

## **INHOUDSOPGAVE**

### DEEL I - INLEIDING

<b>1.</b>	<b>BASISWETGEVING</b>	<b>2</b>
<b>2.</b>	<b>TOEPASSINGSGBIED</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>VOORSTELLING VAN DE SECTOR/VERENIGINGEN</b>	<b>5</b>
<b>4.</b>	<b>GEBRUIK VAN DE GIDS</b>	<b>10</b>
4.1.	DOELSTELLINGEN	10
4.2.	INHOUD EN STRUCTUUR	11
4.3.	VERSOEPELINGEN	11
4.4.	HOE DE GIDS GEBRUIKEN ?	12
<b>5.</b>	<b>ACHTERGRONDINFORMATIE</b>	<b>14</b>
5.1.	DE AANVRAGERS	14
5.2.	VERSPREIDING VAN DE GIDS	14
5.3.	DE WERKGROEP	14
5.4.	ADVISERENDE ACTOREN	15
5.5.	LEXICON	15
5.6.	AFKORTINGEN EN ACRONIEMEN	17
5.7.	REFERENTIES	17

### DEEL II - BEHEERSSYSTEEM VOEDSELVEILIGHEID

<b>1.</b>	<b>HET VOEDSELVEILIGHEIDSBELEID EN DE OBJECTIEVEN</b>	<b>3</b>
1.1.	ALGEMEEN	3
1.2.	ERKENNINGEN EN TOELATINGEN	4
1.2.1.	HANDEL IN PRODUCTEN OP BASIS VAN VLEES EN MEEL TUSSEN PRODUCENTEN	4
1.3.	BELEID EN ORGANISATIE	4
1.4.	INZET VAN MIDDELEN, INFORMATIE EN PERSONEEL	6
1.5.	DOCUMENTEN EN GEGEVENSBEHEER	8
1.6.	INTERNE AUDIT	11
<b>2.</b>	<b>SPECIFICATIES</b>	<b>13</b>
<b>3.</b>	<b>BORGEN VAN AANKOOP EN VERKOOP</b>	<b>14</b>
3.1.	CONTRACTEN EN AFSPRAKEN	14
3.2.	INNAME GRONDSTOFFEN	14
3.3.	OVERZICHT EN EVALUATIE LEVERANCIERS	14
<b>4.</b>	<b>MONITORING VAN TOESTELLEN EN METHODEN VOOR METEN EN BEWAKEN</b>	<b>16</b>
<b>5.</b>	<b>CONTROLE OP CONFORMITEIT VAN DE PRODUCTEN</b>	<b>17</b>
5.1.	BEMONSTERINGS- OF ANALYSEPLAN	18
<b>6.</b>	<b>OMGANG MET NON-CONFORMITEITEN OF AFWIJKINGEN</b>	<b>18</b>
6.1.	BEHEERSEN VAN PRODUCTEN MET AFWIJKINGEN	18
6.2.	KLACHTENBEHANDELING	19
6.3.	MELDINGSPLICHT	19
6.3.1.	HOE EN WAAR MELDEN ?	19
6.3.2.	WANNEER MELDEN ?	20
6.4.	CORRECTIEVE ACTIES EN CORRIGERENDE MAATREGELEN - RECALL	21
<b>7.</b>	<b>ETIKETTERING</b>	<b>23</b>
7.1.	ALGEMEEN	23

## Autocontroleleids voor de brood- en banketbakkerij

7.2.	ACHTERGROND	23
7.3.	SAMENSTELLINGEISEN	24
7.4.	WAT MOET ER VERPLICHT OP HET ETIKET STAAN ?	24
7.4.1.	NIET VOORVERPAKTE (DAGVERSE) PRODUCTEN	24
7.4.2.	VOORVERPAKTE PRODUCTEN	26
7.5.	WAT MET VOEDINGSCLAIMS ?	27
7.6.	LEVERING AAN DERDEN	28
7.7.	BROODAUTOMATEN	28
<b>8.</b>	<b>TRACEERBAARHEID</b>	<b>30</b>
8.1.	ALGEMEEN	30
8.2.	REGISTERS IN EN UIT	30
8.3.	STOCKAGE VAN DE GRONDSTOFFEN	31
8.3.1.	HALFAGGEWERKTE PRODUCTEN IN TUSSENOPSLAG/HALFFABRIKATEN	32
8.4.	GRONDSTOFVERBRUIK EN PRODUCTIEREGISTRATIE	32
8.4.1.	DAGVERSE PRODUCTEN BIJ DE AMBACHTELIJKE BAKKER	32
8.4.2.	PRODUCTIE VAN BROOD EN BANKET VOOR LEVERING AAN DERDEN	34
8.4.3.	HERVERWERKING/REWORK	37
8.5.	UNIEKE IDENTIFICATIE VAN VERPAKTE GEPRODUCEERDE PRODUCTEN	37
8.6.	REGISTRATIE UITGAANDE PRODUCTEN	39
8.6.1.	LEVERING RECHTSTREEKS AAN DE CONSUMENT	39
8.6.2.	LEVERING AAN DERDEN	39

