

**Formulier autocontrole voorbereidingslijst**

Dit formulier heeft als doel de auditwaardigheid van het bedrijf in te schatten
(Het formulier wordt door de operator die een audit voor de validatie van zijn autocontrolesysteem wil vragen,
ingevuld)

**Federaal Agentschap
voor de Veiligheid
van de Voedselketen**

Controlebeleid
Directie Transformatie en
Distributie van
Voedingsmiddelen

AC - Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
B-1000 Brussel
Tel. : 02 211 82 11
Fax: 02 211 86 30
info@favv.be
www.favv.be

Dossier nr. :	
Naam van de inrichting : EG nr(s) :	
Ondernemingsnummer :	
Vestigingseenheidsnummer :	
Datum invullen van voorbereidingslijst door de inrichting :	
A	Productie dagen per week : Werktijden :
	Aantal werknemers : Aantal ton per maand :
	Aantal producten :
	Aantal soorten (types) in productie¹ :
B	Verantwoordelijke van de inrichting (autocontrole) : Naam en functie : Tel. nr. : e-mail :
C	Plan(nen)- van de volledige productie* - of deel van de productie (enkel in aanlooperperiode)* : welke Aantal HACCP plannen opgemaakt per product/productgroep* : (*schrappen wat niet past)
D	Beschikbaarheid van documenten - de erkenningen / toelatingen : - de laatste inspectieverslagen : - meest recente goedgekeurd plan (indien vereist) of een algemeen plan van het bedrijf (indien niet vereist) :

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

¹ Er zijn verschillende types indien het productieproces verschillend is (vb gekookte ham vs rauwe ham = verschillend proces, geconserveerde paddestoelen vs geconserveerde wortelen = zelfde proces, ...)

Documenten, procedures, instructies nodig ² zoals voorzien in de verschillende sleutelementen van de checklist		
I	Sleutelement 1 “Beheerssysteem voedselveiligheid”	Beoordeling ³
1	Grondstofspecificaties en eindproductspecificaties met <ul style="list-style-type: none"> - beschrijving van verwantschap binnen een groep - fysische, chemische, microbiologische kenmerken - houdbaarheid en opslag - bedoeld gebruik 	
2	Ingangscntrole	
3	Interne audits	
4	Traceerbaarheid	
5	Recall procedures en behandeling van foutieve producties	
6	Meldingsplicht	
7	Etikettenbeheer en conformiteit	
II	Sleutelement 2 “Goede praktijken”	
1	- productieschema met alle processtappen - lay-out op grondplan	
2	Reinigings- en ontsmettingsschema's	
3	Afvalbeheer	
4	Ongediertebestrijding	
5	Kwaliteit van het gebruikte water	
6	Beheersing van de koudeketen / warmteketen	
7	Houdbaarheidsproeven en incubatieproeven eindproduct	
8	Opleiding personeel	
9	Productanalyses	
III	Sleutelement 3 “Gevarenanalyse”	
1a	Gevarenanalyse per processtap <ul style="list-style-type: none"> microbiologisch chemisch fysisch 	
1b	Voorzorgsmaatregelen voor iedere processtap	
2	Kritische beheerspunten (CCP)	

² Het betreft slechts een steekproef van de nodige documenten, procedures en instructies. Deze selectie heeft louter als doel de auditwaardigheid van het bedrijf in te schatten.

³ « aanwezig », « afwezig » of « NVT »

3	Procedures en werkinstructies in verband met iedere CCP - aantal - benaming - opvraagbaar of verzameld in document nr.	
4	Kritische grenswaarden (normen en tolerantie) per CCP	
5	Registratie- of monitoringsysteem per CCP (met frequentie)	
6	Correctieve acties per CCP - lopend proces - via werkinstructies	
7	Verificatie van HACCP-plan en eventuele correctieve acties t.o.v. productieproces	
8	Bemonsteringsplan	

Datum :

Naam en handtekening

van de verantwoordelijke :