven met seizoensgebonden productie komen in aanmerking (de verwachte seizoensgebonden productie data dienen dan doorgegeven te worden).

BRC Food en BRC Storage and Distribution

Een aanvraag om over te stappen naar onaangekondigde audits moet binnen de 3 maanden na de laatste aangekondigde audit gebeuren.

Een onaangekondigde audit vervangt de normaal geplande hercertificeringsaudit en kan op eender welk moment gebeuren in de periode 3 tot 12 maanden na de laatste aangekondigde audit.

Er zijn twee mogelijkheden wanneer u voor onaangekondigde audits kiest:

- Optie 1: volledige onaangekondigde audit
- Optie 2: audit van de productie-omgeving en 'good manufacturing practice' gebeurt onaangekondigd, terwijl de audit van het documentatiesysteem en registraties wel gepland wordt.

Bij een succesvolle onaangekondigde audit wordt dit aangeduid op het certificaat met een '+' vb Grade A +.

Geef ook volgende informatie mee wanneer u een aanvraag voor onaangekondigd auditeren indient:

- *Non-audit dagen waarop de site niet kan geaudit worden. Men mag maximum 10 dagen (BRC Food) of 15 dagen (BRC S&D) aanduiden en moeten minstens 4 weken op voorhand aangegeven worden.*
- *Periodes van seizoensgebonden productie. Gedurende deze periodes is het niet mogelijk om non-audit dagen aan te duiden.*

Bijkomende eisen voor ASDA: alle leveranciers van ASDA zijn verplicht om een specifieke onaangekondigde audit te laten uitvoeren bovenop de onaangekondigde BRC audit. Deze specifieke eisen zitten nu samengevat in de "ASDA AA module" en deze module zal vanaf februari 2015

tesamen met de onaangekondigde BRC audit optie 1 geaudit worden. U dient TÜV NORD INTEGRA schriftelijk (per mail of aanvraagformulier) te laten weten als u deze module wenst te laten auditen.

BRC Agents and Brokers

Voor deze standaard is er slecht 1 optie indien u wenst over te gaan naar onaangekondigde audits namelijk de volledige onaangekondigde audit. Voor de rest gelden dezelfde regels zoals hierboven bij de andere standaarden beschreven.

IFS Food en IFS Logistics (vanaf 01/06/2018)

Een aanvraag om over te stappen naar onaangekondigde audits moet vroeger dan 16 weken voor de audit due date gebeuren (dit is de verjaardag van de initiële audit).

De onaangekondigde audits vervangen de jaarlijkse geplande audits, en worden uitgevoerd in de periode 16 weken voor en 2 weken na de audit due date.

Ook voor deze standaard is er slechts 1 optie als u wenst over te stappen naar onaangekondigde audits namelijk de volledige onaangekondigde audit.

Bij een succesvolle onaangekondigde audit wordt dit duidelijk vermeld op het certificaat.

Gelieve samen met uw aanvraag voor optie unannounced volgende gegevens te bezorgen:

- Eventuele blackout periods waarop de site niet beschikbaar is voor audit. Deze periode beperkt tot maximaal 10 operational days, plus not operating periods. De 10 dagen mogen maximum in drie periodes opgedeeld worden. Vermeld de reden van de 10 dagen, deze kan door TÜV NORD INTEGRA steeds ter discussie gesteld worden.
- Eventuele seizoensproductie datums. U kan in dit geval geen blackout periodes kiezen. De time window -16 +2 weken tov audit due date is niet van toepassing
- Benodigde site entry details voor de auditor (contactpersoon, ...)

Bij multi-site bedrijven met een centraal QMS zal de centrale site vóór de productiesite(s) geaudit worden. Dit kan announced of unannounced, maar zal gebeuren in de periode 16 weken – 8 weken vóór de audit due date. De productiesites zullen unannounced geaudit worden. De audits van centrale en productiesites zullen niet opeenvolgend gebeuren.

Autocontrolelegidsen

Voor deze standaard zijn er 2 opties indien u wenst dat uw bedrijf onaangekondigd geauditeerd wordt. Let wel: initiële audits zijn steeds aangekondigd.

- *Optie 1: De type A audit. Deze audit wordt uitgevoerd vóór de laatste 6 maand van de looptijd van het certificaat. Deze onaangekondigde audit volstaat **NIET** voor de verlenging van het certificaat. Minstens 1 aanvullende audit is noodzakelijk, hetzij een onaangekondigde binnen de laatste 6 maand van de looptijd van het huidige certificaat, hetzij een aangekondigde binnen de normale audit timewindows, voorzien voor aangekondigde audits*
- *Optie 2: De type B audit. Deze audit wordt uitgevoerd in de laatste 6 maand vóór de einddatum van het certificaat. Deze onaangekondigde audit kan volstaan voor de verlenging van het certificaat.*

Bij een succesvolle onaangekondigde audit wordt dit duidelijk vermeld op het certificaat.

Indicatief kan u als bedrijf informatie geven omtrent dagen waarop een onaangekondigde audit moeilijker plaats zou vinden maar de auditerende instantie heeft steeds de mogelijkheid om alsnog op één van deze dagen een audit uit te voeren.

8. Oplossen van de non-conformiteiten

Voor alle standaarden moet u ons na de audit uw corrigerende maatregelen voorleggen, gebaseerd op de analyse van de mogelijke oorzaken van de vastgestelde tekortkomingen. De periode die u ter

beschikking hebt om ons het actieplan en/of het bewijs van corrigerende maatregelen voor te leggen is variabel al naargelang de standaard (zie tabel 2).

Tabel 2.

	Periode	Wat aan te leveren
BRC (alle standaarden)	21 dagen	Bewijs van corrigerende maatregel
IFS (alle standaarden)	15 dagen	Actieplan
Autocontrole	21 dagen	Actieplan + bewijzen voor zware tekortkomingen
FSSC 22000	<i>3 maanden</i> 14. dagen <i>14 dagen</i>	<i>Actieplan + bewijzen voor kleine tekortkomingen</i> Actieplan + bewijzen voor zware tekortkomingen <i>Actieplan + bewijzen voor kritieke tekortkomingen. Certificaat wordt maximum 6 maanden-opgeschort..</i>
ISO 22000	21 dagen	Actieplan + bewijzen voor zware tekortkomingen
Comeos	21 dagen	Actieplan
HACCP	21 dagen	Actieplan + bewijzen voor zware tekortkomingen
QS	14 dagen	Actieplan + eventueel bewijzen voor zware tekortkomingen
Fami-QS	21 dagen 14 dagen	Actieplan Bewijzen voor zware tekortkomingen
FCA	21 dagen	Actieplan + bewijzen voor zware tekortkomingen
Febev + Certus	21 dagen	Actieplan + bewijzen voor zware tekortkomingen

De door u doorgestuurde gegevens worden door de auditor beoordeeld. Waar nodig zal deze u bijkomende gegevens vragen. Indien de auditor zich akkoord verklaart met de door u doorgegeven corrigerende maatregelen, wordt het rapport vervolledigd en aan de verantwoordelijke binnen TÜV NORD INTEGRA bezorgd.

9. Follow-up audit

Afhankelijk van de vaststellingen tijdens de audit, is het soms noodzakelijk om de corrigerende maatregelen ter plaatse te beoordelen tijdens een follow-up audit. De uitgebreidheid van deze audit hangt af van de desbetreffende standaard en de auditscore en varieert van het nagaan van de major (of ergere) non-conformiteiten tot het uitvoeren van een volledig nieuwe audit.

10. Auditrapport en certificering

Naast het voorlopige auditrapport dat u op het einde van de audit krijgt, wordt er ook nog een definitief auditrapport opgestuurd wanneer de audit volledig is afgewerkt. In dit rapport staan uw correctieve acties op de non-conformiteiten.

Op basis van het auditrapport wordt door TÜV NORD INTEGRA een besluit genomen om uw bedrijf al dan niet een certificaat te verlenen. De regels voor certificering worden binnen de standaarden zelf vastgelegd, alsook de periode waarbinnen een besluit genomen moet zijn.

11. Facturatie

Na elke uitgevoerde audit wordt het aantal gepresteerde mandagen en de extra kosten gefactureerd in overeenstemming met de offerte.

12. Certificaat

Indien aan alle vereisten voldaan zijn, wordt samen met het definitieve auditrapport een certificaat uitgereikt. De geldigheidsduur van de certificaten is niet voor alle systemen gelijk (zie overzicht in tabel 1).

