

ACS – CONSUMPTIE-IJS

Gids autocontrolesysteem consumptie-ijs

Inhoudstafel

FEBELGLACES vzw
Wetenschapsstraat 14 – 1040 Brussel
Versie 2 d.d 10 april 2018

1. Inleiding
2. Basisvereisten voor een kwaliteitssysteem
3. Borging van de voedselveiligheid
 1. Goede Hygiënische Praktijken (GHP)

Bijlagen:

Principe van de 'voorwaartse beweging'

Glasbreukprocedure

Analyse waterkwaliteit

Vervoer en transport

Procedure handenwassen

Procedure reiniging en desinfectie van de productieomgeving - Niveau 3

2. HACCP-plan voor consumptie-ijs

Bijlagen:

Bijlage 1 : Literatuurlijst

Bijlage 2 : Afdodingstabel *Listeria monocytogenes*

3. Beheersing van categorie 3 materiaal naar diervoeder toe

4. Checklist wetgeving
5. Toepassingsmodaliteiten
6. ACS consumptie-ijs voor Zeer Kleine Ondernemingen

Bijlagen:

Bijlage 1 : Registratieformulier afwijkende producten

Bijlage 2 : Registratieformulier traceerbaarheid

Bijlage 3 : Registratieformulier klachten

Bijlage 4 : Registratieformulier lijst corrigerende maatregelen

Bijlage 5 : Registratieformulier meldingsplicht

7. ACS consumptie-ijs voor verkooppunten (enkel B to C – geen servering)
8. Rauwe melk als grondstof
9. Afkortingslijst
10. Bijlagen

Bijlage I: Generiek hoofdstuk voor levensmiddelenfabrikanten "Materialen die met levensmiddelen in contact komen - Versie 1 d.d. 11-08-2016"

Bijlage II: Aanvullend hoofdstuk voor de autocontrolegidsen "Gebruik van technische hulpstoffen in de gevarenanalyse bij de productie van levensmiddelen – Versie 1 d.d. 8-02-2017"

ACS – CONSUMPTIE-IJS

Gids autocontrolesysteem consumptie-ijs

1. Inleiding

FEBELGLACES vzw
Wetenschapsstraat 14 – 1040 Brussel
Versie 2 d.d 10 april 2018

INLEIDING

Bericht voor de gebruiker van deze gids:

De redacteurs van de sectorgids hebben veel aandacht en zorg besteed aan het opstellen van de gids en streven ernaar dat alle informatie zo juist mogelijk is.

Zo werd er in de mate van het mogelijke rekening gehouden met alle van toepassing zijnde reglementering. Deze reglementering is echter aan evolutie onderhevig. Het is dan ook zeer belangrijk dat de gebruiker van de gids deze evolutie opvolgt en de gewijzigde reglementering respecteert. In geval van discussie over punten in de gids die voor interpretatie vatbaar zijn, is het de reglementering die primeert.

FeBelGlaces voorziet in ieder geval geen enkele wettelijke of commerciële garantie voor de elementen en de technologie die beschreven worden in de gids. FeBelGlaces is niet verantwoordelijk of aansprakelijk voor de nauwkeurigheid, volledigheid of nuttigheid van enige informatie, product of proces die in de gids vervat zijn. Volgens de meest ruime interpretatie van de toepasbare wetgeving, zijn noch FeBelGlaces, noch haar bestuursleden of medewerkers verantwoordelijk voor schade veroorzaakt door het gebruik van de informatie zoals beschreven in de gids (met inbegrip maar niet beperkt tot de rechtstreekse, onrechtstreekse, toevallige, gevolgschade, boetes of derving van winst).

