



**VERSLAG voor de VALIDATIE van de aanwezige autocontrole
(hygiënevoorschriften en registers)
in het kader van KB 14-11-03 betreffende autocontrole, meldingsplicht en
traceerbaarheid in de voedselketen (BS 12-12-03)
voor de bedrijven van de primaire productie**

<p>Naam bedrijf :</p> <p>Adres vestigingseenheid :</p> <p>Exploitant :</p> <p>Telefoonnummer : Faxnummer :</p> <p>E-mail :</p> <p>Website : Ondernemingsnr :</p> <p>Erkenningsnummer :</p> <p>FAVV activiteiten : Vestigingseenheidsnr :</p> <p>Personeelsbestand :</p>
AUDIT
<p>Naam auditor :</p> <p>Dossiernummer :</p> <p>Datum audit :</p> <p>Datum bezoek in kader van corr. actie :</p> <p>PCE :</p> <p>Gepresteerde audittijd :</p> <p>Wordt er een gids toegepast : Ja / nee</p> <p style="padding-left: 200px;">Naam Gids :</p> <p style="padding-left: 200px;">... ..</p> <p style="text-align: right; padding-right: 50px;">Visum auditor:</p>

I. SLEUTELELEMENT : HYGIËNEVOORSCHRIFTEN

1. Algemene eisen

- 1.1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven zien er in de mate van het mogelijke op toe dat primaire producten beschermd worden tegen verontreiniging met betrekking tot elke verdere verwerking van primaire producten.*
- 1.2. Onverminderd de in punt 1 bedoelde algemene verplichting moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de toepasselijke communautaire en nationale wettelijke bepalingen betreffende het onder controle houden van gevaren voor de primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen , met inbegrip van:*
- a) maatregelen voor het onder controle houden van verontreiniging door lucht, bodem, water, diervoeder, meststoffen, geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik, gewasbeschermingsmiddelen en biociden, en de opslag, het hanteren en verwijderen van afvalstoffen en*
 - b) maatregelen die verband houden met de gezondheid en het welzijn van dieren en de gezondheid van planten en die gevolgen hebben voor de gezondheid van de mens, inclusief programma's voor bewaking en bestrijding van zöonosen en zöonoseverwekkers.*

2. Hygiënevoorschriften voor de primaire dierlijke productie

- 2.1 Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken, oogsten of bejagen, of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, nemen afdoende maatregelen om, indien nodig:*
- a) alle infrastructuur die voor primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen gebruikt worden, inclusief infrastructuur voor de opslag en hantering van diervoeder, schoon te maken en die indien nodig na het schoonmaken op passende wijze te ontsmetten;*
 - b) uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen, schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op passende wijze te ontsmetten;*
 - c) in de mate van het mogelijke toe te zien op de reinheid van de slachtdieren en indien nodig van de productiedieren;*
 - d) altijd drinkwater of proper water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;*
 - e) erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en onderricht wordt in gezondheidsrisico's;*
 - f) voor zover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;*
 - g) afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt;*

- h) de insleep en verspreiding van besmettelijke, via levensmiddelen op de mens overdraagbare ziekten te voorkomen, ondermeer door voorzorgsmaatregelen te nemen wanneer nieuwe dieren worden binnengebracht en verdachte haarden van dit soort ziekten aan het Agentschap te melden;*
- i) rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij dieren genomen monsters of van andere monsters en;*
- j) toevoegingsmiddelen voor diervoeders en geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.*

3. Hygiënevoorschriften voor de primaire plantaardige productie

3.1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten, nemen afdoende maatregelen om, indien van toepassing:

- a) voorzieningen, uitrusting, recipiënten, kratten, voertuigen en vaartuigen schoon te houden en indien nodig na het schoonmaken op passende wijze te ontsmetten;*
- b) zo nodig te zorgen voor hygiënische productie, vervoers- en opslagomstandigheden voor, en de reinheid van plantaardige producten;*
- c) altijd drinkwater of schoon water te gebruiken, wanneer zulks noodzakelijk is om verontreiniging te voorkomen;*
- d) erop toe te zien dat personeel dat levensmiddelen hanteert in goede gezondheid verkeert en onderricht wordt in gezondheidsrisico's;*
- e) voor zover mogelijk te voorkomen dat dieren en schadelijke organismen verontreiniging veroorzaken;*
- f) afval en gevaarlijke stoffen zo op te slaan en te hanteren dat verontreiniging voorkomen wordt;*
- g) rekening te houden met de voor de volksgezondheid relevante analyses van bij planten genomen monsters of van andere monsters; en*
- h) gewasbeschermingsmiddelen en biociden correct toe te passen overeenkomstig de toepasselijke wetgeving.*

4. Corrigerende maatregelen

4.1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten passende herstelmaatregelen nemen wanneer zij in kennis worden gesteld van tijdens de officiële controles vastgestelde problemen."

II. RICHTLIJNEN BETREFFENDE DE TOEPASSING VAN HET HACCP-SYSTEEM

1. Algemene eisen

- a) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van ontvangen producten?**
- b) Beschikt de exploitant over systemen of procedures voor de registratie van afgevoerde producten?**

1.1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten registers inzake maatregelen ter beheersing van gevaren voor levensmiddelen bijhouden en bewaren, zulks op een passende wijze en gedurende een passende termijn die afgestemd is op de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf. Zij moeten de relevante informatie in deze registers desgevraagd ter beschikking stellen van de bevoegde autoriteit en van de ontvangende exploitanten van levensmiddelenbedrijven.

2. Registers voor de primaire dierlijke productie

2.1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die dieren fokken of primaire producten van dierlijke oorsprong produceren, moeten in het bijzonder registers bijhouden over:

- a) de aard en de oorsprong van aan de dieren gevoerde diervoeders;*
- b) de toegediende geneesmiddelen voor diergeneeskundig gebruik of andere behandelingen die de dieren hebben ondergaan, data van toediening of behandeling en wachttijden;*
- c) de aanwezigheid van ziekten die de veiligheid van producten van dierlijke oorsprong in het gedrang kunnen brengen;*
- d) de voor de volksgezondheid belangrijke resultaten van analyses van bij de dieren genomen monsters of van andere monsters voor diagnosedoeleinden; en*
- e) alle toepasselijke controles van dieren of producten van dierlijke oorsprong.*

3. Registers voor de primaire plantaardige productie

3.1. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven die plantaardige producten produceren of oogsten moeten in het bijzonder registers bijhouden over:

- a) elk gebruik van gewasbeschermingsmiddelen en biociden;*
- b) elke aanwezigheid van schadelijke organismen of ziekten die de veiligheid van producten van plantaardige oorsprong in het gedrang kunnen brengen; en*
- c) de resultaten van voor de volksgezondheid relevante analyses van bij planten genomen monsters of van andere monsters.*

3.2. Andere personen zoals dierenartsen, agronomen en landbouwtechnici mogen de exploitanten van levensmiddelenbedrijven bijstaan bij het bijhouden van de registers.

III. SLEUTELELEMENT : MELDINGSPLICHT

1. Meldingsplicht

IV. DE EINDBEOORDELING

ADVIES : gunstig / ongunstig

Slotbemerkingen :

De auditor

De exploitant