



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

## FAQ - Gids autocontrole vissector

Van toepassing vanaf: 17-08-2018

	Naam – functie / dienst	Datum	Handtekening
<b>Opgesteld door:</b>	Vincent Helbo Tom Van Vooren	30-07-2018	Vincent Helbo (get.)
<b>Nagezien door:</b>	Katrien Beullens Directeur	30-07-2018	Katrien Beullens (get.)
<b>Goedgekeurd door:</b>	Jean-François Heymans Directeur général a.i.	16-08-2018	JF Heymans (get.)

## I. DOELSTELLINGEN EN TOEPASSINGSGEBIED

De bedoeling van dit document is de vaak gestelde vragen, afkomstig van operatoren, auditoren, ... aangaande gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de transformatiesector van vis (G-032) en de toepassing van de autocontrole in de geïsoleerde sector op te lijsten alsook de bijhorende antwoorden.

Als de vragen betrekking hadden op meerdere onderwerpen, werden de antwoorden onderverdeeld in verschillende hoofdstukken:

- Audit
- Management
- Traceerbaarheid
- Producten
- Lokalen
- Uitrusting
- Goede praktijken
- HACCP

## II. NORMATIEVE REFERENTIES

- Verordening EG nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor de voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden
- Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne
- Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong
- Verordening (EG) nr. 2074/2005 van de Commissie van 5 december 2005 tot vaststelling van uitvoeringsmaatregelen voor bepaalde producten die onder verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad vallen en voor de organisatie van officiële controles overeenkomstig de verordeningen (EG) nr. 854/2004 en (EG) nr. 882/2004 van het Europees Parlement en de Raad, tot afwijking van verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad en tot wijziging van de verordeningen (EG) nr. 853/2004 en (EG) nr. 854/2004
- Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen
- Koninklijk besluit van 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

- Ministerieel besluit van 22 januari 2004 betreffende de modaliteiten voor de meldingsplicht in de voedselketen
- Ministerieel besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector

### III. TERMEN, DEFINITIES EN BESTEMMELINGEN

#### 1. Termen en definities

- **Gids G-014:** gids Autocontrole: aardappelen, groenten, fruitverwerkende industrie en handel (G-014)
- **Gids G-019:** gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten – Kant-en-klaargerechten - Salades - Natuurdarmen (G-019)
- **Gids G-032:** Gids autocontrole vissector (G-032)
- **Autocontrole:** het geheel van maatregelen die door de exploitanten worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten in alle stadia van de productie, verwerking en distributie die onder hun beheer vallen:
  - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
  - voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het Agentschap bevoegd is;
  - voldoen aan de voorschriften betreffende traceerbaarheid en toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.
- **Agentschap:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **Kant-en-klaargerechten:** gemengde en/of geassembleerde, gebruiksklare, eventueel nog op te warmen voedingsproducten

#### 2. Afkortingen

- **ACS:** autocontrolesysteem
- **CA:** correctieve acties
- **CCP:** kritisch controle punt
- **CI:** certificeringsinstelling
- **FAVV:** Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
- **GHP:** Goede Hygiëne Praktijken
- **GMP:** Good Manufacturing Practices
- **HACCP :** Hazard Analysis and Critical Control Point
- **KB:** Koninklijk besluit
- **MB:** Ministerieel besluit
- **NC:** non-conformiteit

- **NC A:** non-conformiteit A
- **NC B:** non-conformiteit B
- **PVA:** punt van aandacht
- **VO:** verordening

### **3. Bestemmingen**

Iedereen die betrokken is bij de autocontrole in de transformatiesector van vis.

#### IV. HISTORISCH OVERZICHT

Identificatie van het document	Wijzigingen	Rechtvaardiging	Van toepassing vanaf
PB 07 – FAQ (G-032) – REV 0 – 2012	Eerste versie van het document		11-06-2012
<u>PB 07 – FAQ (G-032) – REV 1 – 2012</u>	<u>Correctie van vragen</u>		<u>18-12-2012</u>
<u>PB 07 – FAQ (G-032) – REV 2 - 2018</u>	<u>Toevoeging van vraag over TVB-N</u>	<u>Bepalingen in de gids stemmen niet overeen met de wettelijke bepalingen</u>	<u>Datum van publicatie</u>

Indien het niet de eerste versie van het document betreft, zijn de wijzigingen in vergelijking met de vorige versie aangeduid in rood opdat deze makkelijk terug te vinden zijn. De toevoegingen zijn onderlijnd en de verwijderde stukken zijn doorstreept.

