

Gids autocontrole

voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en
suikergoedindustrie

vertegenwoordigd door de beroepsverenigingen
Choprabisco en Fenaco



Samengesteld door:

Kristien Neyts – Liesbeth Jacxsens

Universiteit Gent – FBW

Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit

Laboratorium voor Levensmiddelenmicrobiologie en –conservering

Versie 1 dd. 21-06-07



INHOUDSOPGAVE

DEEL 1 : INLEIDING	7
1.1 DOELSTELLING.....	7
1.2 INITIATIEF EN REPRESENTATIVITEIT.....	7
1.2.1 Representativiteit voor de vervaardiging van beschuit en koekjes.....	8
1.2.2 Representativiteit voor de vervaardiging van chocolade(producten) en suikerwerk.....	9
1.2.3 Mogelijke overlapping met andere sectoren.....	9
1.3 TOEPASSINGSGEBIED.....	11
1.3.1 Aspecten met betrekking tot autocontrole.....	11
1.3.2 Gebruikers.....	11
1.3.3 Productcategorieën.....	12
1.3.3.1 Algemeen.....	12
1.3.3.2 Suikergoed.....	13
1.3.3.3 Koekjes.....	13
1.3.3.4 Chocoladeproducten.....	14
1.3.4 Procesreikwijdte.....	14
1.4 HET TOT STAND KOMEN VAN DE GIDS.....	18
1.4.1 Werkgroepleden.....	18
1.4.2 Werkwijze.....	20
1.4.2.1 Overleg binnen de sectoren.....	20
1.4.2.2 Overleg met andere belanghebbenden.....	21
1.4.3 Gebruikte middelen en referenties.....	21
1.4.4 Gebruikte afkortingen.....	21
1.5 INHOUD VAN DE GIDS.....	22
1.5.1 Opbouw van de gids.....	22
1.5.2 Inhoudelijk.....	24
1.6 GEBRUIK VAN DE GIDS.....	26
1.7 VERSPREIDING VAN DE GIDS.....	27
DEEL 2 : OVERZICHT WETGEVING	28
2.1 Algemene reglementering met betrekking tot hygiëne / voedselveiligheid.....	29
2.2 Reglementering met betrekking tot toevoegsels, kleurstoffen, zoetstoffen, aroma's en technische hulpstoffen.....	30
2.3 Reglementering met betrekking tot residuen en contaminanten.....	31
2.4 Reglementering met betrekking tot waterkwaliteit.....	31
2.5 Reglementering met betrekking tot etikettering.....	32
2.6 Reglementering met betrekking tot verpakkingsmateriaal.....	32
2.7 Reglementering met betrekking tot cacao en chocoladeproducten.....	33
2.8 Overzicht van de wetgevingen voor de overige ingrediënten en met betrekking tot hygiëne en voedselveiligheid.....	33
2.9 Reglementering met betrekking tot bijzondere voeding.....	34
2.10 Reglementering van fabricage- en bewaarmethoden.....	34
2.11 Reglementering met betrekking tot schadelijke waren.....	35
2.12 Reglementering met betrekking tot productaansprakelijkheid.....	35
DEEL 3 : MANAGEMENTSYSTEEM VOOR VOEDSELVEILIGHEID EN PRODUCTKWALITEIT	36
3.1 Algemene eisen.....	36
3.2 Managementverantwoordelijkheid.....	37
3.2.1 Beleid en doelstellingen.....	37
3.2.2 Toelatingen.....	38
3.2.3 Verantwoordelijkheden en bevoegdheden.....	39
3.2.4 Interne communicatie.....	42
3.2.5 Management van middelen.....	42