13. Beroep en klachten

Indien u niet akkoord bent met de beslissing van TÜV NORD INTEGRA, kan u tegen deze beslissing in beroep gaan door een gemotiveerd en aangetekend schrijven te richten aan TÜV NORD INTEGRA. De te volgen procedure hiervoor kan u vinden op onze website (ga naar: www.tuv-nord.com/be klik verder op → ons bedrijf → deontologie) en is opgenomen in de overeenkomst die u met TÜV NORD INTEGRA afsluit

14. Communicatie aan de beheerders van de standaarden en het FAVV

Voor de Autocontrolelegidsen worden, na de definitieve beslissing omtrent de validatie van het Autocontrolesysteem, de auditresultaten (positief of negatief) ingegeven in ACII, de databank van het FAVV. Rapporten en certificaten worden door TÜV NORD INTEGRA niet aan het FAVV bezorgd; u moet deze zelf ter beschikking houden van de inspecteurs van het FAVV. Enkel indien het FAVV ons daar toe verplicht, zullen we dergelijke rapporten/certificaten aan hen bezorgen.

Voor BRC, IFS, FCA, FSSC 22000 en QS worden de rapporten op de webportal van de betreffende beheerders geplaatst.

DEEL II: SPECIFIEKE INFORMATIE COMMERCIËLE STANDAARDEN

De scope van de diverse commerciële FOOD standaarden

BRC Food, BRC GM, IFS Food, IFS GM, FSSC 22000 en de Autocontrolegidsen (uitgezonderd G-001 en G-038) zijn bedoeld voor bedrijven die voedingsproducten produceren. BRC GM en IFS GM zijn in 2008 opgericht met als bedoeling de “kleinere/minder uitgebreide bedrijven” qua voedselveiligheid te ondersteunen in de ontwikkeling van hun management hieromtrent.

BRC Global Food Standard

Deze gids heeft enkele ‘Additional Voluntary Modules’ ontwikkeld om aan specifieke noden te beantwoorden zonder de auditkost op te drijven.

Het betreft volgende private voluntary modules:

- ASDA AA (zie ook 7.3)
- Culture Excellence: Food Safety Culture Module

En de public voluntary modules:

- 8. Traded Goods
- 11. Meat Supply Chain Assurance
- 12. Gluten Free Products
- 15. FSMA

De modules ‘9. Animal Feed’ en ‘10. Global G.A.P. Chain of Custody’ worden niet aangeboden door TÜV NORD INTEGRA.

Meer info: <http://www.brcglobalstandards.com/Manufacturers/Food/VoluntaryModules.aspx>

BRC Global Market Standard

*Deze gids omvat clausules op basis en intermediair niveau die gelijklopend zijn met of afgeleid zijn van de clausules op hoog niveau beschreven in de BRC Global Food Standard. Vanuit deze BRC GM standaard **KAN** men, indien gewenst verder evolueren naar de BRC Global Food-certificering.*

IFS Global Market Standard

*Deze gids omvat clausules op basis en intermediair niveau die gelijklopend zijn of afgeleid van de clausules op hoog niveau beschreven in de IFS International Food Standard. Vanuit deze IFS GM standaard **MOET** men verder evolueren naar de IFS International Food- certificering en dit binnen een periode van maximum 3 jaar (tenzij er een individuele overeenkomst is met de klant, die afziet van deze eis).*

Autocontrolegidsen

De Autocontrolegidsen (ACS) zijn specifiek per sector. Indien u meerdere activiteiten uitvoert en/of meerdere productsoorten hebt, moet u mogelijks meerdere ACS-gidsen invoeren en laten certificeren.

ISO 22000 en HACCP

De standaarden ISO 22000 en HACCP zijn breder, ze zijn van toepassing op alle bedrijven die actief zijn in de gehele agrofoodsector: van landbouw tot voedingsproductie catering en diensten aan de voedingssector zoals opslag, transport, distributie,...

De scope van de diverse commerciële FEED standaarden

FCA, Lastenboek Plantaardige Mengvoeders, NZO, FAMI-QS, KAT, HFA en de ACS G-001 en G-038 zijn specifiek bedoeld voor alle bedrijven actief in de diervoedersector.

FCA (Feed Chain Alliance)

Lastenboek Plantaardige Mengvoeders, KAT en HFA zijn lastenboeken die steeds tesamen met FCA geaudit wordt.

TÜV NORD INTEGRA kan eveneens bijzondere audits uitvoeren m.b.t. het document 'BT-04: Inkoop: specifieke aankoopprotocollen' waarbij na positief resultaat een 'verklaring van controle' wordt afgeleverd. Deze controles vinden 1 keer om de 3 jaar plaats door een FCA gekwalificeerde auditor voor de scope GP en/of VWP.

Module NZO (Nederlandse Zuivel Organisatie)

NZO is een module die in combinatie met FCA toelaat om te leveren aan Nederlandse melkveehouders.

KAT (Kontrollierte Alternative Tierhaltungsformen)

KAT is een Duits kwaliteitssysteem voor eieren. TÜV NORD INTEGRA audit KAT enkel met betrekking tot de diervoedersector (KAT heeft ook eisen buiten de diervoedersector).

Meer info: http://www.bemefa.be/BEMEFA_Kwaliteit_Internationaal.aspx

HFA (healthy Farming Association)

HFA (Healthy Farming Association) is een lastenboek voor varkens en heeft voornamelijk als doel om omega-3-vetzuren in varkensvlees te verhogen, door een verhoogde toediening ervan in de dierenvoeders. Het lastenboek heeft ook eisen die de slachthuizen, verwerking en groothandel betreffen. TÜV NORD INTEGRA audit HFA enkel met betrekking tot de diervoedersector en de slachthuizen/uitsnijderijen. Aanmelding voor deze standaard doet u rechtstreeks bij TÜV NORD INTEGRA, de initiële audit wordt evenwel door HFA zelf uitgevoerd. Hercertificatie audits worden door TÜV NORD INTEGRA uitgevoerd worden, bij voorkeur in combi met andere voedselveiligheidsstandaarden.

Meer info: www.betervooriedereen.be

De scope van Febev^{PLUS} Varken, Certus en Febev^{PLUS} Rund

Febev^{PLUS} Varken en Certus zijn specifiek bedoeld voor slachthuizen en uitsnijderijen en in het bijzonder voor alle bedrijven die deelnemen aan het Certus programma (binnenlandse markt) en bedrijven die exporteren naar QS klanten in Duitsland. Febev^{PLUS} Rund, onderdeel van het Generiek Lastenboek Rund voor de slachthuizen en uitsnijderijen, omvat eisen die van belang zijn voor levering aan (Belgische) supermarkten.

De scope van BRC/IoP Packaging and Packaging Materials

BRC/IoP Packaging and Packaging Materials is bedoeld voor bedrijven die verpakkingsmaterialen produceren.

In tabel 3 vindt u een overzicht van welke activiteiten onder welke standaard kunnen gecertificeerd worden.

Tabel 3. Toepassingsgebied van de verschillende standaarden voor de voedingssector die Tüv Nord Integra aanbiedt.

Type activiteit	BRC					IFS				
	Food	Storage & distribution	Packaging & Packaging material	Agents & Brokers	Global Markets	Food	Logistic	C&C-wholesale	Broker	Global Markets
Productie van voedingsmiddelen (incl. opslag en transport daarvan)	✓				✓ (9)	✓				✓
Productie van verpakking en verpakkingsmateriaal (incl. opslag en transport daarvan)			✓							
Primair ⁶⁾ verpakken van voedingsmiddelen (incl. opslag en transport daarvan)	✓					✓				
Secundair ⁷⁾ verpakken van voedingsmiddelen of herverpakken van voedingsmiddelen zonder verbreking van de primaire verpakking		✓ (2)								
Aan- en verkoop van handelsproducten ⁸⁾ (incl opslag en transport)	(4)	✓				(5)		✓ (3)		
Aan- en verkoop van handelsproducten ⁸⁾ (excl. opslag en transport)				✓					✓	
Transport van voedingsmiddelen en verpakkingsmateriaal voor voeding voor derden		✓					✓			
Opslag van voedingsmiddelen en verpakkingsmateriaal voor voeding voor derden		✓					✓			
Koelen/invriezen/tempereren/ontdooien voor derden		✓ (2)					✓ (2)			
Eenvoudige rijpingsprocessen van fruit							✓ (2)			

