

ACS - ZUIVEL

Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie

Inhoudstafel

BELGISCHE CONFEDERATIE VAN DE ZUIVELINDUSTRIE (BCZ) vzw
Hungaria Building, Vaartkom 31/0202, 3000 Leuven

Versie 3 (01/02/2012)

Inhoudstafel ACS-zuivel

1. Inleiding

1. Algemene inleiding

2. Versoepelingen voor zeer kleine ondernemingen

Bijlage 1: Samenstelling BCZ-werkgroep hygiëne & samenstelling werkgroep kleine melkinrichtingen

2. Basisvereisten voor een kwaliteitssysteem

Bijlage 1: Procedure bestemming afwijkende producten

Bijlage 2: Procedure meldingsplicht

Bijlage 3: Procedure recall

3. Borging van de voedselveiligheid : verwerking

1. Goede Hygiënische Praktijken (GHP)

Bijlage 1: Principe van de 'voorwaartse beweging'

Bijlage 2: Procedure glasbreuk of breuk hard plastic

Bijlage 3: Analyse waterkwaliteit

Bijlage 4: Vervoer en transport

Bijlage 5: Procedure handenwassen

Bijlage 6: Procedure reiniging en desinfectie v.d. productieomgeving
– Niv. 3

Bijlage 7: Procedure storingen

2. HACCP-plannen per producttype

1. UHT-consumptiemelkdranken en UHT-room

2. Gesteriliseerde consumptiemelkdranken en room

3. Gepasteuriseerde consumptiemelkdranken en room

4. Gefermenteerde melk

5. Thermisch behandelde gefermenteerde melk

6. Verse kaas

7. Harde kaas op basis van gepasteuriseerde melk

8. Mozzarella op basis van gepasteuriseerde melk

9. Zachte kaas op basis van gepasteuriseerde melk

10. Zure boter op basis van gepasteuriseerde melk, verse zure karnemelk, thermisch behandelde zure karnemelk
11. Melkpoeder
12. Neutrale desserts
13. Rauwmelkse kazen
14. Zure boter en verse zure karnemelk op basis van rauwe melk

Bijlage 1: Gevarenanalyse grondstof melk

Bijlage 2: Literatuurlijst

Bijlage 3: Gevarenanalyse andere grondstoffen

Bijlage 4: Sectoraal monsternamenplan grondstof melk

Bijlage 5: Controle op remstoffen bij de ontvangst van melk in de zuivelfabriek

Bijlage 6: Allergenen

3. Productstromen naar de dierenvoeding
4. Checklist wetgeving
5. Toepassingsmodaliteiten
6. Afkortingslijst en definities
7. Update ACS-zuivel