3.2.6	Directiebeoordeling	43
3.3	Documentatie	44
3.3.1	Kwaliteitshandboek	44
3.3.2	Procedures en werkinstructies	45
3.3.3	Registraties	46
3.3.4	Documentbeheer	46
3.4	Specificatiebeheer	47
3.4.1	Grondstofspecificaties	47
3.4.2	Eindproductspecificaties	49
3.5	Etikettering.....	50
3.5.1	Etikettering van voorverpakte levensmiddelen: algemeen.....	50
3.5.2	Etikettering van (voorverpakte) levensmiddelen: specifiek	53
3.5.2.1	Chocolade.....	53
3.5.2.2	Bijzondere voeding	54
3.5.2.3	Aroma's	55
3.5.2.4	Zoetstoffen.....	55
3.5.2.5	Ioniserende straling.....	56
3.5.2.6	Gebruik van verpakkingsgassen	56
3.5.2.7	Voedingswaarde-etikettering.....	56
3.5.2.8	Voedings- en gezondheidsclaims.....	59
3.5.2.9	Partij-aanduiding	58
3.5.2.10	Allergenen.....	58
3.5.2.11	GGO's.....	59
3.6	Inkoop.....	60
3.6.1	Leveranciersselectie	60
3.6.2	Ingangscntrole	61
3.6.3	Leveranciersbeoordeling.....	63
3.7	Interne audits.....	64
3.8	Klachtenafhandeling	65
3.9	Beheersing van non-conforme producten	66
3.10	Productvrijgave	70
3.11	Correctieve acties - Corrigerende maatregelen - Preventieve maatregelen	70
DEEL 4	: GOEDE HYGIËNISCHE PRAKTIJKEN – GHP	74
4.1	Infrastructuur en omgeving	74
4.1.1	Omgeving	74
4.1.2	Infrastructuur algemeen	75
4.1.2.1	Vloeren	75
4.1.2.2	Muren	76
4.1.2.3	Plafonds.....	76
4.1.2.4	Ramen	76
4.1.2.5	Deuren.....	77
4.1.2.6	Leidingen en andere voorzieningen	77
4.1.2.7	Afvoer	78
4.1.2.8	Verlichting.....	78
4.1.2.9	Verluchting.....	78
4.1.3	Machines, uitrusting en gebruiksvoorwerpen	79
4.1.3.1	Algemeen.....	79
4.1.3.2	Hout.....	81
4.1.3.3	Glas en harde plastic	83
4.1.3.4	Perslucht.....	83
4.1.3.5	Smeerpunten	83
4.1.3.6	Installatie.....	83
4.1.4	Inrichting	83
4.1.5	Sanitaire voorzieningen.....	84
4.1.5.1	Wasbakken	84

4.1.5.2	Toiletten.....	85
4.1.5.3	Kleedlokaal.....	86
4.1.5.4	Refter.....	86
4.1.6	Controle.....	87
4.2	Reiniging en desinfectie.....	87
4.2.1	Schoonmaakprocedures.....	87
4.2.2	Materiaal.....	90
4.2.3	Controle.....	91
4.3	Afval.....	92
4.3.1	Afvalcontainers / -recipiënten.....	92
4.3.2	Opslag.....	93
4.3.3	Controle.....	93
4.4	Water.....	94
4.4.1	Drinkbaar water.....	94
4.4.2	Stoom.....	94
4.4.3	Niet-drinkbaar water.....	95
4.4.4	Controle.....	95
4.4.4.1	Drinkbaar water.....	95
4.4.4.2	Behandeling van water.....	99
4.4.4.3	Stoom.....	99
4.5	Personeel.....	100
4.5.1	Kledij.....	100
4.5.2	Handhygiëne.....	100
4.5.3	Persoonlijk gedrag.....	102
4.5.4	Gezondheid.....	103
4.5.5	Bezoekers / Onderaannemers.....	103
4.5.6	Opleiding.....	104
4.5.7	Controle.....	104
4.6	Ongedierte.....	105
4.6.1	Toegang / Preventie.....	105
4.6.2	Schuilplaatsen.....	106
4.6.3	Bewaking, opsporing en verdelging.....	106
4.6.4	Controle.....	107
4.7	Beheersing chemische en fysische contaminatie.....	108
4.7.1	Chemische contaminatie.....	108
4.7.1.1	Keuze van de middelen.....	108
4.7.1.2	Gebruik van de middelen.....	109
4.7.1.3	Opslag.....	110
4.7.2	Controle.....	110
4.7.3	Fysische contaminatie.....	110
4.7.3.1	Potentiële bronnen van fysische contaminatie.....	110
4.7.3.2	Beheersmaatregelen – algemeen.....	111
4.7.3.3	Beheersmaatregelen – glas en harde plastic.....	112
4.7.3.4	Beheersmaatregelen – metaal.....	113
4.8	Technisch onderhoud.....	115
4.8.1	Onderhoud en storingen.....	115
4.8.2	Calibratie.....	116
4.8.3	Controle.....	117
4.9	Opslag en voorraadbeheer.....	117
4.9.1	Opslag bulkmaterialen.....	118
4.9.2	Opslag voorverpakte, droge stabiele grondstoffen en verpakkingsmateriaal.....	118
4.9.3	Opslag gekoeld te bewaren grondstoffen.....	120
4.9.4	Voorraadbeheer.....	121
4.9.5	Richtlijnen voor de inrichting van verkooppunten.....	125
4.10	Gebruik van eieren in de schaal.....	124