Type activiteit	ISO22000	FSSC22000	HACCP	QS
Productie van voedingsmiddelen (incl. opslag en transport daarvan)	✓	✓	✓	✓
Productie van verpakking en verpakkingsmateriaal (incl. opslag en transport daarvan)	✓	✓		
Primair ⁶⁾ verpakken van voedingsmiddelen (incl. opslag en transport daarvan)	✓	✓	✓	✓
Secundair ⁷⁾ verpakken van voedingsmiddelen of herverpakken van voedingsmiddelen zonder verbreking van de primaire verpakking	✓		✓	
Aan- en verkoop van handelsproducten ⁸⁾ (incl. opslag en transport)	✓		✓	✓
Aan- en verkoop van handelsproducten ⁸⁾ (excl. opslag en transport)	✓		✓	
Transport van voedingsmiddelen en verpakkingsmateriaal voor voeding voor derden	✓		✓	
Opslag van voedingsmiddelen en verpakkingsmateriaal voor voeding voor derden	✓		✓	
Koelen/invriezen/tempereren/ontdooien voor derden				
Eenvoudige rijpingsprocessen van fruit				

- 1) Met uitzondering van de vleessector.
- 2) Als er ook opslag en/of distributie is.
- 3) Of IFS Broker én IFS Logistic.
- 4) Indien het bedrijf afgewerkte producten aankoopt die verder geen verwerking ondergaan op de site, dan kunnen deze 'handelsproducten' binnen de scope van BRC Food vallen onder 'voluntary module: traded goods' (zodoende heeft het bedrijf geen BRC S&D meer nodig om ook deze handelsproducten te laten certificeren)
- 5) Indien het bedrijf afgewerkte producten aankoopt die verder geen verwerking ondergaan op de site, dan kunnen deze 'handelsproducten' niet binnen de scope van IFS Food vallen. Indien het bedrijf ook gecertificeerd wil zijn voor deze handelsproducten, dan dient het bedrijf in combi met IFS Food ook IFS Broker te laten auditen.
- 6) Onder primair verpakken wordt verstaan dat er contact is met het naakte product.
- 7) Bij secundair verpakken betreft het een tweede verpakking rondom een reeds verpakt product.
- 8) Handelsproducten: afgewerkte producten die geproduceerd zijn door een ander bedrijf en die geen enkel proces ondergaan op de site van het bedrijf dat de certificatie aanvraagt.
- 9) Er wordt geen certificaat afgeleverd maar een erkenningsattest.

De ACS systemen werden door het FAVV en de sectoren uit de voedingsindustrie ontwikkeld en kaderen mee in het toezicht op bedrijven.

Een ACS certificaat kan er mee toe bijdragen dat u een verminderde bijdrage aan het FAVV moet betalen. Voor sommige exportlanden is een ACS certificaat een vereiste.

Om te kunnen genieten van een verminderde bijdrage aan het FAVV, moeten al uw activiteiten gevalideerd zijn t.o.v. de sectorgidsen. Voor kleine activiteiten waarvoor er geen sectorgids bestaat, kan daarvoor ook een commerciële standaard gebruikt worden.

Met betrekking tot verpakkingsmateriaal: indien u naast voedingsproductie ook zelf verpakkingsmateriaal produceert, dan willen wij u informeren dat hiervoor momenteel geen ACS gids bestaat. Indien u een volledige validatie van uw activiteiten wenst in het kader van het behalen van een bonus op de jaarlijkse FAVV heffing, dan dient de productie van verpakkingsmateriaal geaudit te worden door het FAVV.

De TÜV NORD INTEGRA-medewerkers staan steeds tot uw dienst om u verder te helpen bij uw keuze.

Febev^{PLUS} Varken / Rund en Certus

Wat?

- Febev^{PLUS} Varken/Rund betreffen bovenwettelijke eisen voor slachthuizen/uitsnijderijen. Certificatie van deze eisen stelt de bedrijven in staat om hun autocontrolesysteem commercieel te valoriseren. (Febev^{PLUS} varken → noodzakelijk voor Certus en QS; Febev^{PLUS} rund → noodzakelijk voor Delhaize, Colruyt, Carrefour en BBQS). De eerste eis en tevens een voorwaarde zonder dewelke certificatie voor Febev^{PLUS} onmogelijk is, betreft het hebben van een gecertificeerd autocontrolesysteem voor de gids G-018.

- Certus betreft additionele eisen die als doelstelling de productie van kwaliteitsvoller vlees nastreven. Belpork vzw wil de consumptie en het imago bevorderen van het Belgische varkensvlees via het beheer en de certificatie van het Certus kwaliteitssysteem (vers vlees).

Voor meer informatie verwijzen we naar de beroepsfederaties:

FEBEV vzw (Federatie van het Belgisch Vlees)

Arduinkaai 37/1, 1000 Brussel Tel: 02/ 219 54 20 Fax: 02/ 22 20 95

E-mail: info@febev.be

Website : <http://febevplus.febev.be> (login en paswoord: febevplus)

BELBEEF vzw

Koning Albert II laan 35, 1030 Brussel Tel: 02/552 81 17 Fax: 02/552 80 01

E-mail: info@belbeef.be Website: www.belbeef.be

BELPORK vzw

Koning Albert II laan 35, 1030 Brussel Tel: 02/552 81 44 Fax: 02/552 81 30

E-mail: info@belpork.be Website: www.certus-info.be

Hoe? De audits zullen jaarlijks gebeuren steeds in combi met ACS G018.

Waar vindt u de vereisten?

De eerste stap tot certificering is het verkrijgen van de standaarden.

Vrij te raadplegen op het internet:

- Comeos (www.comeos.be)
- QS (www.q-s.de)
- FCA (www.ovocom.be)
- Fami-QS (www.fami-qs.org)
- International Featured standards (IFS reeks) (www.ifs-certification.com)
- Autocontroleguiden B-to-C sector (www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie)
- Febev^{PLUS} (<http://febevplus.febev.be>) login en paswoord: febevplus)
- Certus (www.certus-info.be)
- BRC Global Standards (www.brcglobalstandards.com): pdf zonder functionaliteit
- Lastenboek Plantaardige Mengvoeders (www.bemefa.be) voor Bemefa-leden

Tegen betaling:

- BRC Global Standards (www.brcglobalstandards.com): pdf met functionaliteit, afgedrukte versie of webbased document met achtergronden
- ISO 22000 (www.iso.org)
- FSSC 22000 (www.fssc22000.com) : het is vereist om de standaard ISO 22000 en ISO TS 22000 aan te schaffen, de extra FSSC eisen zijn gratis te downloaden
- Autocontroleguiden B-to-B sector (zie hieronder in deel III)

DEEL III: SPECIFIEKE INFORMATIE AUTOCONTROLE-GIDSEN

In dit deel zal per gids het toepassingsgebied beschreven worden evenals hoe deze gids aangevraagd kan worden.

Hieronder de lijst met autocontrolelegidsen die door TÜV NORD INTEGRA gecertificeerd kunnen worden:

- G-001: Autocontrole dierenvoerders
- G-002: Autocontrole zuivel
- G-003: Autocontrole in de slagerij ¹⁾
- G-004: Autocontrole voor de sector van de brouwerijen
- G-005: Autocontrole voor de consumptie-ijsindustrie
- G-006: Autocontrole voor de sector pluimveeslachthuis en –uitsnijderij
- G-007: Autocontrole voor de detailhandel in voedingswaren ²⁾
- G-011: Autocontrole in de sector van de voedingssupplementen ³⁾
- G-014: Autocontrole aardappelen-groenten-fruit; verwerking en handel
- G-017: Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen
- G-018: Autocontrole voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren
- G-019: Autocontrole vleesproducten, bereide maaltijden, bereide salades en aanverwante producten en natuurdarmen voor gebruik in andere sectoren van de levensmiddelenindustrie
- G-020: Autocontrole voor de sector van de maalderijen
- G-022: Autocontrole biscuit-, chocolade-, praline-, suikergoed en ontbijtgranenindustrie
- G-023: Autocontrole in de horecasector ^{5) 6)}
- G-025: Autocontrole voor de sector van de grootkeukens en verzorgingsinstellingen ^{1) 6)}
- G-026: Autocontrole voor de brood- en banketbakkerij ⁴⁾
- G-027: Autocontrole voor de koffiebranderijen
- G-029: Autocontrole voor de productiebedrijven van verpakt water, frisdranken, sappen en nectar
- G-032: Autocontrole voor de vissector
- G-038: Autocontrole voor de handel in granen en agro-toelevering
- G-039: Autocontrole voor de groothandel

Opmerkingen:

- 1) TÜV NORD INTEGRA biedt certificatie voor deze gids enkel aan voor voedingsbedrijven die naast hun hoofdactiviteit “voedingsproductie” nog een nevenactiviteit hebben die valt onder deze gids
- 2) TÜV NORD INTEGRA biedt certificatie voor deze gids enkel aan voor voedingsbedrijven die ook verkoop organiseren op hun site en detailhandelaars die tot een groep behoren
- 3) De gids betreft enkel voedingssupplementen bestemd voor de mens
- 4) TÜV NORD INTEGRA is enkel actief voor de industriële bakkerijen
- 5) TÜV NORD INTEGRA biedt certificatie voor deze gids enkel aan voor voedingsbedrijven die naast hun hoofdactiviteit “voedingsproductie” ook een nevenactiviteit hebben die valt onder deze gids en voor horecazaken die tot een groep behoren.
- 6) Voor deze gidsen kunnen de klanten –indien vóór de audit schriftelijk aangevraagd- een smiley bekomen bij gunstig auditresultaat. Zie <http://www.favv-afsca.be/smileyl/> voor meer info omtrent de voordelen hiervan.