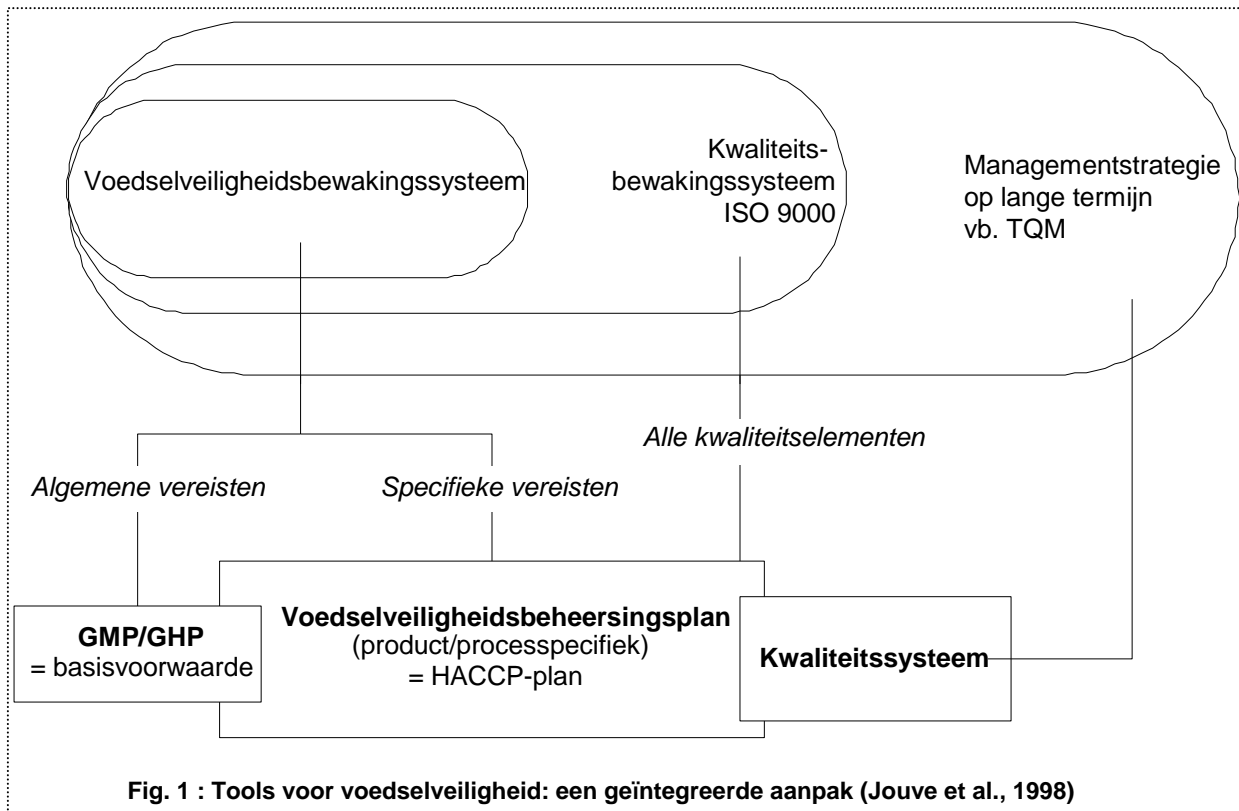
De operator die deze gids gebruikt, blijft zelf verantwoordelijk voor de implementatie van zijn autocontrolesysteem en het naleven van alle wetgeving ter zake. Het gebruik van de informatie in de gids doet hiervan geen afbreuk.

Alternatieve middelen kunnen gebruikt worden voor zover de reglementering niet preciseert welke middelen verplicht moeten gebruikt worden en voor zover de operatoren kunnen aantonen dat met deze alternatieve middelen de doelstelling uit de reglementering bereikt wordt.

1. Doelstelling

Het garanderen van een autocontrolesysteem (ACS) doorheen de ganse Belgische consumptie-ijsindustrie is het uitgangspunt bij uitstek van deze ACS-gids. Een correcte implementatie en naleving van deze ACS-gids op bedrijfsniveau garandeert dan ook de productie van veilige en kwalitatieve producten. Deze producten beantwoorden minimaal aan de geldende wetgeving enerzijds en de supplementaire eisen die door de consumptie-ijsindustrie op basis van een sectoranalyse werden vastgelegd anderzijds. Deze garantie kan enkel bereikt worden door een optimale beheersing van de productieprocessen en de productieomgeving in de ruimste zin van het woord. Bij de opmaak van ACS-consumptie-ijs werden dan ook de in figuur 1¹ aangegeven werkinstrumenten op maat van de consumptie-ijsindustrie uitgewerkt.

¹ Jouve, J.L., M.F. Stringer & A.C. Baird-Parker 1998. Food safety Management Tools. ILSI Europe Risk Analysis in Microbiology, Brussels, Belgium.



ACS-consumptie-ijs voldoet aan de eisen gesteld in het KB van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht & traceerbaarheid in de voedselketen. Daarom kan deze ACS-gids op vrijwillige basis geïmplementeerd worden in de bestaande kwaliteitssystemen van de Belgische consumptie-ijsbedrijven of gebruikt worden als handleiding voor de invoering van een autocontrolesysteem in de bedrijven. Indien een door het FAVV erkende derde deze ACS-gids op haar correcte implementatie en goede naleving met gunstig gevolg auditeert, kan dit bijdragen tot een vermindering van de officiële inspectiefrequentie en een bonus op de jaarlijkse FAVV-heffing.