4.11	Transport	125
DEEL 5 : VOEDSELVEILIGHEID – HACCP		126
5.1	Opbouw van een HACCP-plan	127
5.2	Overzicht van de gevaren: algemeen.....	138
5.2.1	Wat zijn microbiologische gevaren?	138
5.2.1.1	Ziekteverwekkende kiemen.....	138
5.2.1.2	Bederfveroorzakende micro-organismen	139
5.2.2	Wat zijn chemische gevaren?	139
5.2.3	Wat zijn fysische gevaren?.....	140
5.2.4	Wat zijn allergenen?	141
5.3	Overzicht van de gevaren: specifiek	145
5.3.1	Wetgeving.....	145
5.3.2	Gevaren gerelateerd met de grondstoffen.....	147
5.3.3	Gevaren gerelateerd met het proces.....	174
5.3.3.1	Microbiologische gevaren	174
5.3.3.2	Chemische gevaren	175
5.3.3.3	Allergenen.....	178
5.3.4	Gevaren gerelateerd met de omgeving, personeel, infrastructuur	178
5.3.4.1	Microbiologische gevaren	178
5.3.4.2	Chemische gevaren	179
5.3.4.3	Fysische gevaren.....	179
5.4	Mogelijke methodes voor risico-inschatting en determinatie van CCP's.....	179
5.5	Risico-inschatting van de relevante gevaren geassocieerd met de grondstoffen en mogelijke beheersmaatregelen.....	187
5.5.1	Microbiologische gevaren	188
5.5.2	Chemische gevaren.....	199
5.5.3	Fysische gevaren.....	216
5.5.4	Allergenen.....	217
5.5.5	Grondstoffen voor voedingsmiddelen voor zuigelingen en kleuters of andere bijzondere voeding	218
5.5.5.1	Toepassingsgebied.....	218
5.5.5.2	Bijzondere voorwaarden voor grondstoffen.....	218
5.5.6	Samenvatting risico's en beheersmaatregelen grondstoffen	219
5.5.6.1	Producenten van chocolade uitgaande van cacaobonen of cacaomassa	219
5.5.6.2	Producenten van koekjes, confiserie en chocoladeproducten	222
5.5.6.3	Afname van beperkte hoeveelheid grondstoffen – niet direct via producent	229
5.6	Beheersmaatregelen voor allergenen	231
5.6.1	Bewaking van allergenen via HACCP	231
5.6.2	Bewaking van allergenen via een allergenenbeleid.....	231
5.6.2.1	Productontwikkeling en receptuurwijziging	231
5.6.2.2	Grondstoffenbeheer	231
5.6.2.3	Vermijden van kruiscontaminatie	232
5.6.2.4	Consumenteninformatie	234
5.7	Voorbeelden van HACCP-plannen	237
5.7.1	Generiek HACCP-plan chocoladeproducten	238
5.7.2	Generiek HACCP-plan suikergoed/confiserie.....	294
5.7.3	Generiek HACCP-plan biscuiterie	320
5.7.4	Generiek HACCP-plan verkooppunten.....	350
DEEL 6 : Productanalyses		363
6.1	Monsternameplan.....	363
6.1.1	Voedselveiligheid	364
6.1.2	Kwaliteit	368