Voor Autocontrole maakt men gebruik van de eisen zoals in de gids beschreven en van de door het FAVV opgelegde checklists en leidraden, welke u op het internet kan terugvinden (www.favv.be →beroepssectoren →autocontrole).

Het is een verplichting van het autocontrolesysteem om een originele versie van de gids aan te kopen.

G-001: Autocontrole dierenvoerders

De gids is verkrijgbaar via de website van Ovocom (www.ovocom.be).

Het toepassingsgebied van deze autocontrolegids omvat volgende activiteiten:

- Handel in en/of productie van mengvoerders (incl. gemedicineerde)
- Handel in en/of productie van voormengsels (excl. gemedicineerde)
- Handel in en/of productie van voedermiddelen
- Handel in en/of productie van toevoegingsmiddelen
- Op- en overslag van “producten bestemd voor het voederen van dieren” voor rekening van derden
- Transport via weg van “producten bestemd voor het voederen van dieren”

G-002: Autocontrole zuivel

De gids is verkrijgbaar via de website van BCZ (www.bcz-cbl.be).

De autocontrolegids zuivel is van toepassing op alle Belgische zuivelbedrijven erkend volgens EU-Richtlijn 92/46/EEG.

Een aantal activiteiten worden echter uitgesloten van toepassing van deze gids, nl.:

- ophaling en transport van rauwe melk en reiniging van de melkophaalwagens (→ zie gids G-009)
- bereiding van room- en melkijs (→ zie gids G-005)
- hoevezuivelbereiding (→ zie gids hoevezuivel, nog niet door FAVV goedgekeurd)

Deze gids dekt ook de activiteit ‘nevenstromen naar de diervoedersector’.

G-003: Autocontrole in de slagerij

De gids (digitale versie) is gratis te verkrijgen via het FAVV:

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

U kan de gedrukte versie verkrijgen via de beroepsvereniging:

Landsbond der Beenhouders, Spekslagers en Traiteurs van België
Kortenberglaan 116
1000 Brussel
Tel. 02/ 735 24 70 Fax. 02/ 736 64 93
E-mail: info@landsbond-beenhouders.be

De gids richt zich tot de slagers en hun personeel die volgende activiteiten uitoefenen:

- de aankoop van vers vlees, vleesbereidingen vleesproducten , andere behandelde producten van dierlijke oorsprong, andere levensmiddelen en hulpstoffen voor de verwerking en de bereiding;
- het uitbenen, versnijden en winkel klaarmaken van vers vlees;
- het fabriceren van gehakt vlees, vleesbereidingen en vleesproducten;
- het bereiden van salades, gerechten, soepen en sausen; belegde broodjes
- de verkoop (in eigen vleeswinkel, in voor de verkoop bestemde voertuigen en aan andere verkooppunten) van vers vlees, gehakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten, andere behandelde producten van dierlijke oorsprong en andere levensmiddelen.
- hoeveslagerij

De operatoren uit de distributiesector die gedeklasseerde producten de diervoeding als bestemming geven worden beschouwd als operatoren van de sector diervoeding en moeten de daarvoor geldende specifieke regelgeving naleven.

Nevenstromen van niet-dierlijke producten, om commerciële redenen gedeklasseerd, kunnen naar

- particulieren
- beroepsmensen (mits toepassing van de gids G001)

Nevenstromen van dierlijke producten, om commerciële redenen gedeklasseerd, kunnen NIET naar voeders voor dieren die levensmiddelen voortbrengen.

Nevenstromen van dierlijke producten, om commerciële redenen gedeklasseerd, kunnen WEL naar voeders voor gezelschapsdieren (zowel naar particulieren als naar beroepsmensen (kennels, fokkers...))

Opmerking:

TÜV NORD INTEGRA biedt certificatie van deze gids enkel aan voor bedrijven die voedingsmiddelen produceren en daarnaast ook nog een activiteit hebben die valt onder de gids slagerijen.

G-004: Autocontrole voor de sector van de brouwerijen

De gids is verkrijgbaar via:

Belgische Brouwers CBB
Brouwershuis, Grote Markt 10, 1000 Brussel
Tel: 02/ 511 49 87 Fax: 02/ 511 32 59
E-mail: belgische.brouwers@beerparadise.be

De gids is van toepassing op alle types brouwerijen.

De gids is specifiek van toepassing op bier (volgens de definitie van het KB van 31 maart 1993 betreffende bier) en op alle nevenstromen (draf, gist, trub en restbier) die ontstaan en die terugkeren naar de voedingsindustrie en/of de diervoederindustrie.

Het toepassingsgebied binnen een bedrijf wordt bepaald door de combinatie van producten en processen.

Processen zijn:

- aankoop van grond- en hulpstoffen en verpakkingsmaterialen
- ontvangst van grond- en hulpstoffen en verpakkingsmaterialen
- opslag van grond- en hulpstoffen en verpakkingsmaterialen
- watervoorziening en waterbehandeling
- voorbehandeling van grond- en hulpstoffen
- brouwproces
- afvullen
- opslag eindproducten
- levering aan de eerste afnemer

Deze gids is niet van toepassing op de levering van bier aan de eindconsument, via groot- of detailhandel, horeca...

Deze gids dekt ook de activiteit 'nevenstromen naar de diervoedersector'.

G-005: Autocontrole voor de consumptie-ijsindustrie

De gids kan verkregen worden op onderstaande adres:

Groepering van de Roomijsindustrie vzw
Kunstlaan 43, 1040 Brussel
Tel: 02/788 43 65 Fax: 02/550 17 54
E-mail: lb@fevia.be

De gids is van toepassing voor alle ondernemingen, zowel industrieel als zeer kleine ondernemingen, die consumptie-ijs produceren. Onder consumptie-ijs wordt verstaan: ijs, roomijs, melkijs, sorbet en waterijs.

De gids is van toepassing op een productieproces dat vertrekt van reeds behandelde zuivelingsrediënten als grondstof (indien rauwe melk als grondstof gebruikt wordt is ook de gids G-002 van toepassing, deze bedrijven moeten voldoen aan bijkomende eisen betreffende hygiënewetgeving en moeten een erkenning hiervoor hebben. In de gids voor consumptie-ijs is er een specifiek deel voorzien (deel 8) voor bedrijven die rauwe melk verwerken).

Ook volgende activiteiten vallen onder het toepassingsgebied van de gids:

- transport van eindproducten in eigen beheer
- ijssalon met eigen transformatie en servering maar dat ook B-to-B levert
- ijssalon met eigen transformatie maar zonder servering dat B-to-C levert (verkoop van gesloten verpakkingen aan particulieren)

In volgende gevallen is de gids G-005 niet van toepassing:

- bakkerijen die ook ijs produceren → G-026
- ijs bereid door hoevezuivel-bedrijven → gids hoevezuivel
- ijssalon zonder eigen transformatie → gids horeca
- ijssalon met eigen transformatie dat enkel B-to-C levert → gids horeca

Deze gids dekt ook de activiteit 'nevenstromen naar de diervoedersector'.

G-006: Autocontrole voor Pluimveeslachthuis en -uitsnijderij

De gids kan verkregen worden op onderstaande adressen:

NVP vzw (Nationaal Verbond van Pluimveeslachthuizen en -Uitsnijderijen)
www.pluimveeslachthuizen.be

VIP vzw (Vereniging van Industriële Pluimveeslachthuizen)
Korsele 70, 9667 Horebeke
Tel: 055/ 49 99 70 Fax: 055/ 45 78 56
E-mail: vip-belgie@skynet.be

De gids is opgesteld door en voor de Belgische pluimveeslachthuizen en -uitsnijderijen. In hoofdzaak is hierbij gefocust op het pluimveespecies "braadkip". Pluimveeslachthuizen die een andere pluimveesoort slachten, kunnen zich inspireren op deze gids mits waar nodig punctuele aanpassingen gebeuren.