2. Toepassingsgebied

	Scope G-005
Product	Consumptie-ijs
Proces	Vervaardigen van consumptie-ijs (m.u.v. de verwerking van de grondstof "rauwe melk"). Alsook de opslag en transport indien dit uitgevoerd wordt in eigen beheer. Inclusief "shuttle transport van halffabricaten die nog geen diepgevroren toestand aangenomen hebben (dus T > -18°C, zie omzendbrief : PCCB/S3/EM/1094980)
Bestemming	Zowel B2B, als in bepaalde gevallen eveneens B2C, zie details verder in de tekst
Verpakking	Verwerking van primair verpakkingsmateriaal door de hoger vermelde operatoren voor eigen gebruik
Nevenstromen	Ook de nevenstromen die ontstaan uit de hoofdactiviteit, bestemd voor de diervoeders zijn NIET gedekt door deze gids.

De onderstaande generieke hoofdstukken worden beschouwd als een onderdeel van de huidige versie van deze gids en moeten bijgevolg eveneens toegepast worden voor zover relevant in het betrokken bedrijf:

Referentie in de G-005	Titel	Versie
Bijlage I	Generiek hoofdstuk voor levensmiddelenfabrikanten: Materialen die met levensmiddelen in contact komen	Versie 1 dd 11-08-2016
Bijlage II	Aanvullend hoofdstuk voor de autocontrole gidsen – "Gebruik van technische hulpstoffen in de gevarenanalyse bij de productie van levensmiddelen"	Versie 1 dd 2017-02-08

2A. Toepassingsgebied in functie van activiteiten

Deze ACS-gids richt zich op alle Belgische consumptie-ijsfabrikanten (zowel industriëel, als zeer kleine ondernemingen). De producten die er gefabriceerd worden vallen dus onder het toepassingsveld van deze ACS-consumptie-ijs. De gids is dus van toepassing vanaf het ogenblik dat de grondstoffen worden ontvangen op het consumptie-ijsbedrijf tot en met het ogenblik dat het eindproduct van eigendom wordt overgedragen aan de volgende schakel van de keten.

De gids kan ook van toepassing zijn voor zeer kleine ondernemingen die onder de versoepelingen van het MB van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen van de voedselketen vallen. Meer informatie is terug te vinden op de website van het FAVV : <http://www.favv.be/autocontrole-nl/versoepelingen/voorwaarden/>

Voor deze bedrijven is er een specifiek deel 6 geschreven. De definitie van een zeer kleine onderneming in het kader van de autocontrole gids is volgens het MB als volgt opgevat (art. 2):

Leveren aan:

1. enkel de eindverbruiker (Business to Consumer of B2C), of
2. indien naast leveringen aan de eindverbruiker, eveneens leveren aan andere inrichtingen (B2B), maar de leveringen B2B beperkt zijn, meer bepaald tot maximaal 30% van de jaaromzet binnen een straal van 80 km of
3. aan maximaal twee inrichtingen die voldoen aan de voorwaarden vermeld in punten (1) of (2) en die behoren tot dezelfde operator als deze die levert of
4. indien geleverd wordt aan andere inrichtingen, waarbij deze leveringen niet voldoen aan de voorwaarden vermeld in punten (2) en (3), maar waarbij in de inrichting die levert slechts 2 voltijds equivalenten tewerkgesteld zijn.

Deze gids G-005 omvat dus de activiteiten voor de consumptie-ijsindustrie vertrekkende van reeds behandelde zuivelingrediënten als grondstof. Deze bedrijven hebben geen erkenning nodig volgens het KB van 16/01/2006 en dienen enkel te voldoen aan EU Verordening 852/2004 en het KB 13/07/2014 met betrekking tot de hygiëne (bijgevolg enkel toelating noodzakelijk).

Aangezien rauwe melk als grondstof bijkomende gevaren naar voedselveiligheid (zowel microbiologisch als chemisch) met zich meebrengt, moeten bedrijven die vertrekken van rauwe melk als grondstof voor consumptie-ijs aan bijkomende eisen voldoen. Dergelijke bedrijven dienen bijkomstig een erkenning te hebben (volgens KB van 16/01/2006) en te voldoen aan de hygiënewetgeving voor de verwerking van rauwe dierlijke producten nl. EU Verordening 853/2004 (H2) en het KB van 30 november 2015 betreffende de hygiëne van levensmiddelen van dierlijke oorsprong. Voor de aankoop en de behandeling van rauwe melk als grondstof wordt verwezen naar G-002 Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie. Na de behandeling van de rauwe melk kan dan terug overgeschakeld worden naar G-005 van de consumptie-ijsindustrie voor het vervolg van het productieproces. Voor de consumptie-ijsbedrijven die vertrekken van rauwe melk als grondstof is er in deze gids een specifiek bijkomend deel aanwezig (deel 8).