## DEEL III - GOEDE HYGIËNEPRAKTIJKEN

<b>1.</b>	<b>HYGIËNE-EISEN</b>	<b>3</b>
1.1.	EXTERNE STRUCTUUR (OMGEVING)	3
1.2.	INTERNE STRUCTUUR (GEBOUWEN EN LOKALEN)	4
1.2.1.	ALGEMENE BOUWEISEN	4
1.2.2.	TOEGANKELIJKHEID	6
1.3.	STROMEN	7
1.3.1.	WATER	7
1.3.2.	STOOM & IJS	9
1.3.3.	VERLICHTING	9
1.3.4.	LUCHT	9
1.4.	MATERIAAL EN APPARATUUR	10
1.4.1.	MATERIAAL EN WERKOPPERVLAKKEN IN HOUT	10
1.4.2.	MACHINES, UITRUSTING EN WERKOPPERVLAKKEN	10
1.4.3.	DISTRIBUTIEAUTOMATEN	11
1.5.	PERSONEELSACCOMMODATIE	12
1.6.	REINIGING EN ONDERHOUD	13
1.7.	AFVALBEHEER	18
1.8.	ONGEDIERTEBESTRIJDING	20
1.9.	PERSOONLIJKE HYGIËNE	22
1.9.1.	MAATREGELEN M.B.T. WERKKLEDIJ	22
1.9.2.	MAATREGELEN M.B.T. ZIEKTE	23
1.9.3.	MAATREGELEN M.B.T. WONDEVERZORGING	24
1.9.4.	MAATREGELEN M.B.T. LICHAAMSHYGIËNE	24
1.9.5.	MAATREGELEN M.B.T. HYGIËNISCH BEWUSTZIJN & GEDRAG	25
1.10.	OPLEIDING	26
<b>2.</b>	<b>HYGIËNE TIJDENS HET PRODUCTIEPROCES</b>	<b>28</b>

## Autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij

2.1.	HET BELANG VAN DE PRODUCTTEMPERATUUR	28
2.1.1.	OPSLAG/BEWAARTEMPERATUUR VAN PRODUCTEN	29
2.1.2.	AFKOELEN EN OPWARMEN – DIEPVRIEZEN EN ONTDOOIEN	32
2.2.	GEBRUIK VAN EIEREN EN EIPRODUCTEN IN DE BAKKERIJ	33
2.3.	KRUISBESMETTING	34
2.4.	ONTVANGST EN OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN	35
2.4.1.	ONTVANGST EN ONTVANGSTCONTROLE	35
2.4.2.	OPSLAG VAN GRONDSTOFFEN	36
2.4.2.1.	DROGE BEWARING	36
2.4.2.2.	GEKOELDE EN DIEPGEVROREN OPSLAG	37
2.4.3.	TEMPERATUURSCONTROLE EN REGISTRATIE	39
2.5.	PRODUCTIE	41
2.6.	VERPAKKING	43
2.6.1.	ALGEMEEN	43
2.6.2.	VERPAKKINGSMATERIALEN	43
2.7.	OPSLAG VAN EINDPRODUCTEN	44
2.8.	TRANSPORT	45
2.8.1.	ALGEMEEN	45
2.8.2.	LEVERING AAN HUIS/COLLECTIEVEN	46
2.9.	VERKOOP VIA TOONBANK	46
2.10.	VERKOOP IN EEN VERBRUIKERSRUIMTE	48
2.11.	VERKOOP VIA ZELFBEDIENING	49
2.12.	AMBULANTE HANDEL	50