ACS - ZUIVEL

Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie

1.1. Algemene inleiding

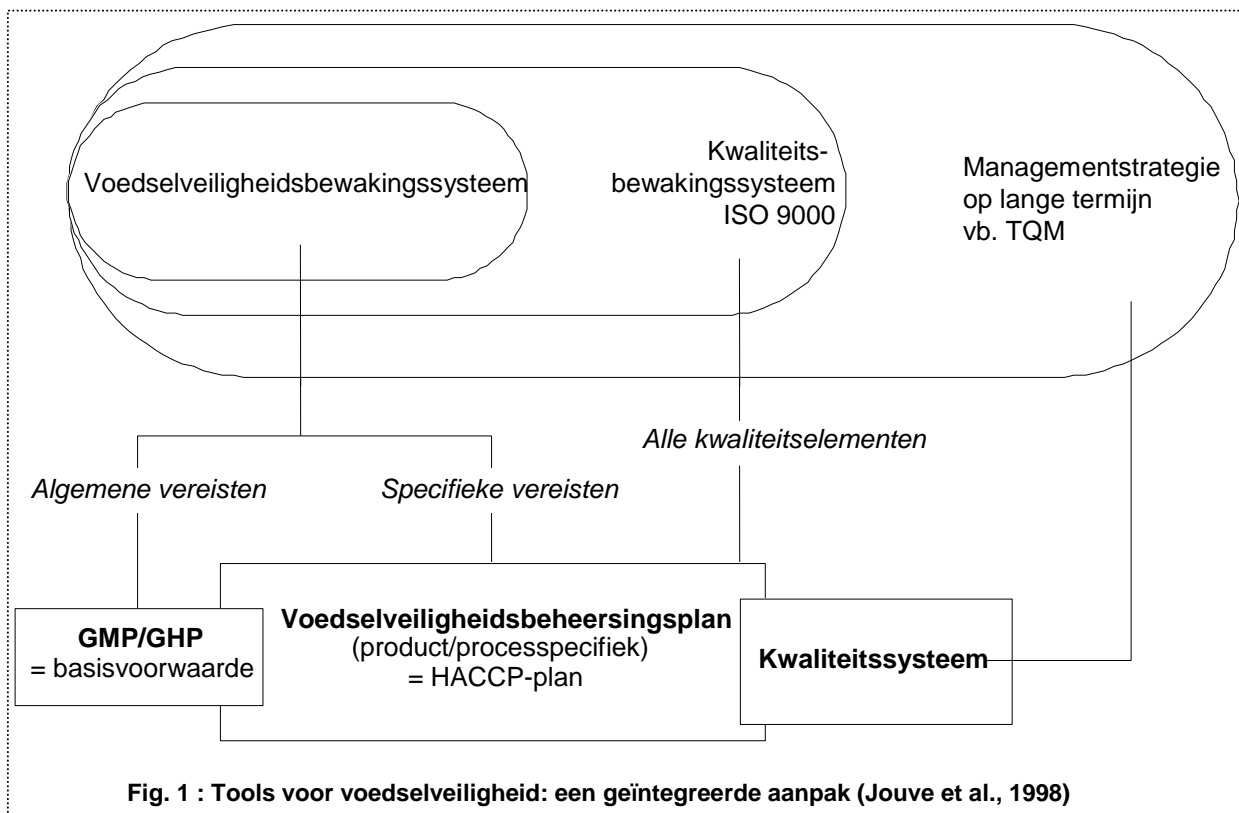
BELGISCHE CONFEDERATIE VAN DE ZUIVELINDUSTRIE (BCZ) vzw
Hungaria Building, Vaartkom 31/0202, 3000 Leuven

Versie 3 (01/02/2012)

Inleiding

1. Doelstelling

Het garanderen van een autocontrolesysteem (ACS) doorheen de ganse Belgische zuivelindustrie is het uitgangspunt bij uitstrek van deze ACS-gids. Een correcte implementatie en naleving van deze ACS-gids op bedrijfsniveau garandeert dan ook de productie van veilige en kwalitatieve zuivelproducten. Deze producten beantwoorden minimaal aan de geldende wetgeving enerzijds en de supplementaire eisen die door de zuivelindustrie 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-zuivel werden dan ook de in figuur 1¹ aangegeven werkinstrumenten op maat van de zuivelindustrie uitgewerkt.



ACS-zuivel 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 zuivelbedrijven. 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 overheidsinspectie en een bonus.

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

2. Toepassingsgebied

Deze ACS-gids richt zich op alle Belgische zuivelbedrijven die erkend zijn volgens het KB van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen. Alle zuivelproducten die er gefabriceerd worden vallen onder het toepassingsveld van deze ACS-zuivel. Producten zoals bijvoorbeeld het slib uit de waterzuivering voor landbouwkundig gebruik, nevenstromen naar de food, ... vallen niet onder het toepassingsgebied van deze ACS-gids. De gids is dus van toepassing vanaf het ogenblik dat de melk en/of de andere grondstoffen worden ontvangen op het zuivelbedrijf tot en met het ogenblik dat het eindproduct van eigendom wordt overgedragen aan de volgende schakel van de keten. Transport van de eindproducten in eigen beheer valt dus onder deze ACS-gids. Transport door derden valt niet onder deze gids. Er worden echter wel duidelijke richtlijnen gegeven voor deze derden. Ook nevenstromen naar de dierenvoeding vallen onder het toepassingsveld van deze ACS-zuivel. Groothandel in producten waarvoor het bedrijf over een erkenning beschikt om ze te mogen produceren, valt eveneens onder het toepassingsgebied van deze gids.

De volgende activiteiten worden uitgesloten van het toepassingsveld van ACS-zuivel:

- de ophaling en het transport van de melk en de reiniging van de melkophaalwagens (RMO's),
- hoevezuivelbereiding,
- wat betreft de bereiding van room- en melkijs, vallen de activiteiten voor de behandeling van rauwe melk als grondstof voor de consumptie-ijs industrie onder deze gids, of indien het hoevezuivelbedrijven betreft onder de gids voor de hoevezuivelproducenten, zelfs indien het bedrijf dan verder overgaat naar de productie van consumptie-ijsproducten. Voor de activiteiten van de productie van consumptie-ijs kan dan verder gesteund worden op de gids G-005 'Gids autocontrolesysteem consumptie-ijs industrie', deze vallen niet meer onder het toepassingsgebied van deze gids.