6.2	Analysemethodes	368
6.3	Eisen voor externe laboratoria	368
6.4	Eisen voor interne laboratoria	369
DEEL 7	: Traceerbaarheid – MELDINGSPLICHT – RECALL – RETOUR	370
7.1	Basisvereisten	370
7.1.1	Traceerbaarheid op niveau van de grondstoffen	370
7.1.2	Traceerbaarheid op niveau van de eindproducten	372
7.1.3	Link tussen grondstof en eindproduct.....	373
7.2	Sectorspecifieke benadering – Traceerbaarheid in praktijk.....	374
7.2.1	Traceerbaarheid op niveau van inkomende goederen.....	374
7.2.1.1	Reikwijdte	374
7.2.1.2	Traceerbaarheid van verpakte grondstoffen.....	375
7.2.1.3	Traceerbaarheid van bulkgrondstoffen.....	377
7.2.1.4	Traceerbaarheid van water	378
7.2.2	Traceerbaarheid op niveau van productie – Link tussen grondstoffen en eindproducten	379
7.2.2.1	Traceerbaarheidsanalyse.....	379
7.2.2.2	Productie-overzicht	380
7.2.2.3	Koppeling met grondstoffen / inkomende stromen	380
7.2.3	Traceerbaarheid op niveau van de eindproducten (distributie).....	386
7.2.3.1	Algemeen.....	386
7.2.3.2	Artisanale bedrijven	389
7.2.3.3	Transport	389
7.2.3.4	GGO's.....	390
7.2.4	Autocontrole traceerbaarheid.....	390
7.3	Meldingsplicht.....	391
7.3.1	Inleiding	391
7.3.2	Verantwoordelijkheid.....	391
7.3.3	Wanneer melden?.....	392
7.3.4	Hoe verloopt de meldingsprocedure?.....	393
7.3.5	Meldingslimieten	394
7.3.5.1	Meldingslimieten voor microbiologische contaminanten en toxines.....	394
7.3.5.2	Meldingslimieten voor chemische contaminanten en GGO's.....	395
7.4	Recall	399
7.4.1	Incident	399
7.4.2	Recall.....	400
7.4.3	Incidentmanagement.....	401
7.4.3.1	Incidentmanagement stroomschema	401
7.4.3.2	Incidentmanagementteam / recall-team	403
7.4.3.3	Verzamelen van informatie en het nemen van beslissingen.....	404
7.4.3.4	Communicatie.....	405
7.4.3.5	Afronding van een recall	407
7.4.3.6	Testen van de recallprocedure.....	407
7.5	Retours.....	408
DEEL 8	: TRANSPORT	409
8.1	Toepassingsgebied.....	409
8.2	Relevante wetgeving	409
8.3	Productkenmerken en proceskenmerken.....	409
8.3.1	Transport van verpakte producten.....	409
8.3.1.1	Conditie van de laadruimte	409
8.3.1.2	Bescherming tegen contaminatie	410
8.3.2	Transport van bulkproducten.....	410
8.3.2.1	Conditie van de citerne	410
8.3.2.2	Bescherming tegen contaminatie	411

8.3.2.3	Uitschrapen van chocolade	412
8.3.3	Controle op transport	412
8.4	Traceerbaarheid	413
8.5	HACCP	413
DEEL 9	: ZEER KLEINE ONDERNEMINGEN in het kader van het MB van 24/10/2005.	418
9.1	Definities en toepassingsgebied	418
9.2	Overzicht van de toegestane versoepelingen	418
9.2.1	Aanpak op niveau van managementsysteem voor voedselveiligheid (deel 3)	417
9.2.2	Aanpak op niveau van Goede Hygiënische Praktijken (deel 4)	419
9.2.3	Versoepelingen op niveau van HACCP (deel 5)	419
9.2.4	Aanpak op niveau van Productanalyses (deel 6)	420
9.2.5	Versoepelingen op niveau van Traceerbaarheid (deel 7)	420
9.2.6	Aanpak op niveau van transport (deel 8)	422
DEEL 10	: TOEPASSINGSMODALITEITEN	423
10.1	Inleiding	423
10.2	Eisen voor certificeringsinstellingen	423
10.2.1	Erkenning door het FAVV	423
10.2.2	Referentienorm voor accreditatie	424
10.2.3	Certificeringsvoorschriften	424
10.2.3.1	Selectie van een certificerende instelling	424
10.2.3.2	Overeenkomst tussen het bedrijf en de certificerende instelling	424
10.2.3.3	Reikwijdte van de audit	424
10.2.3.4	Auditfrequentie	425
10.2.3.5	Minimale auditduur (exclusief rapportering – voorbereiding)	425
10.2.3.6	Verloop van de audit	427
10.2.3.7	Beoordeling	427
10.2.3.8	Rapportering	427
10.2.3.9	Vereiste kwalificaties van de auditoren	426
10.2.3.10	Verspreiding auditrapport	427
10.2.3.11	Beroepsprocedure	427
10.3	Verplichting tov Fenaco en Choprabisco	427

Bijlage 1 : Gebruikte referenties

Bijlage 2 : Lijst afkortingen en definities

Bijlage 3 : Checklist autocontrolelegids voor de sector van de biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie

Bijlage 4 : Generieke autocontrole-checklist voor de bedrijven van de voedselketen - FAVV

Bijlage 5 : Concordantie tussen de checklist autocontrolelegids en de generieke autocontrole-checklist van het FAVV

Bijlage 6 : Concordantie tussen de checklist van de autocontrolelegids en de warenwetgeving

Bijlage 7 : Formulieren meldingsplicht

Bijlage 8 : Historiek wijzigingen sectorgids

Bijlage 9 : Registratieformulieren