Opslag en Transport van de eindproducten in eigen beheer valt ook onder deze ACS-gids (inclusief huis-aan-huisverkoop). Transport door derden valt niet onder deze gids maar onder de Gids van de transportsector, uitgewerkt door Febetra/Sav zowel van toepassing voor transport als externe opslag (G-017 Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen). Er worden echter wel duidelijke richtlijnen gegeven voor afspraken met deze derden die zijn overeengekomen met de transportsector. Inzake opslag van eindproducten, valt opslag onder eigen beheer ook onder de Gids. Opslag onder eigen beheer kan ook op een andere locatie zijn dan de productielocatie. Deze dient dan mee opgenomen te worden in het autocontrolesysteem van het bedrijf. Indien met derden wordt samengewerkt, valt dit buiten de scope van deze gids, maar onder G-017. Shuttle transport van halffabrikaten, die nog geen diegevroren toestand aangenomen hebben (dus temperatuur > -18°C) is ook opgenomen in deze gids volgens Omzendbrief betreffende bevroren of diepgevroren levensmiddelen (referentie PCCB/S3/EM/1094980) : geval 3 bevroren levensmiddel bestemd om op die manier verwerkt te worden. Bevroren levensmiddelen zijn als halffabrikaat bestemd voor verdere verwerking of bestemd voor diepvriezen in een vrieshuis.

Wat betreft verwerken van primair verpakkingsmateriaal, is er een overeenkomst met FAVV PAP-fiche ACT 102, link :

http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/fiches/ documents/2014_05_20_TRA_ACT102_Fabrikant_Verpakkingsmateriaal_PL43AC39PR94_R_V02_NL.pdf

Operatoren die materialen welke met levensmiddelen in contact komen (FCM) - voor eigen gebruik - aankopen, gebruiken en eventueel vervaardigen om consumptie-ijs in te verpakken in hun gewenste finale vorm zoals bedoeld voor de consument, moeten voldoen aan de bepalingen opgenomen in deel 10 "Materialen die met levensmiddelen in contact komen".

Categorie 3 materiaal met bestemming de diervoedersector vanuit de consumptie-ijsindustrie zijn ook opgenomen in deze gids.

Overzicht van de activiteiten al dan niet opgenomen in het toepassingsgebied van deze gids (afbakening tov. verwante sectoren):

- Situatie A : Ijsbereiding door bakkerijen : valt onder toepassingsgebied van de bakkerijsector (Gids G-026 gids voor de autocontrole in de broodbakkerij – banketbakkerij) – NIET onder deze gids (Gids G-005)
- Situatie B : Ijsbereiding door hoeve-zuivelbedrijven : valt onder toepassingsgebied van de hoeve-zuivel (Gids G-034 gids autocontrole voor de verwerking van hoevezuivel) – NIET onder deze gids (G-005)
- Situatie C : Ijsventer – met activiteiten aankoop consumptie-ijs/servering : valt onder toepassingsgebied van de horeca (Gids G-023 gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector) – NIET onder deze gids (Gids G-005)
- Situatie D : Ijssalon – zonder eigen transformatie van consumptie-ijs (maw. geen eigen productie-activiteiten van consumptie-ijs) : valt onder toepassingsgebied van horeca (Gids G-023 gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector) – NIET onder deze gids (Gids G-005)
- Situatie E : Ijssalon – met eigen transformatie van consumptie-ijs (maw. eigen productie-activiteiten van consumptie-ijs) :
 - o situatie 1 : enkel aflevering B to C (maw. geen aflevering aan andere bedrijven uit de voedingssector zoals restaurants, horeca-zaken, grootkeukens, bakkerijen,...) EN servering : valt onder toepassingsgebied van horeca (Gids G-023 gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector)
 - o situatie 2 : enkel aflevering B to C (maw. geen aflevering aan andere bedrijven uit de voedingssector) ZONDER servering : valt onder toepassingsgebied van deze Gids (Gids G-005 inclusief deel 7 verkooppunt). Hierbij wordt het consumptie-ijs wel aan een particuliere klant verkocht maar zonder servering (dus in een gesloten verpakking). Het betreft bijvoorbeeld huisverkoop – winkerverkoop van gesloten verpakkingen aan particulieren.
 - o situatie 3 : enkel aflevering B to B (maw. geen particuliere klanten worden beleverd of geserveerd) : valt onder toepassingsgebied van deze Gids (Gids G-005)
 - o situatie 4: aflevering B to B en ook B to C MET servering betreft de activiteiten (transformatie) onder deze gids (Gids G-005) en de de activiteiten betreffende servering onder gids horeca (Gids G-023 gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector). Dergelijke bedrijven moeten zich bijgevolg beroepen op 2 gidsen.