## DEEL IV-A - INLEIDING TOT HACCP

<b>1.</b>	<b>INLEIDING TOT HACCP</b>	<b>2</b>
1.1.	ALGEMEEN	2
1.2.	AANZET TOT IMPLEMENTATIE	2
1.3.	NEVENSTROMEN	3
<b>2.</b>	<b>PRINCIPES VAN HET HACCP-SYSTEEM</b>	<b>4</b>
2.1.	PRINCIPE 1: GEVARENANALYSE	4
2.2.	PRINCIPE 2: IDENTIFICATIE VAN KRITISCHE CONTROLEPUNTEN (CCP)	4
2.3.	PRINCIPE 3: BEPALING VAN KRITIEKE GRENSWAARDEN VOOR ELK CCP	4
2.4.	PRINCIPE 4: OPSTELLEN VAN EEN MONITORINGSYSTEEM VOOR ELK CCP	4
2.5.	PRINCIPE 5: VASTSTELLING VAN CORRIGERENDE MAATREGELEN	4
2.6.	PRINCIPE 6: VASTLEGGEN VAN VERIFICATIEPROCEDURES	5
2.7.	PRINCIPE 7: OPSTELLING VAN EEN DOELTREFFEND REGISTRATIE- EN DOCUMENTATIESYSTEEM	5
<b>3.</b>	<b>TOEPASSING VAN DE HACCP-PRINCIPES (STAPPENPLAN)</b>	<b>6</b>
3.1.	SAMENSTELLING VAN HET HACCP-TEAM	7
3.2.	REIKWIJDTE VAN DE HACCP-STUDIE	8
3.3.	PRODUCTBESCHRIJVING	9
3.4.	FLOWCHART	9
3.5.	TOETSING TER PLAATSE VAN HET STROOMSCHEMA	10
3.6.	VASTSTELLING VAN DE LIJST VAN GEVAREN EN BEHEERSMAATREGELEN	11

## Autocontroleplannen voor de brood- en banketbakkerij

3.6.1. GEVARENANALYSE	11
3.6.2. GEVARENANALYSEN EN RISICO-INSCHATTING	13
3.6.3. BEHEERSMAATREGELEN	16
3.7. BEPALEN VAN (KRITISCHE) CONTROLEPUNTEN	16
3.8. VASTLEGGEN VAN DE KRITISCHE GRENZEN VOOR ELKE CCP	17
3.9. MONITORINGSYSTEEM VOOR DE CCP'S	18
3.10. CORRIGERENDE MAATREGELEN	19
3.11. VALIDATIE, VERIFICATIE EN HERZIENING VAN HET SYSTEEM	20
3.12. DOCUMENTATIE EN REGISTRATIE	21

## DEEL IV-B - GEVAREN BIJ BAKKERIJPRODUCTEN

<b>1. MICROBIOLOGISCHE GEVAREN</b>	<b>2</b>
1.1. BRONNEN VAN MICROBIOLOGISCHE GEVAREN	2
1.2. VOEDSELINFECTIE EN VOEDSELINTOXICATIE	3
1.3. FACTOREN DIE DE GROEI VAN MICRO-ORGANISMEN FAVORISEREN	5
1.3.1. ZUURTEGRAAD	5
1.3.2. WATERACTIVITEIT	5
1.3.3. PROCES- EN BEWAARTEMPERATUUR	6
1.4. OVERZICHT VAN RELEVANTE PATHOGENE MICRO-ORGANISMEN	6
1.4.1. SALMONELLA SPP.	6
1.4.2. STAPHYLOCOCCUS AUREUS	8
1.4.3. BACILLUS SPP.	9
1.4.4. LISTERIA MONOCYTOGENES	11
1.4.5. SHIGELLA SPP.	12
1.4.6. NOROVIRUSSEN	12
<b>2. CHEMISCHE GEVAREN</b>	<b>14</b>
2.1. VERONTREINIGINGSBRONNEN	14
2.1.1. MYCOTOXINES	14
2.1.2. ADDITIEVEN	15
2.1.3. VERPAKKINGSMATERIAAL	16
2.1.4. REINIGINGS- EN DESINFECTIEMIDDELEN	16
2.1.5. SMEERMIDDELEN EN OLIE	16
2.1.6. MILIEUCONTAMINANTEN	16
2.1.7. RESIDUEN	17
2.1.8. ACRYLAMIDE	17
2.1.9. PROCESCONTAMINANTEN	17
2.2. BEHEERSMAATREGELEN	18
<b>3. FYSISCHE GEVAREN</b>	<b>19</b>
3.1. VERONTREINIGINGSBRONNEN	19
3.2. BEHEERSMAATREGELEN	19
<b>4. ALLERGENEN</b>	<b>20</b>
4.1. BEHEERSMAATREGELEN	20
4.2. GLUTENINTOLLERANTIE OF COELIAKIE	21