## V. VRAAG/ANTWOORD

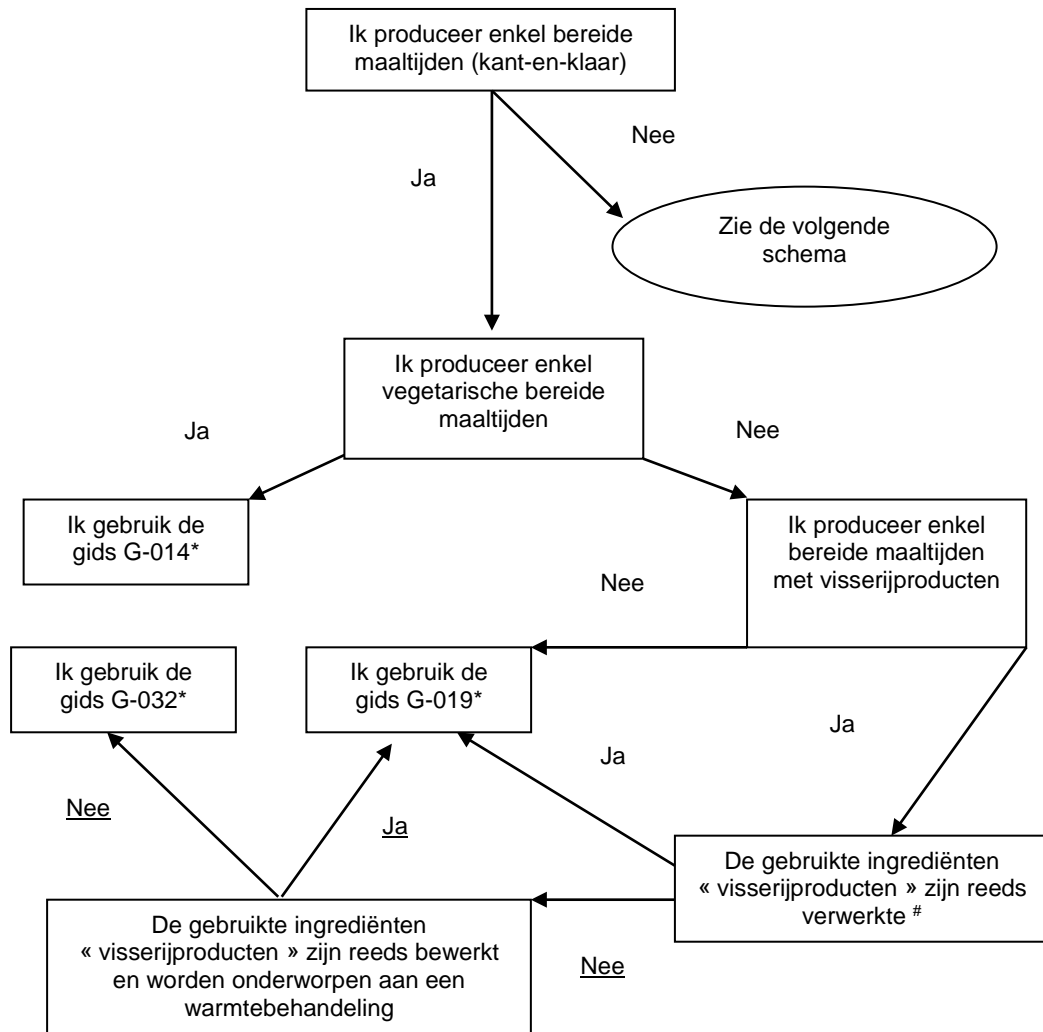
→ **Audit**

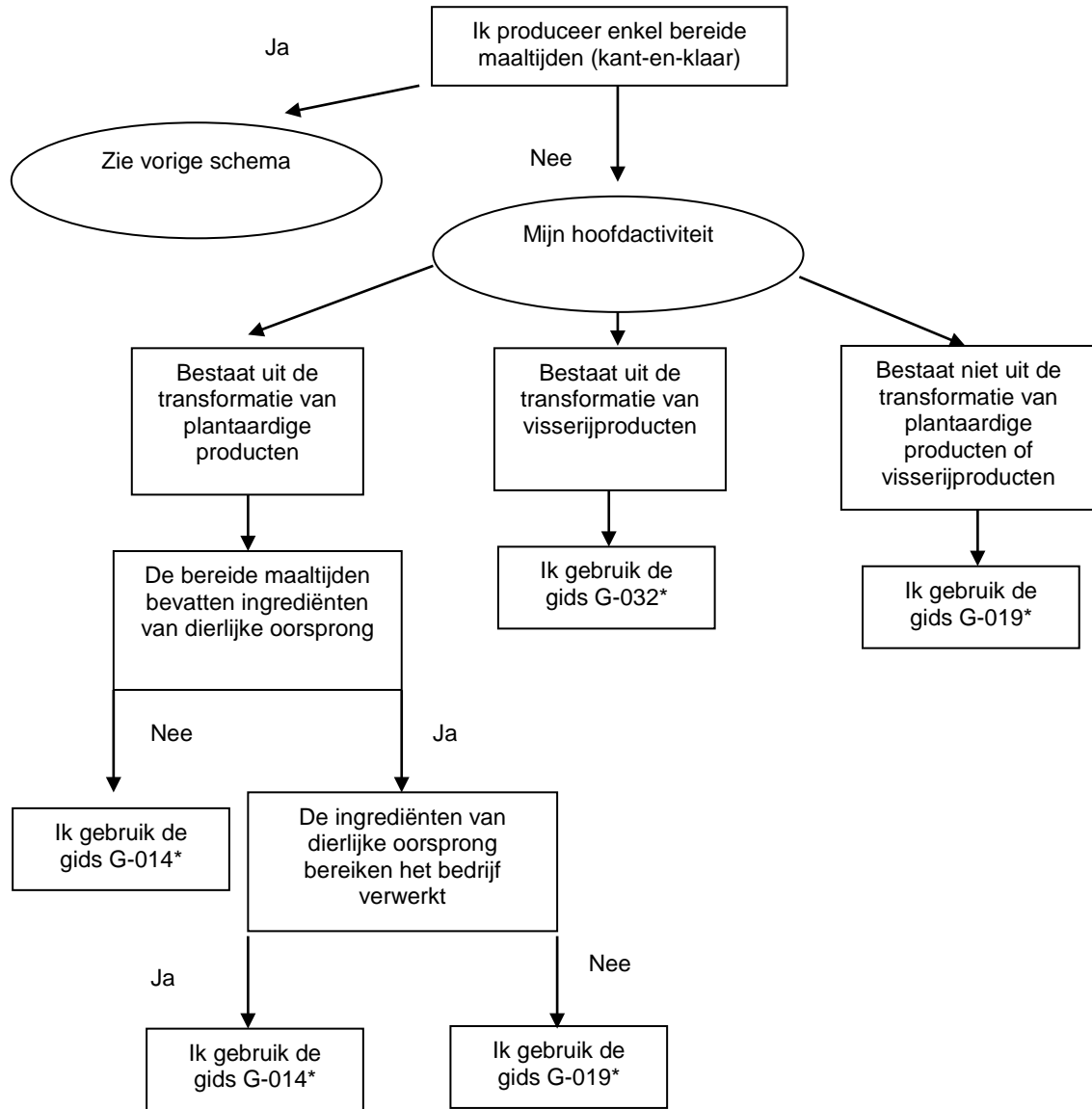
1.

- **Vraag**

Welke gids dient een bedrijf in de sector van de transformatie die verschillende types van bereide maaltijden produceert volgen (bereide maaltijden op basis van vleesproducten, bereide maaltijden op basis van gehakt vlees, vegetarische bereide maaltijden, bereide maaltijden op basis van zuivel, bereide maaltijden op basis verwerkte vis, bereide maaltijden op basis van bewerkte vis, ...)?

- **Antwoord**





\*

G-014: gids Autocontrole: aardappelen, groenten, fruitverwerkende industrie en handel  
 G-019: gids voor het ontwikkelen van autocontrolesystemen bij de productie van voedingsmiddelen in de sectoren: Vleesproducten – Kant-en-klare gerechten - Salades – Natuurdarmen

G-032: Gids autocontrole vissector

#

Verhitte, gezouten, gerookte, gepekeld, gedroogde, ...

Let op ! dit schema kan aangepast worden van zodra er nieuwe gidsen of nieuwe versie van gidsen goedgekeurd zijn.

## 2.

### • Vraag

Moet een fabrikant van kant-en-klare maaltijden die bij een andere Belgische operator of bij een operator van een land van de Europese Unie of van de Europese Vrijhandelsassociatie (EVA) bewerkte of

verwerkte visserijproducten koopt om bepaalde gerechten klaar te maken, zich baseren op de gids G-032?

- **Antwoord**

Die operator kan zich beperken tot de gids G-019 op voorwaarde dat de bewerkte visserijproducten die hij aankoopt, worden onderworpen aan een warmtebehandeling.

3.

- Vraag

Gelden de wettelijke normen voor totale vluchtige-basestikstof (TVB-N) ook voor verse visserijproducten die verpakt zijn onder gas of vacuüm?

- Antwoord

Ja. De bepalingen van verordening (EG) nr. 2074/2005 zijn van toepassing voor verse visserijproducten, zonder onderscheid volgens verpakkingswijze.

→ **Management**

→ **Traceerbaarheid**

→ **Producten**

→ **Lokalen**

→ **Uitrusting**

→ **Goede praktijken**

→ **HACCP**