Overzicht van activiteiten al dan niet onder de gids G-005 of verwante gidsen voor situatie E:

Type situatie	Transformatie	Serveren	Welke gids(en)	Vb.
Situatie 1	ja (enkel b → c)	ja	G-023	zuiver ijssalon (geen levering aan bedrijven)
Situatie 2	ja (enkel b → c)	neen	G-005	huis-aan-huisverkoop/winkel van gesloten verpakkingen
Situatie 3	ja (b → b)	neen	G-005	zuiver industrieel bedrijf
Situatie 4	ja (b → b en b → c)	ja	G-005 + G-023	ijssalon dat levert aan bedrijven

- Situatie F : Verkooppunt – zonder eigen transformatie en zonder servering : niet onder deze gids maar onder de gids van de distributiesector (G-007 Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren)
- Situatie G : Consumptie-ijsbedrijf vertrekkende van rauwe melk als grondstof : de aankoop en de behandeling van rauwe melk volgens G-002 Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie, daarna kan overgeschakeld worden op deze Gids G-005 voor het vervolg van het productieproces van het consumptie-ijs. In deel 8 in deze gids (G-005) zijn nog bijkomende eisen geformuleerd.

2B. Toepassingsgebied in functie van producten


De gids geldt voor alle producten bedoeld in het KB van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs. Het betreft de producten : ijs – roomijs – melkijs – sorbet – waterijs.

Voor de waren die algemeen gekend zijn als 'softijs' zijn er 2 situaties:


Softijs type A : het betreft diepgevroren ijs, bereid en afgevuld door de consumptie-ijsindustrie : opgenomen onder het toepassingsgebied van deze gids (Gids G-005). Het betreft immers consumptie-ijs aangeboden in een bepaalde verpakkingsvorm.

Softijs type B : het betreft een poedermengsel dat voor serveren nog dient bereid te worden en ingevroren te worden : NIET opgenomen onder het toepassingsgebied van deze gids (Gids G-005), maar onder de gids horeca (G-023 gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector).

① softijs type A :

cartouche consumptie-ijs (-18°C) = G-005		juist voor bediening expansie = G-023
--	---	---

② softijs type B :

fabricage poedermengsels = G-002		juist voor bediening ijs maken (-9°C) = G-023
--	---	---

Bereiders van hoeve-ijs worden uitgesloten van het toepassingsveld van ACS-consumptie-ijs maar kunnen gebruik maken van de Gids voor hoevezuivelproducten (G-034 gids voor autocontrole voor de verwerking van hoevezuivel).

2C. Toepassingsgebied in functie van inhoud

Enkel de invulling van de aspecten die in relatie staan tot de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en traceerbaarheid maken deel uit van ACS-consumptie-ijs. Andere wettelijke aspecten ('kwaliteit') zoals vereisten inzake etikettering (die geen invloed hebben op de voedselveiligheid) of samenstelling moeten worden nageleefd maar worden in deze gids niet concreet ingevuld. Het wetgevend kader daaromtrent behoeft immers geen nader sectoraal hulpinstrument. Waar van toepassing is wel een referentie naar de relevante wetteksten opgenomen (deel 4 – checklist wetgeving).

3. Initiatiefnemer en representativiteit

Het initiatief van deze ACS-consumptie-ijs gaat uit van FEBELGLACES vzw. Deze groepering werd opgericht in 1981 en is de representatieve beroepsvereniging van de in België gevestigde consumptie-ijsbedrijven.

Momenteel verenigt deze groepering 8 bedrijven die qua omzet 90% vertegenwoordigen van de totale Belgische ijsmarkt, qua volume 96% produceren van de totale Belgische ijsproductie, qua tewerkstelling 86% van het totaal aantal arbeidsplaatsen in de sector invullen, en qua consumptie-volume 92% vertegenwoordigen van de totale Belgische ijsconsumptie.