Deze gids is van toepassing op producten afkomstig van pluimvee en voor volgende sectoren van de levensmiddelenindustrie:

- sector vervaardiging van gehakt vlees
- sector vervaardiging van vleesbereidingen
- sector vervaardiging van separatorvlees

- uitsnijderijen
- slachthuizen

Naast bovenstaande hoofdactiviteiten vallen volgende nevenactiviteiten ook onder de gids:

- vervoer van vers pluimveevlees en vleesbereidingen op basis van pluimveevlees
- gekoelde en diepgevroren opslag van pluimveevlees
- groothandel
- gekoelde en diepvries opslag van dierlijke bijproducten, categorie 3

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrole gids diervoeders en/of FCA.

G-007: Autocontrole voor de detailhandel in voedingswaren

De gids (digitale versie) is gratis te verkrijgen via het FAVV:

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

U kan de gedrukte versie verkrijgen via de beroepsvereniging:

Comeos

E. Van Nieuwenhuyselaan 8, 1160 Brussel

Tel: 02/788 05 00 Fax: 02/788 05 01

E-mail: info@comeos.be

UNIZO-VDV

Rue de Spa 8, 1000 Bruxelles

Tél. : 02/238 06 22 Fax: 02/230 93 54

E-mail : luc.vogels@unizo.be

UCM

Avenue A. Lecomblé 29, 1030 Bruxelles

Tél. : 02/743 83 83 Fax : 02/743 83 85

E-mail : secretariat.fnucm@ucm.be

Deze gids is bestemd voor alle detailhandel in voedingswaren die ondergebracht zijn in de rubrieken 52.1 en 52.2 van de activiteiten nomenclatuur Nace-bel. De gids is ook van toepassing op de distributieplatformen van de handelszaken en op vervoer met eigen vloot.

De detailhandel is de activiteit die hoofdzakelijk bestaat uit de aankoop van producten en de verkoop ervan aan de consument. Sommige producten kunnen het voorwerp zijn van een verwerking door de detailhandelaar alvorens verkocht te worden aan de consument (zie hieronder).

Het kleinhandelsbedrijf kan één of meerdere platformen uitbaten van waaruit zijn eigen winkels bevoorrad worden met zijn eigen vervoermiddelen (een interne vloot). Het is om die reden dat het toepassingsgebied van de gids verder gaat dan enkel de voedingswinkel.

De gids bestaat uit 4 gedeelten:

1. *Algemene bepalingen die voor alle activiteiten geldig zijn*
2. *Voedingswinkel*

Volgende activiteiten worden hiermee bedoeld: ontvangst, opslag, rijping van kaas in optimale omstandigheden, verdeling van voedingsmiddelen in kleinere porties en conditionering (bv versnijding van vleeswaren of kaas, fileren van vis), in rek plaatsen, verkoop aan consument. De gids is bestemd voor operators die **hoofdzakelijk voedingsmiddelen** in de handel brengen. Andere producten, die onder de controlebevoegdheid van het FAVV vallen, mogen deel uitmaken van het assortiment, op voorwaarde dat het om een ondergeschikte activiteit gaat. Het gaat om het in de handel brengen van voorverpakt diervoeder, pesticiden, meststoffen, zaden.

In geval de voedingswinkel nog bijkomende activiteiten heeft zoals hieronder opgelijst, dan zijn de overeenkomstige gidsen vereist om een volledige validatie van alle activiteiten mogelijk te maken:

beenhouwerij → gids G-003 vereist

bakkerij → gids G-026 vereist

vis- en traiteurafdeling → gids G-025 vereist

het koken van mariene producten, kan wel onder de gids detailhandel vallen, indien deze activiteit enkel tijdens de eindejaarsperiode wordt uitgeoefend.

3. *Vervoer met interne vloot*

Vervoer met interne vloot betekent dat de gebruikte vervoermiddelen tot dezelfde onderneming behoren als diegene die de distributieplatform(en) of de winkels uitbaat.

4. *Distributieplatformen*

Voor de toepassing van deze gids wordt onder distributieplatformen verstaan, de opslagplaatsen die tot een kleinhandelsbedrijf behoren en die onder andere voor de bevoorrading van haar eigen winkels dienen. Het bedrijf gebruikt geheel of gedeeltelijk haar eigen vervoermiddelen om haar winkels te bevoorraden.

Een kleinhandelsbedrijf dat een platform uitbaat en haar eigen winkels met haar eigen vloot bevoorraadt, zal de hele gids gebruiken, een operator die daarentegen slechts één of meerdere winkels uitbaat zal enkel de delen 1 en 2 van de gids gebruiken.

Sommige winkels **verwerken** bepaalde voedingsmiddelen in specifieke afdelingen zoals de beenhouwerij, de bakkerij, de vis- of traiteurafdeling alvorens ze te verkopen. De verwerking van deze grondstoffen naar voedingsmiddelen wordt niet behandeld in deze gids, maar hiervoor dienen de overeenkomstige autocontrolegidsen geraadpleegd te worden. Uitgezonderd: het koken van mariene producten als het gaat om een uitzonderlijke activiteit bv enkel in de eindejaarsperiode.

Deze gids dekt ook de activiteit 'nevenstromen naar de diervoedersector'.

Opmerking:

TÜV NORD INTEGRA biedt certificatie van deze gids enkel aan voor

- bedrijven die voedingsmiddelen produceren en deze producten verkopen op hun site

- detailhandelaars die tot een groep behoren

G-011: Autocontrole in de sector van de voedingssupplementen

Deze gids werd opgesteld door NAREDI, de Federatie van de handel en nijverheid in Voedingssupplementen, Natuur, Reform en dieetwaren in België.

De Inleiding en de inhoudstabel van de ACS-gids kunnen gratis geraadpleegd worden op de internetsite van NAREDI (www.naredi.be). De gids is beschikbaar op aanvraag bij

NAREDI

www.naredi.be

De huidige gids richt zich tot de verantwoordelijken van een vestigingseenheid (en aan het personeel) betrokken bij de productie van voedingssupplementen.

Enkel fabrikanten (halffabricaten en/of eindproducten) vallen onder de huidige gids. Ook transport uitgevoerd door de producent, onder eigen beheer, wordt behandeld in deze gids.

De producten zijn voedingssupplementen. Onder "voedingssupplementen" wordt verstaan: als aanvulling op de normale voeding bedoelde voorgedoseerde voedingsmiddelen die één of meerdere nutriënten, planten, plantenbereidingen of andere stoffen bevatten die een nutritioneel of fysiologisch effect vertonen.

Enkel voedingssupplementen bestemd voor de mens vallen onder het toepassingsgebied van deze gids.

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrolegids diervoeders en/of FCA.

G-014: Autocontrole - Aardappelen, Groenten, Fruit verwerkende industrie en handel

De gids Autocontrole – Aardappel-Groenten-Fruit (AGF) is verkrijgbaar via de website (www.gidsac.be).

De gids ACS AGF is van toepassing op alle Belgische verwerkende industrie- en handelsbedrijven in de AGF-sector. De volgende uitzonderingen zijn van toepassing:

- aangezien de productie van gedroogd fruit, (aard)noten, gedroogde kruiden en gedroogde groenten meestal verloopt in het land van oorsprong, is de productie van dergelijke producten niet opgenomen in deze gids.
- de productie en teelt van poot- en plantgoed is niet opgenomen in deze gids.
- primaire producenten die zelf minimale processen uitvoeren op de geteelde producten (zgn. kopstaart verwijderingen) moeten niet voldoen aan deze gids. Onder deze processen worden voorbereidende stappen verstaan zoals wassen, snijden, verpakken, sorteren, drogen.... Dergelijke activiteiten vallen onder de gids 'primaire plantaardige productie'.
- Als u ook bereide maaltijden produceert, dan toont de volgende beslissingsboom onder welke gids uw activiteit valt.

Deze gids dekt ook de activiteit 'nevenstromen naar de diervoedersector'.