## DEEL IV-C - FLOWCHARTS

<b>1. ALGEMEEN</b>	<b>2</b>
<b>2. PRODUCTGROEPEN</b>	<b>2</b>
<b>3. FLOWCHARTS VULLINGEN</b>	<b>4</b>

## Autocontrolelegids voor de brood- en banketbakkerij

3.1.	BANKETBAKKERSROOM EN RIJSTVULLING	4
3.2.	SLAGROOM	4
3.3.	KOUDE BANKETBAKKERSROOM, AFDEKGELEI, FONDANT (SUIKERAFDEK),... OP BASIS VAN KOUD OPLOSBARE INSTANTPOEDERS GEBRUIKT VOOR FINALE AFWERKING	5
3.4.	FRUITVULLING OP BASIS VAN VERS OF BLIKFRUIT	5
3.5.	VLEESVULLING	6
<b>4.</b>	<b>FLOWCHARTS PRODUCTGROEPEN</b>	<b>7</b>
4.1.	PRODUCTGROEP 1 – (SPECIAAL) BROOD	7
4.2.	PRODUCTGROEP 2 – LUXE BROOD	8
4.3.	PRODUCTGROEP 3 – DROOG GEBAK	9
4.4.	PRODUCTGROEP 4 – VIENNOISERIE	10
4.5.	PRODUCTGROEP 5 – KOUDE PATISSERIE	11
4.6.	PRODUCTGROEP 6 – WARME PATISSERIE	12
4.7.	PRODUCTGROEP 7 – AF TE BAKKEN PRODUCTEN	13
4.8.	PRODUCTGROEP 8 – HARTIGE SNACKS	14

## DEEL IV-D - RISICO-INSCHATTING

<b>1.</b>	<b>ALGEMEEN</b>	<b>2</b>
<b>2.</b>	<b>GRONDSTOFFEN</b>	<b>3</b>
<b>3.</b>	<b>RISICO-INSCHATTING PROCESSTAPPEN</b>	<b>4</b>
3.1.	ONTVANGST	5
3.2.	OPSLAG GRONDSTOFFEN	7
3.3.	AFWEGEN (INCL. OPENEN VERPAKKING)	8
3.4.	MENGEN VAN INGREDIËNTEN	9
3.5.	VORMEN, UITROLLEN, ONTROLLEN, OPBOLLEN, ...	10
3.6.	DOREREN (MET EIPRODUCT VOORAFGAAND AAN HET AFBAKKEN)	10
3.7.	INSNIJDEN, PRIKKEN VAN DEGEN	10
3.8.	(AF)BAKKEN	11
3.9.	AFKOELEN	12
3.10.	OPSLAG HALFFABRIKATEN	12
3.11.	SAMENSTELLEN/DECOREREN ( ZIE DEEL 4. VOOR DE RISICO- INSCHATTING VAN DE VERSCHILLENDE DECORATIES/VULLINGEN)	13
3.12.	OPSLAG EINDPRODUCTEN/AFGEWERKTE PRODUCTEN	13
3.13.	VERSNIJDEN (BROOD, PLAATGEBAK, BISCUIT, ...)	14
3.14.	VERPAKKEN	15
3.15.	TRANSPORT	16
3.16.	VERKOOP IN VERKOOPSRUIMTE/AMBULANTE HANDEL	17
<b>4.</b>	<b>SPECIFIEKE RISICO-INSCHATTING VULLINGEN</b>	<b>18</b>
4.1.	BANKETBAKKERSROOM & RIJSTVULLING – (NIET) MEEGEBAKKEN	18
4.2.	SLAGROOM	19
4.3.	KOUDE BANKETBAKKERSROOM, AFDEKGELEI, FONDANT (SUIKERAFDEK),... OP BASIS VAN KOUD OPLOSBARE INSTANTPOEDERS GEBRUIKT VOOR FINALE AFWERKING	19
4.4.	FRUITVULLING OP BASIS VAN VERS OF BLIKFRUIT	20
4.5.	VLEESVULLING VOOR HARTIGE SNACKS, WORSTENBROOD, ...	21
<b>5.</b>	<b>OVERZICHT CCP'S</b>	<b>22</b>
<b>6.</b>	<b>OVERZICHT PVA'S</b>	<b>24</b>