4. Werkwijze

In mei-juni 2015 werd een tweede versie met vooral updating van de Europese en Belgische wetgeving doorgevoerd en terug ter consultatie aan de fabrikanten van consumptie-ijs voorgesteld alsook aan alle betrokken partijen.

Er is overleg geweest met de federatie van verenigingen van Brood- en banketbakers, Ijsbereiders en chocoladebewerders (in functie van het opstellen van de Gids G-026 gids voor autocontrole in de brooden banketbakkerij) en de hoeve ijs bereiders (in functie van het

opstellen van de Gids autocontrole voor de verwerking van hoevezuivel G-034 gids voor autocontrole voor de verwerking van hoevezuivel), aangezien zij beiden ook ijs kunnen produceren maar hun activiteiten NIET onder deze AC-gids zijn opgenomen. Daarnaast is er overleg geweest met de vereniging van de horeca (G-023 gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector) voor de aspecten met betrekking tot servering van consumptie-ijs en bereiding van consumptie-ijs. Voor het aspect verkoop (opgenomen in deel 7 van de gids) is er overleg geweest met de vereniging van de distributiesector om geen tegenstrijdigheden te hebben met de Gids G-007 (Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem voor de detailhandel in algemene voedingswaren). Voor de activiteiten van transport is er overleg geweest met de transportsector (Gids G-017 Sectorgids voor wegtransport en opslag in de voedselketen). Voor deel 3.3 productstromen naar de diervoeding is er overleg geweest met de diervoedersector (Bemefa – Ovocom). Er is ook overleg geweest met de zuivelsector en G-002 Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie voor de aankoop en de behandeling van rauwe melk als grondstof.

De schakel stroomafwaarts werd betrokken via de respectievelijke beroepsfederaties Fedis (grootdistributie) Unizo (kleinhandel) en Fevia (overkoepelende organisatie voedingsindustrie). De Fod Volksgezondheid werd geconsulteerd evenals de consumentenorganisaties. Daarnaast is er ook overleg geweest met Belac en Certibel in verband met de opbouw van de gids en de toepassingsmodaliteiten (deel 5).

In mei-juni 2015 werd dan een tweede versie met vooral updating van de Europese en Belgische wetgeving doorgevoerd en terug ter consultatie aan de fabrikanten van ijsroom voorgesteld alsook aan alle betrokken partijen.

5. Inhoud

Elk van deze delen wordt hieronder kort besproken.

— *DEEL 1: Inleiding*

— *DEEL 2: Gids met basisvereisten voor een kwaliteitssysteem*

Een goed werkend HACCP-systeem moet ondersteund worden door een meer algemeen kwaliteitssysteem. Dit kwaliteitssysteem moet aan enkele basisvoorwaarden voldoen die in dit deel zijn opgenomen. Voor elk van de 11 aangehaalde punten (vb. recallprocedures) wordt een onderscheid gemaakt tussen normen en aanbevelingen. De normen moeten door elk bedrijf worden geïmplementeerd omdat het gaat om geldende wetgeving of om elementen waarvan de consumptie-ijsindustrie heeft beslist dat zij integraal deel dienen uit te maken van een kwaliteitssysteem. Aanbevelingen zijn vrijwillig te implementeren en zijn dus in geen enkel geval afkomstig uit de geldende wetgeving.

— *DEEL 3: Gids voor de borging van de voedselveiligheid*

Dit gedeelte valt uiteen in 3 onderdelen nl.

– *DEEL 3.1. Goede Hygiënische Praktijken (GHP)*

Om over een effectief en beheersbaar HACCP-plan te kunnen beschikken is het noodzakelijk dat elk bedrijf voldoet aan de elementaire goede hygiënische praktijken zoniet

zal elke processtap als kritisch moeten beschouwd worden. Daarom werden normen en aanbevelingen vastgelegd voor de 7 belangrijke peilers van de goede hygiënische praktijken. De normen moeten door elk bedrijf worden geïmplementeerd omdat het gaat om geldende wetgeving of om elementen waarvan de consumptie-ijsindustrie heeft beslist dat zij integraal deel dienen uit te maken van een goed hygiënisch beleid. Aanbevelingen zijn vrijwillig te implementeren en zijn dus in geen enkel geval afkomstig uit de geldende wetgeving.