Beslissingsboom 1

Ik produceer enkel bereide maaltijden (kant-en-klaar)

→ Nee (ga naar beslissingsboom 2)

→ Ja

Ik produceer enkel vegetarische bereide maaltijden

○ Ja : gebruik de gids G-014

○ Nee

▪ Ik produceer bereide maaltijden met rauwe visserijproducten → gids G-032

▪ Ik produceer bereide maaltijden met reeds verwerkte visserijproducten → gids G-019

▪ Ik produceer bereide maaltijden met reeds bewerkte visserijproducten die in het bedrijf nog verhit zullen worden → gids G-19

Beslissingsboom 2

Ik produceer enkel bereide maaltijden (kant-en-klaar)

→ Ja (ga naar beslissingsboom 1)

→ Nee, mijn hoofdactiviteit

○ Bestaat uit de transformatie van plantaardige producten

▪ De bereide maaltijden bevatten ingrediënten van dierlijke oorsprong

• Nee : gebruik de gids G-014

• Ja

De ingrediënten van dierlijke oorsprong bereiken het bedrijf verwerkt

→ Ja : gebruik de gids G-014

→ Nee : gebruik de gids G-019

○ Bestaat uit de transformatie van visserijproducten → gids G-032

○ Bestaat uit de transformatie van plantaardige producten of visserijproducten → gids G-019

G-014: Autocontrole aardappelen-groenten-fruit; verwerking en handel

G-019: Autocontrole vleesproducten, bereide maaltijden, bereide salades en aanverwante producten en natuurdarmen voor gebruik in andere sectoren van de levensmiddelenindustrie

G-032: Autocontrole voor de vissector

G-017: Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen

De gids is verkrijgbaar via:

FEBETRA

www.febetra.be

Transport en Logistiek Vlaanderen

www.transportenlogistiekvlaanderen.be

De inhoudstafel van de sectorgids en een toelichting is op bovenstaande websites vrij consulteerbaar:

De sectorgids kan zowel door leden als niet-leden en door controlerende/certificerende organismen of anderen aangekocht worden bij FEBETRA en bij Transport en Logistiek Vlaanderen.

Deze gids is van toepassing op het wegtransport en/of de opslag voor rekening van derden, die vallen onder de bevoegdheid van het Agentschap krachtens de wet van 4 februari 2000 (B.S. 18.02.2000), zoals gedefinieerd in het koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen (B.S., 12.12.2003).

Onder deze gids vallen niet:

- Transport en opslag van diervoeders en hun grondstoffen → zie G-001 (diervoeders)
- Transport van rauwe melk → zie G-009 (ophaling en het transport van rauwe melk)
- Primaire productie en de volgende daarmee verband houdende bewerkingen zoals gedefinieerd in Verordening 852/2004, bijlage 1 Deel A I:
 - het vervoer, de opslag en het hanteren van primaire producten op de plaats van productie, voor zover hun aard hierdoor niet ingrijpend wordt gewijzigd
 - het vervoer van levende dieren, indien dit noodzakelijk is om de doelstellingen van Verordening 852/2004 te verwezenlijken
 - in het geval van producten van plantaardige oorsprong, visserijproducten en vrij wild, vervoershandelingen met het doel om producten waarvan de aard niet wezenlijk is veranderd, van de plaats van productie aan een inrichting te leveren.

G-018: Autocontrole voor slachthuizen, uitsnijderijen en inrichtingen voor de vervaardiging van gehakt vlees, vleesbereidingen en separatorvlees voor als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren

Deze gids is verkrijgbaar via volgende beroepsverenigingen:

- **FEBEV vzw** (Federatie van het Belgisch Vlees)

www.febbev.be

- **BVK vzw** (Beroepsvereniging voor de Kalfsvleessector)

Korsele 70, 9667 Horebeke

Tel: 055/ 49 99 70 Fax: 055/ 45 78 56

E-mail: bvk-belgie@skynet.be

Deze gids is van toepassing op producten afkomstig van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (inclusief gekweekt wild) en voor volgende sectoren van de levensmiddelenindustrie:

- slachthuizen
- uitsnijderijen
- sector vervaardiging van gehakt vlees
- sector vervaardiging van vleesbereidingen
- sector vervaardiging van separatorvlees
- darmwasserijen (in het slachthuis)
- vleesgroothandels
- koel- en vrieshuizen
- vervoer van levende dieren (eigen vrachtwagens)
- handel in levende dieren

Deze gids dekt ook de activiteit 'nevenstromen naar de diervoedersector'.

G-019: Autocontrole voor de sector van de vleesproducten, bereide maaltijden, bereide salades en aanverwante producten en natuurdarmen voor gebruik in andere sectoren van de levensmiddelenindustrie

Deze gids is verkrijgbaar via volgende beroepsorganisaties:

- **BVBD:** De Beroepsvereniging van de Belgische Darmhandel (vertegenwoordigt de Belgische producenten van natuurdarmen)
Voshol 1, 9160 Lokeren
Tel: 09/ 349 34 93 Fax: 09/ 349 35 00

- **BREMA:** De Belgische Vereniging voor Bereide Maaltijden
www.brema.be

- **VEFASAL:** Vereniging van Saladefabrikanten
Geelhandlaan 8, 2540 Hove
Tel: 03/ 455 75 67 Fax: 03/ 455 07 87

- **FENAVIAN:** De Federatie van de Belgische Vleeswarenindustrie
Leestdorp 3, 2811 Leest
Tel: 015/ 71 95 95 Fax: 015/ 71 95 96
E-mail: fenavian.vzw@telenet.be

Deze gids is van toepassing op volgende sectoren van de levensmiddelenindustrie:

- de sector vleesproducten
- de sector kant-en-klaar gerechten in de breedste zin
- de sector bereide salades en aanverwante producten
- de sector van natuurdarmen voor gebruik in andere sectoren van de levensmiddelenindustrie

Deze gids is enkel van toepassing op bedrijven die leveren aan andere bedrijven. Detailhandels die actief zijn in één of meer van deze productiesectoren, maar rechtstreeks leveren aan de consument, vallen buiten het kader van deze Gids.

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrolegids diervoeders en/of FCA.

Zie ook schema bij G-014 indien u bereide maaltijden produceert.

G-020: Autocontrole voor de sector van de maalderijen

Deze gids werd opgesteld door de beroepsorganisaties:

- **KVBM:** De Koninklijke Vereniging der Belgische Maalders
Gasthuisstraat 31, 1000 Brussel
Tel: 02/ 751 04 53

- **Maalderijvereniging:**
Oude Kaai 26, 2300 Turnhout
Tel: 014/ 41 38 94 Fax: 014/ 42 09 24

- **Molenaars 2000 vzw:**
Trekweg 10, 8550 Zwevegem-Moen
Tel: 056/ 45 52 85 Fax: 056/ 45 71 34

Het beheer van de gids wordt verzorgd door de KVBM en kan enkel via de KVBM aangekocht worden, de aanvraag dient schriftelijk te gebeuren.

De autocontrole gids voor de sector van de maalderijen is bestemd voor de Belgische maalderijen die granen verwerken tot melen bestemd voor de menselijke consumptie.

Behoren niet tot de doelgroep van deze gids:

- de tussenpersonen die meel in de handel brengen
- de griesmeelmaalderijen
- de zetmeelfabrieken

Voor de toepassing van deze gids wordt onder "maalderij" verstaan zowel de nijverheids-maalderij als de ambachtelijke maalderij.

Ook de nevenstromen naar voeding- en diervoederindustrie zijn opgenomen.

De gids is van toepassing vanaf het ogenblik dat granen en andere grond- en hulpstoffen worden ontvangen tot op het moment waarop de eindproducten en nevenstromen op de volgende schakel in de keten overgaan. Transport is enkel opgenomen indien uitgevoerd door dezelfde juridische entiteit als de maalderij.

Deze gids dekt ook de activiteit 'nevenstromen naar de diervoedersector'.

G-022: Autocontrole Biscuit-, chocolade-, praline-, suikergoed en ontbijtgranenindustrie

Deze gids is verkrijgbaar via de website van Choprabisco (www.choprabisco.be).

De Gids 'Autocontrole voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline-, suikergoed en ontbijtgranenindustrie' is van toepassing op alle Belgische bedrijven die hetzij op artisanale wijze, hetzij op industriële wijze, de volgende producten produceren en/of verwerken:

- Biscuiterie (zowel gezoet, gezouten, gearomatiseerd als gevuld)
- Chocoladeproducten (ook chocopasta's, notenpasta's en notenvullingen)
- Suikergoed
- Ontbijtgranen : 2 types worden hierin onderscheiden:
 - graanpreparaten verkregen door poffen, roosteren of extrusie.
 - bereidingen verkregen uit ongeroosterde graanvlokken of uit mengsels (vb muesli)
- Bijzondere voeding (glutenvrije voedingsmiddelen, voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters, voedingsmiddelen bestemd voor energiebeperkende diëten...)

De gids heeft enkel betrekking op producten die geen gekoelde opslag (<7°C) vereisen voor de bewaring vanuit microbiologisch standpunt. Het betreft dus microbiologisch stabiele producten. Pralines worden beschouwd als microbieel stabiele producten en vallen niet onder de gekoelde producten volgens het KB van 04/02/1980, ook al worden pralines en chocoladeproducten vaak onder koeling bewaard of ingevroren vanuit sensorisch standpunt.

Daarnaast zijn ook de eigen verkooppunten, d.w.z. verkooppunten die juridisch deel uitmaken van het producerend bedrijf opgenomen in deze gids.