## DEEL IV-E – AANVULLENDE ACTIVITEITEN

<b>1.</b>	<b>BELEGDE BROODJES</b>	<b>3</b>
1.1.	FLOWCHART BELEGDE BROODJES	3
1.2.	SPECIFIEKE GEVAREN BELEGDE BROODJES	4
1.2.1.	GRONDSTOFFEN	4
1.2.2.	PROCESSTAPPEN	4
1.2.3.	OVERZICHT VAN KRITISCHE PUNTEN EN PUNTEN VAN AANDACHT BIJ DE BEREIDING VAN BELEGDE BROODJES	6
<b>2.</b>	<b>CHOCOLADEVERWERKING</b>	<b>8</b>
2.1.	FLOWCHART PRALINES EN HOLGOED	8
2.2.	SPECIFIEKE GEVAREN VOOR CHOCOLADEVERWERKING	9
2.2.1.	GRONDSTOFFEN	9
2.2.2.	PROCESSTAPPEN	11
2.2.2.1.	ONTVANGST EN OPSLAG	11
2.2.2.2.	SMELTEN	12
2.2.2.3.	TEMPEREREN / TABLEREN	12
2.2.2.4.	MOULEREN – TRILLEN – OMDRAAIEN - OPSTIJVEN	13
2.2.2.5.	AFSCHRAPEN – REWORK	13
2.2.2.6.	KOELEN	13
2.2.2.7.	AANMAAK (AFWEGEN, MENGEN EN VERHITTEN) EN BEWAREN VAN VULLINGEN	14
2.2.2.8.	VULLEN VAN CUPJES	15
2.2.2.9.	OPSTIJVEN & OVERGIETEN	15
2.2.2.10.	ONTVORMEN – (VOOR)VERPAKKEN	15
2.2.2.11.	OPSLAG	16
2.2.3.	SPECIFIEKE CCP'S EN PVA'S VOOR DE CHOCOLADEVERWERKING	16
<b>3.</b>	<b>CONSUMPTIE-IJSBEREIDING</b>	<b>20</b>
3.1.	FLOWCHART VOOR BEREIDING VAN CONSUMPTIE-IJS MET AFZONDERLIJKE GRONDSTOFFEN	20
3.2.	FLOWCHART – BEREIDING MET (SOFT)IJSMIX	21
3.3.	SPECIFIEKE MAATREGELEN VOOR CONSUMPTIE-IJSBEREIDING (SCHEP- EN SOFTIJS)	21
3.3.1.	GRONDSTOFFEN	21
3.3.1.1.	PRODUCTIE VAN SCHEPIJS	22
3.3.1.2.	PRODUCTIE VAN SOFTIJS	22
3.3.2.	PROCESSTAPPEN BIJ PRODUCTIE VAN CONSUMPTIE-IJS (SCHEP- EN SOFTIJS)	25
3.3.2.1.	ONTVANGST EN OPSLAG	25
3.3.2.2.	AFWEGEN, MENGEN	26
3.3.2.3.	VERHITTEN (ALLEEN BIJ BEREID IJS)	26
3.3.2.4.	KOELEN EN RIJPEN EN INVRIEZEN	26
3.3.2.5.	VERPAKKEN	27
3.3.2.6.	VERKOOP SCHEP- EN SOFTIJS	27
3.3.2.7.	BEWAREN IJS (OPSLAG BIJ -18°C)	28
3.3.3.	OVERZICHT SPECIFIEKE CCP'S EN PVA'S VOOR CONSUMPTIE-IJSBEREIDING	28

## DEEL IV-F - NEVENSTROMEN

<b>1. RISICO-INSCHATTING NEVENSTROMEN</b>	<b>2</b>
1.1. DEEGRESTEN	3
1.2. DROGE NEVENSTROOM	3
1.3. NATTE NEVENSTROOM	4

## BIJLAGEN

BIJLAGE 1. VERSOEPELINGEN	
BIJLAGE 2. EIEREN EN EIPRODUCTEN GEBRUIKT IN DE BAKKERIJ	
BIJLAGE 3. CERTIFICERING	
BIJLAGE 4. WETGEVING INZAKE ETIQUETTERING VAN VOORVERPAKTE VOEDINGSMIDDELEN	
BIJLAGE 5. WETGEVING	
BIJLAGE 6. HYGIËNE CHECKLIST	
BIJLAGE 7. MELDINGSFORMULIER EN MELDPUNTEN	
BIJLAGE 8. BEMONSTERING EN ANALYSE	
BIJLAGE 9. VOORBEELDREGISTRATIEFORMULIEREN	