– DEEL 3.2. HACCP-plan voor consumptie-ijs

Voor consumptie-ijs werd een sectorieel HACCP-plan opgesteld volgens de 12 stappen die vastgelegd zijn door Codex Alimentarius. Er werd een veralgemeende procesflow opgesteld. Vervolgens werd uitgaande van de gevarenanalyse voor elke processtap een HACCP-analyse uitgevoerd. Dit heeft geresulteerd in CCP's, PVA's, GMP's en GHP's. Voor elk van deze punten werden mogelijke beheersmaatregelen voorgesteld.

Het is duidelijk dat dit sectorale HACCP-plan enkel als voorbeeld geldt en in geen geval als zodanig kan gebruikt worden voor de toepassing van de HACCP-benadering in een bepaald bedrijf. Dit is overigens ook onmogelijk want elk bedrijf beschikt in zijn proces over punten die verschillend zijn van deze van de sectoraanpak. Enkel de zeer kleine ondernemingen (ZKO's) dienen zelf geen formeel HACCP-plan op te stellen, maar kunnen zich baseren op het voorbeeld HACCP-plan opgenomen in deze gids.

Logischerwijze is het ook zo dat dit plan door de inspecteurs of de auditoren niet als een strikt op te volgen norm mag gebruikt worden. De geïdentificeerde kritische punten zijn enkel een aanduiding van een mogelijk gevaar. Enkel door rekening te houden met de bedrijfsspecifieke situatie zal de inspecteur/auditeur kunnen vaststellen of dit sectorale punt ook in het betreffende bedrijf een reëel kritisch punt vormt. Dit geldt ook voor de andere stappen die in dit HACCP-plan worden besproken.

Het is duidelijk dat in dit HACCP-plan niet elke bestaande procestechnologie of innovatief product in beschouwing is genomen. Toch werd ernaar gestreefd om zoveel mogelijke verschillende gestandaardiseerde processen en producten in het toepassingsveld van het HACCP-plan op te nemen. Voor de niet opgenomen technologieën, processen of producten is het aan de individuele bedrijven om uit te maken welke de gerelateerde gevaren en bijhorende beheersmaatregelen zijn. Toch zal blijken dat vaak heel wat elementen uit de sectoranalyse nog relevant zijn als uitgangspunt.

– DEEL 3.3. Categorie 3 materiaal naar diervoedersector toe

In de sector gaan stromen (zoals halffabrikaten of afgewerkte producten) naar de diervoedersector als categorie 3 materiaal, waarbij door de ijsverwerkende sector geen microbiologische garanties worden gegeven. De afnemer, diervoederbedrijf, zal dus nog een behandeling dienen uit te voeren. De wetgeving betreffende diervoeders wordt daarom buiten deze gids gehouden, en wordt voor gerefereerd naar G-001.

— DEEL 4: Checklist wetgeving

Dit deel valt naast de inleiding uiteen in 2 delen. In het eerste deel wordt een overzicht gegeven van alle wetgeving waarnaar in de ACS-consumptie-ijs wordt gerefereerd.

In het tweede deel wordt d.m.v. een checklist aangetoond dat alle relevante wetgeving met betrekking tot autocontrole (veiligheid voedselketen & traceerbaarheid) die onder de bevoegdheid van het FAVV valt en specifiek van toepassing is op de hier bedoelde consumptie-ijsbedrijven is opgenomen in ACS-consumptie-ijs. Er wordt telkens zo gedetailleerd mogelijk aangegeven in welk deel van ACS-consumptie-ijs deze wettelijke voorschriften nader werden ingevuld. Door controlerende instanties kan desgevallend van deze checklist gebruik worden gemaakt.

— *DEEL 5: Toepassingsmodaliteiten*

Hierin zijn geen normen opgenomen maar de praktische zaken voor het uitvoeren van een audit door een certificatie-instelling.

— *DEEL 6: Deel voor de zeer kleine ondernemingen (=ZKO's)*

Dit deel werd specifiek ontwikkeld voor de ZKO's om een hulpmiddel te hebben bij het werken met de ACS-consumptie-ijs. ZKO's kunnen in deel 6 alle toegestane versoepelingen terugvinden en de verwijzing naar de concrete normen die in de andere delen van de ACS-consumptie-ijs zijn opgenomen (deel 2 en deel 3)

— *DEEL 7: Deel voor verkooppunten*

Deel 7 is geschreven voor de verkooppunten B to C waar er geen servering is, maar enkel verkoop van gesloten verpakking aan de consument gecombineerd met de productie van consumptie-ijs.