Bakkers die naast brood en patisserie ook chocoladeproducten, pralines, biscuiterie, en/of confiserie respectievelijk consumptie-ijs vervaardigen, vallen niet onder deze gids. Zij kunnen gebruik maken van de autocontrolelegids voor brood- en banketbakkerij (G-026) respectievelijk de autocontrolelegids voor de consumptie-ijsindustrie (G-005).

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrolelegids diervoeders en/of FCA.

G-023: Autocontrole in de horecasector

De gids (digitale versie) is gratis te verkrijgen via het FAVV:

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

U kan de gedrukte versie verkrijgen via de beroepsverenigingen:

Fed. Ho.Re.Ca Vlaanderen
Anspachlaan 111 bus 4
1000 Brussel
Tel. 02/ 213 40 10
Fax. 02/ 213 40 11
E-mail: fed.vlaanderen@horeca.be

De gids kan in elke horecazaak worden toegepast : cafés, koffiehuizen-tearooms, restaurants, traiteurs, snackbars, broodjeszaken, hotels, culturele centra, ijssalons, frituren, pitazaken, ambulante horecazaken...

Bedrijfsrestaurants, instellingskeukens, de leveranciers van bereide maaltijden aan ondernemingen, scholen, ziekenhuizen en rusthuizen vallen buiten de scope van deze gids en vallen onder de gids G-025.

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrolelegids diervoeders en/of FCA.

Opmerking:

TÜV NORD INTEGRA biedt certificatie van deze gids enkel aan voor bedrijven die voedingsmiddelen produceren en daarnaast ook nog een activiteit hebben die valt onder deze gids en voor horecazaken die tot een groep behoren.

G-025: Autocontrole voor de sector van de grootkeukens en de verzorgingsinstellingen

De gids (digitale versie) is gratis te verkrijgen via het FAVV:
<http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>

De gids is niet beschikbaar in gedrukte vorm.

Het toepassingsgebied van deze gids heeft betrekking op het verstrekken van voedsel in de gemeenschapsrestaurantie en verzorgingsinstellingen. De gids is van toepassing voor keukens, verbruikslokalen en refters van bedrijven, onderwijsinstellingen, verzorgingsinstellingen, traiteurs,....

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrole gids diervoeders en/of FCA.

Opmerking:

TÜV NORD INTEGRA biedt certificatie voor deze gids enkel aan voor voedingsbedrijven met bedrijfskeukens.

Melding van de activiteit grootkeuken en validatie via de gids G-025 is enkel van belang voor bedrijven die de voeding, geserveerd in het bedrijfsrestaurant, hiervoor speciaal bereiden. Indien de geserveerde voeding afkomstig is van de eigen voedingsproductie, dan is melding van deze activiteit en validatie via de gids G-025 niet nodig.

G-026: Autocontrole voor de brood- en banketbakkerij

De gids (digitale versie) is gratis te verkrijgen via het FAVV:
<http://www.favv.be/autocontrole-nl/gidsen/distributie/>

U kan de gedrukte versie verkrijgen via de beroepsverenigingen:

Belgische Confederatie BBCE v.z.w.

Louis Mettwielaan 83, B.42, 1080 Brussel
Tel: 02/469 20 00 Fax: 02/ 469 21 40
E-mail: bcci-bpcg@scarlet.be

Bakkers Vlaanderen vzw

www.bakkersvlaanderen.be

Deze gids is van toepassing voor :

- ondernemingen die behoren tot de industriële brood- en banketbakkerijen die leveren aan de distributiesector (Business-to-Business) of verkoop organiseren rechtstreeks aan de consument via verkooppunten zonder een eigen juridische entiteit (business to consumer)
- de brood- en banketbakkerijen die in hoofdactiviteit brood en banket produceren, verwerken en /of verkopen aan de consument (Business-to-Consumer)
- verkoop van brood- en bakkerijproducten op markten (ambulante handel)

Wanneer er **enkel** productie van chocolade of **enkel** productie van ijs gebeurt, is de gids G-022 respectievelijk de gids G-005 van toepassing.

De gids dekt de 'nevenstromen naar de diervoedersector', enkel als deze nevenstromen naar een verwerker gaan, die, na verwerking, levert aan een fabrikant diervoeders. De gids dekt dus niet de nevenstromen die rechtstreeks naar veehouder of fabrikant diervoeders gaan. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrole gids diervoeders en/of FCA.

Opmerking:

TÜV NORD INTEGRA biedt enkel auditing en certificering aan voor de industriële bakkers (zij die vallen onder de groep 'transformatie' of business to business).

G-027: Autocontrole voor de koffiebranderijen

De gids is verkrijgbaar bij

Koninklijk Verbond van Koffiebranders vzw www.koffiecafe.be

Deze gids is bedoeld voor alle koffiebranderijen. Onder koffie wordt verstaan:

- de behoorlijk gereinigde en geroosterde zaadkern van de koffieboon (soorten van het geslacht Coffea)
- gemalen koffie (koffie die in verkleinde toestand gebracht is)
- cafeïnevrije koffie (koffie waarvan het cafeïnegehalte verminderd is)

Bovendien worden in deze gids ook de producten behandeld op basis van koffie waar smaakstoffen aan toegevoegd werden. Vallen niet onder deze gids:

- oploskoffie en aanverwante producten
- koffievervangende producten (bijv. volledig op basis van cichorei)

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrolelegids diervoeders en/of FCA.

G-029: Autocontrole voor de productiebedrijven van verpakt water, frisdranken, sappen en nectar

Deze gids werd gerealiseerd op initiatief van de Belgische Vereniging van Fabrikanten, Bottelaars en Invoerders van vruchtensappen en nectars (AJUNEC) en de Koninklijke Vereniging van de Industrie van Waters en Frisdranken (VIWF).

De gids is verkrijgbaar bij

- AJUNEC, Belgische Vereniging van Fabrikanten, Bottelaars en Invoerders van Vruchtensappen en Nectar asbl
Kunstlaan 43, 1040 Brussel
Tel: 02/ 550 17 57 Fax: 02/ 550 17 54
E-mail: contact@ajunec.be
- VIWF, Vereniging van de Productie van Water en Frisdranken (FIEB-VIWF)
(hetzelfde adres als Ajunec)
E-mail: contact@fieb-viwf.be

Deze gids richt zich tot de verantwoordelijken van een vestigingseenheid en hun personeel, die betrokken zijn bij de productie van volgende dranken:

- natuurlijk mineraalwater
- bronwater
- drinkwater
- siropen of frisdranken (=limonades)
 - ijsthees op basis van plantaardige extracten zijn opgenomen onder de noemer van frisdranken. Het aftreksel van thee of de productie van de extracten daarentegen behoren niet tot het toepassingsgebied van deze gids.
 - Gecarboniseerde vruchtensappen zonder alcohol zijn eveneens opgenomen in de productie van frisdranken.
- fruit- en groentesappen (op basis van een concentraat of uit verse vruchten en groenten)
- nectar
- energiedranken

Cocktails zonder alcohol en in het bijzonder al de dranken bekomen door desalcoholiseren van alcoholhoudende dranken vallen niet onder deze gids.

De gids dekt niet de 'nevenstromen naar de diervoedersector'. Hiervoor wordt verwezen naar de Autocontrolelegids diervoeders en/of FCA.

G-032: Autocontrole voor de vissector

De gids kan aangevraagd worden via

Belgische groepering van de visindustrie "Vis en Gezond"

Kolvestraat 4, 8000 Brugge

Tel: 050/45 87 90 Fax: 050/45 87 51

E-mail: francis.pil@marineharvest.com

De gids is van toepassing op volgende producten:

- visserijproducten zoals
 - verse onverwerkte visserijproducten (in gehele staat, al dan niet verpakt) ¹⁾
 - rauwe bewerkte visserijproducten ¹⁾
 - verwerkte visserijproducten ¹⁾
- levende tweekleppige weekdieren, schaaldieren, stekelhuidigen, manteldieren en mariene buikpotigen ²⁾
- zeeplanten ³⁾
- kikkerbilen en landslakken ³⁾

Producten die niet onder deze gids vallen zijn visolie (voor humane consumptie bestemd), visvoer (olie en meel) en visgelatine.

De gids is gericht naar bedrijven die volgende activiteiten uitvoeren:

- visafslag
- bewerken¹⁾ van verse rauwe gekoelde visserijproducten
- bewerken¹⁾ van verse rauwe diepgevroren visserijproducten
- verwerken¹⁾ van visserijproducten
- productie van kant-en-klare salades en maaltijden of maaltijdcomponenten ^{4) 6)}
- handel (aankoop, import, opslag en/of transport) ⁵⁾
- handel door traders (zonder fysieke aanwezigheid van de producten)
- eigen winkel en ambulante handel, indien gekoppeld aan productie-activiteiten van visserijproducten en gecombineerd met Business-to-Business handel.

