

Een veilig product is ook een traceerbaar product!

Elk product heeft een oorsprong en een bestemming. Kunnen achterhalen welke weg een product heeft afgelegd, dat is traceerbaarheid!

Van belang voor u is enkel: vanwaar komt uw product?

Hoe zorgen voor betrouwbare traceerbaarheid?

Gewoon uw leveringsbonnen chronologisch rangschikken, dat is alles.

Hoe lang moet u die documenten bewaren?

6 maand na de consumptie

Wat is meldingsplicht?

Een "ongeluk" is vlug gebeurd:

- water dat niet meer drinkbaar is (bijvoorbeeld na een overstroming)
- bedorven producten
- voedselvergiftiging en klachten van uw klanten.

Als dat gebeurt, haalt u het product meteen weg en brengt u uw PCE (provinciale controle-eenheid, zie lijst hierna) op de hoogte.

Vermijd gevaar
Bewaar uw leveringsbonnen
Meld incidenten

P rovinciale C ontrole E enheden

Provinciale Controle-eenheid	Telefoon	E-mail voor meldingen	E-mail voor info	Faxnummers
Luik	04/224.59.11	notif.LIE@afscabe	info.LIE@afscabe	04/224.59.01
Luxemburg	061/21.00.60	notif.LUX@afscabe	info.LUX@afscabe	061/21.00.79
Namen	081/20.62.00	notif.NAM@afscabe	info.NAM@afscabe	081/20.62.01
Henegouwen	065/40.62.11	notif.HAI@afscabe	info.HAI@afscabe	065/40.62.10
Waals-Brabant	010/42.13.40	notif.BRW@afscabe	info.BRW@afscabe	010/42.13.80
Brussel	02/211.82.11	notif.BRU@afscabe	info.BRU@afscabe	02/208.33.89
Vlaams-Brabant	016/39.01.11	notif.VBR@favv.be	info.VBR@favv.be	016/39.01.05
Limburg	011/26.39.84	notif.LIM@favv.be	info.LIM@favv.be	011/26.39.85
Antwerpen	03/202.27.11	notif.ANT@favv.be	info.ANT@favv.be	03/20.22.811
Oost-Vlaanderen	09/210.13.00	notif.OVL@favv.be	info.OVL@favv.be	09/210.13.13
West-Vlaanderen	050/30.37.10	notif.WVL@favv.be	info.WVL@favv.be	050/30.37.12

5 Nachts en in het weekend: zie www.favv.be

autocontrole in mijn
kleine onderneming
voor directe verkoop
aan de consument...



kinderspel!



.be

U bent de uitbater van

een bar
een café
een gastenverblijf
een bed & breakfast
een detailhandel waar alleen
niet-bederfbare voorver-
pakte producten worden
verkocht

In orde zijn met het FAVV

- voor uw registratie
- voor uw autocontrole



...kinderspel!

Registratie?

Als "verkoper" van levensmiddelen moet u bij het FAVV geregistreerd zijn (KB van 16/01/2006).

Meer info?

- Bij uw Provinciale controle-eenheid
- www.favv.be - beroepssectoren - autocontrole - versoepelingen

Autocontrole?

Autocontrole is een verplichting met het oog op veilige producten in de hele voedselketen.



Voor kleine ondernemingen die rechtstreeks aan de consument verkopen, blijft die verplichting beperkt tot 3 belangrijke luiken:

een
veilig
product

een
traceerbaar
product

meldings-
plicht

Een veilig product is een product zonder gevaar

Door zijn autocontrole moet uw leverancier ervoor zorgen dat de producten die u bij hem koopt, veilig zijn. Uw autocontrole moet zorgen dat u ze veilig aan uw klanten verkoopt.

Waaruit bestaat uw autocontrole?

**In de meeste gevallen volstaan goede
hygiënepraktijken!**

- schone en geschikte installaties (geregeld schoonmaken, afvallemmers...)
- verzorgd materieel (glazen, bestek, instrumenten ... afwassen en afdrogen)
- orde en netheid
- goede persoonlijke hygiëne
- verzorgde en schone kledij
- geen insecten of knaagdieren
- verse en correct bewaarde producten (boter, jam, ...)
- uiterste houdbaarheidsdata worden nageleefd
- een praktische, schone en goed gebruikte koelkast (thermometer, temperatuur lager dan 5° C...)