— *DEEL 8 : Deel voor bedrijven die vertrekken van rauwe melk als grondstof*

Deel 8 is geschreven voor die consumptie-ijsbedrijven die starten van rauwe melk als grondstof. De bedrijven die vertrekken van reeds verwerkte zuivelproducten hoeven aan dit deel niet te voldoen.

— *DEEL 9 : Afkortingslijst*

6. Verwacht gebruik en motivatie voor het gebruik ACS-consumptie-ijs

Het gebruik van ACS-consumptie-ijs biedt in de eerste plaats een educatief instrument voor alle consumptie-ijsbedrijven die onder het toepassingsgebied van deze gids vallen. Het moet hun in staat stellen minstens alle wettelijke verplichtingen inzake voedselveiligheid en traceerbaarheid op een correcte manier te integreren in hun autocontrolesysteem. In elk deel van ACS-consumptie-ijs wordt daartoe beschreven welke deze elementen zijn en hoe ze op eenvoudige wijze kunnen geïmplementeerd worden op bedrijfsvlak.

7. Opleiding

FEBELGLACES voorziet bij de herziening van de Gids op zich geen nieuwe opleidingen. Er zal wel naar de sector toe gecommuniceerd worden met een overzicht aan de belangrijkste wijzigingen.

8. Verspreiding van de ACS-gids

FEBELGLACES is eigenaar van deze ACS-gids waarvan de inhoud auteursrechtelijk is beschermd overeenkomstig artikel XI.293 van het Wetboek Economisch Recht :

Hij die kwaadwillig of bedrieglijk inbreuk pleegt op het auteursrechten de naburige rechten, is schuldig aan het misbruik van namaak. Hetzelfde geldt voor de kwaadwillige of bedrieglijke aanwending van de naam van een auteur of van een persoon die een naburig recht geniet, of voor enig door hem gebruik distinctief kenmerk om zijn werk of prestatie aan te duiden. De aldus tot stand gebrachte voorwerpen worden als nagemaakt beschouwd. Hij die voorwerpen, wetende dat zij nagemaakt zijn, verkoopt, verhuurt, te koop of te huur stelt, in voorraad heeft of de verhuur of in België invoert voor commerciële doeleinden, is schuldig aan hetzelfde misdrijf. De bepalingen van hoofdstuk XI van de wet van 3 juli 1969 houdende invoering van het Wetboek van de belasting over de toegevoegde waarde zijn van toepassing op de overtredingen van de bepalingen van de hoofdstukken 5 tot 8 en op de overtredingen van hun uitvoeringsbesluiten, waarbij de term "belasting" wordt vervangen door "vergoeding". Wanneer de feiten voorgelegd aan de rechtbank, het voorwerp zijn van een vordering tot staking van artikel XVII.14§3, kan er niet over strafvordering beslist worden dan nadat een in kracht van gewijsde gegane beslissing is genomen over de vordering tot staking.

FeBelGLaces vzw wenst er tevens op te wijzen "dat u vervolgd kan worden wegens inbreuken op auteursrechten wanneer u zich niet houdt aan de gangbare wettelijke voorschriften in verband met het auteursrecht."

De inhoudstafel en deel 1.1 'Inleiding', evenals de voorwaarden tot aankoop van de volledige gids, zijn op aanvraag gratis verkrijgbaar bij FeBelGlaces vzw, Wetenschapsstraat 14, 1040 Brussel, of per mail gericht aan mg@fevia.be

Elke certificeringsinstelling die één of meerdere bedrijven op basis van deze gids wensen te auditeren dient de autocontrolegids aan te kopen bij FeBelGlaces vzw.

BIJLAGE 1. SAMENSTELLING AD HOC WERKGROEP ACS CONSUMPTIE-IJS

VOORZITTER

De Heer JANSSEN P. Quality Manager, Glacio NV
Lilsedijk 22, 2340 Beerse

LEDEN

Danny Pattyn ., Quality Manager Ysco NV
Melkerijstraat 10, 8920 Langemark

Sarah Kenis, Quality Officer
Jacques Ijs NV Nijverheidstraat 54, 2260 Westerlo

Larissa Neefs, Kwaliteit / R&D Van Gils Sweet Creations
Elzenstraat 53, 2381 Weelde

Carine Kerckhofs, QA Manager Belgian Ice Cream Group N.V.
Gierlebaan 100, 2460 Tielen

ONDERSTEUNING

Voor de opmaak van de gids werd beroep gedaan op de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit – Faculteit Bio-ingenieurswetenschappen – Universiteit Gent met name prof dr ir Liesbeth Jacxsens.