De gids dekt de 'nevenstromen naar de diervoedersector'.

1) In deze gids wordt een duidelijk onderscheid gedefinieerd tussen "bewerking" en "verwerking":

Onder "bewerking" wordt verstaan het verpakken van producten (onder vacuüm of onder gewijzigde atmosfeer) en het wijzigen van de anatomische toestand zoals strippen, koppen, in moten verdelen, fileren en hakken.

Onder "verwerking" wordt de definitie verstaan zoals opgegeven in EG 852/2004: elke handeling die het oorspronkelijke product ingrijpend wijzigt onder meer door middel van verhitten, roken, zouten, rijpen, drogen, marinieren, extraheren of extruderen of een combinatie van dergelijke behandelingen.

2) Enkel in het kader van opslag en vervoer en als grondstof voor deze sector. Het betreft niet de activiteiten zoals kweken, verwateren (heruitzetten en zuiveren), kuisen, verpakken van deze producten.

3) In het kader van import en verhandeling, niet de activiteiten zoals kweken, kuisen, verpakken van deze producten.

4) Om overlap met de gids G-019 te vermijden wordt duidelijk gesteld dat naast de activiteit van productie van salades en kant-en-klare maaltijden of –componenten op basis van vis en visserijproducten, er ook volgende activiteiten dienen te zijn:

- Import van verse en/of bewerkte vis en/of visserijproducten uit derde landen behalve de EVA landen (Zwitserland, Noorwegen, Liechtenstein, IJsland)
- Productie startend van verse onbewerkte vis en/of visserijproducten
- Be- en verwerkingsactiviteiten van vis en visserijproducten anders dan verhitten, pasteuriseren en steriliseren, bijvoorbeeld roken, drogen, zouten, zuur marinieren, paneren, frituren, alsook kant-en-klare producten bestaande uit rauwe bewerkte visproducten (bv. carpaccio of sushi) alsook rauwe nog te verhitten ready-to-cook producten.

5) Indien uitsluitend opslag- en transportactiviteiten en geen andere bewerking, verwerking of (her)verpakingsactiviteit → gids G-017 is van toepassing

6) Zie beslissingsbomen 1 en 2 beschreven bij G-014

G-038: Autocontrole voor handel in granen en agro-toelevering

De gids werd gerealiseerd op initiatief van volgende beroepsverenigingen:

- Synagra : Nationale Federatie van de handel in granen en andere landbouwproducten
- Phytodis: Federatie van de distributie van bestrijdingsmiddelen
- Vegrom: Belgische beroepsvereniging voor de meststoffengroothandelaars

De gids moet schriftelijk aangevraagd worden bij

Synagra vzw

Gasthuisstraat 31

1000 Brussel

Tel: 02/512 15 50 Fax: 02/512 48 81

E-mail: info@synagra.be

Het toepassingsgebied betreft de aankoop, de opslag, de distributie (inclusief verpakken) en het eigen transport van bovenvermelde producten.

Transport door derden van en naar de handelaar valt niet onder deze gids (hiervoor wordt verwezen naar gids G-017).

De hoofdactiviteit is de toelevering naar de landbouw (Business-to-Business), maar kan ook toelevering naar particulieren zijn (Business-to-Consumer) voor producten die bestemd zijn voor de primaire productie door particulieren zoals moestuin en eigen dieren.

Onderstaande tabel beschrijft het toepassingsgebied van deze gids :

Granen en/of eiwithoudende gewassen food en feed	Zaden	Andere voedingsmiddelen en mengvoeders	Bestrijdingsmiddelen en/of meststoffen en teeltsubstraten	Gids van toepassing voor de vermelde activiteiten
X	X	X	X	Deze gids
X	X	X	-	Deze gids
X	-	-	-	Deze gids
X	-	X	-	Deze gids
X	-	-	X	Deze gids
X	X	-	-	Deze gids
X	-	X	X	Deze gids
X	X	-	X	Deze gids
-	-	X	X	Deze gids
-	-	-	X bestrijdingsmiddelen	G-010
-	-	-	X org. meststoffen	G-028
-	-	-	X teeltsubstraten	G-036
-	-	-	X minerale meststoffen	G-035
-	-	X	-	G-001
-	X	-	-	
-	X	X	-	Deze gids
-	X	-	X	Deze gids
-	X	X	X	Deze gids
-	-	-	X meststoffen + teeltsubstraten	Deze gids

G-039: Autocontrole voor de groothandel

De gids is verkrijgbaar op onderstaande adres:

Comeos

E. Van Nieuwenhuyselaan 8, 1160 Brussel

Tel: 02/788 05 00 Fax: 02/788 05 01

E-mail: info@comeos.be

Deze gids is bestemd voor ondernemingen met een groothandelsactiviteit in voedingsmiddelen op voorwaarde dat hun activiteiten beperkt blijven tot de aankoop, de invoer, het hanteren en het opslaan van producten, met het oog op het in de handel brengen aan operatoren. Het gaat enkel om B-to-B activiteiten.

Volgende activiteiten vallen niet onder de gids:

- Bewerking en verpakking van voedingswaren
- Opslag van voedingsmiddelen voor derden : G-017
- Groothandelaars met als hoofdvactiviteit de verkoop van groenten en fruit: G-014

Autocontrole en export naar derde landen (omzendbrieven FAVV)

Het FAVV voorziet sinds 25/09/2014 in een extra module aan de validatie van autocontrole m.b.t. export naar derde landen.

U vindt alle nodige informatie via de website van het FAVV op <http://www.favv.be/autocontrole-nl/export/default.asp>

In eerste instantie is deze module verplicht voor de land/productcombinaties vermeld op bovenstaande website.

Vereisten

Naast de Belgische en Europese wetgeving, dient u per “product(groep)-land”-combinatie, voor zover van toepassing, te voldoen aan de specifieke exportvoorwaarden. Indien dergelijke voorwaarden bestaan, dan zijn deze opgenomen in de instructiebundels of omzendbrieven van het FAVV die terug te vinden via de links voor de land/productcombinaties op <http://www.favv.be/autocontrole-nl/export/default.asp>

U moet in uw autocontrolesysteem een exportprocedure opgenomen hebben waarin volgende beschreven is:

- hoe u zich op de hoogte stelt van de van toepassing zijnde exportvoorwaarden;
- op welke manier u deze info verwerkt in uw autocontrolesysteem (wie, wat, waar, wanneer, welke documenten moeten aangepast worden, ...).

Deze procedure moet steeds per “product(groep)-land”-combinatie toegepast worden.

Procedure voor de validatie van de exportvoorwaarden

- **U beschikt nog niet over een gevalideerd ACS:** indien u op 25/09/2014 nog niet beschikt over een gevalideerd ACS, dient u uiterlijk op 25/09/2015 gevalideerd te zijn voor alle activiteiten, waarvoor validatie vereist is in het kader van de export, met inbegrip van de exportvoorwaarden.
- **U beschikt over een gevalideerd ACS, maar er bestaat nog geen hoofdstuk met betrekking tot export in de betrokken autocontrolelegids:** indien u op 25/09/2014 reeds beschikte over een gevalideerd ACS, maar nog niet met inbegrip van de exportvoorwaarden, dan dient u de exportvoorwaarden tijdens de volgende audit en ten laatste op 25/09/2015 te laten valideren. Voor product(groep)-land-combinaties waarvoor de noodzaak van een gevalideerd autocontrolesysteem na publicatie van deze omzendbrief aan de instructiebundel

of omzendbrief toegevoegd wordt, dienen de exportvoorwaarden ten laatste binnen het jaar na publicatie van de instructiebundel of omzendbrief gevalideerd te worden.

Indien er een goedgekeurde sectorgids bestaat, maar er nog geen hoofdstuk met betrekking tot export is opgenomen in de sectorgids, kan de audit op basis van deze omzendbrief uitgevoerd worden door TÜV NORD INTEGRA die daartoe erkend is. De volgende voorschriften zijn dan van toepassing:

- De audit van de exportmodule volgens de omzendbrief van 25/09/2014 wordt gelijktijdig uitgevoerd met de ACS audit;
- Afhankelijk van het aantal "product(groep)-land"-combinaties wordt extra audittijd voorzien;
- Het auditverslag bevat bewijslast van de evaluatie van deze omzendbrief;
- In geval van een gunstig audit resultaat, zal op uw ACS certificaat expliciet de vermelding naar deze omzendbrief staan;

Indien er geen goedgekeurde sectorgids bestaat, kan de audit op basis van deze omzendbrief enkel uitgevoerd worden door het FAVV.