Enkel de invulling van de aspecten die in relatie staan tot de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid en traceerbaarheid maken deel uit van ACS-zuivel. 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).

Het is aan de bedrijven die onder het toepassingsgebied van deze gids vallen om zelf te beslissen of zij de ACS-gids wensen te implementeren. Deze gids is tevens van toepassing op zeer kleine zuivelbedrijven. In samenspraak met deze bedrijven werd een vereenvoudiging van ACS-zuivel opgemaakt. Voorschriften die enkel van toepassing zijn op deze groep van bedrijven worden voorafgegaan door de aanduiding 'SE' (Small Enterprises). De bedrijven waarop het Ministerieel Besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector van toepassing is, moeten geen eigen HACCP-plan opstellen, maar kunnen zich volledig baseren op de HACCP plannen die in deze gids beschreven worden. Er wordt eveneens aandacht geschonken aan rauwmelkse zuivelproducten.

DISCLAIMER

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 evenwel 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.

BCZ voorziet in ieder geval geen enkele wettelijke of commerciële garantie voor de elementen en de technologie die beschreven worden in de gids. BCZ 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 BCZ, 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.

3. Initiatiefnemer en representativiteit

Het initiatief van deze ACS-zuivel gaat uit van de Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw. BCZ is de representatieve beroepsvereniging van de in België gevestigde zuivelbedrijven. De aangesloten bedrijven die onder het toepassingsveld van deze gids vallen realiseren 93,69% van de toegevoegde waarde van de Belgische zuivelsector.

Voor de berekening van de representativiteit van BCZ is uitgegaan van de cijfers van de Trends TOP 5000, gepubliceerd in december 2005 en met betrekking tot het boekjaar 2004. Trends geeft zelf een indeling in sectoren. Hier is gewerkt met de sector zuivelhandel en -industrie. Er is geen uitsplitsing tussen handel en industrie. De meeste handelsbedrijven hebben geen verwerking, een aantal daarentegen wel. Aangezien de pure handelsondernemingen geen lid kunnen zijn van BCZ, is de aldus gemeten representativiteit eerder een onderschatting.

De sector zuivelhandel en -industrie bevat in het totaal 53 ondernemingen, daarvan zijn er 39 lid van BCZ. Niet-leden zijn voornamelijk handelsondernemingen. Hieronder vindt u de samengevatte resultaten.

Parameter	Totaal Trends Top 5000	Lid BCZ	Representativiteit
Toegevoegde waarde (1000 €)	428.929	401.846	93,69 %
Aantal personeelsleden	5.569	5.148	92,44 %

De Trends Top 5000 geeft alleen een overzicht van de 5.000 grootste ondernemingen van ons land. Om een beeld te krijgen van de volledige sector kunnen volgende extrapolaties gemaakt worden.

Bij het FAVV zijn volgens onze informatie 314 'industriële' inrichtingen geregistreerd met een identificatiemerk. Hiervan zijn er ongeveer 98 ijs- en roomijsbedrijven, die niet onder ACS-zuivel vallen. Er blijven 216 bedrijven over die onder de gids zouden kunnen vallen, 53 daarvan zitten in de Trends Top 5000. Dan blijven er nog 163 over, die evenwel zeer klein zijn. Het kleinste van de

Trends Top 5000 zuivelbedrijven heeft nog een toegevoegde waarde van 90.000 euro op jaarbasis. De 163 resterende zullen daar allemaal (ver) onder zitten. In de veronderstelling dat zij gemiddeld 40.000 euro realiseren als toegevoegde waarde komt er 6.520.000 euro bij voor de totale sector, die daarmee uitkomt op 435.449.000 euro. De leden van BCZ realiseren hiervan 401.846.000 of 92,3 %.

Voor de representativiteit wat betreft de melkaanvoer (basis voor verwerking) wordt de aangevoerde melk in het jaar 2005 in rekening gebracht. In totaal werd in België 2 936,593 miljoen liter melk opgehaald. De BCZ-leden haalden hiervan 2 908,754 miljoen liter melk op, zijnde een representativiteit van 99,05%.

4. Werkwijze

Deze ACS-gids werd uitgewerkt door ir. B. Vandewaetere, Consulent bij BCZ, in samenwerking met IVV-Consult. Versie 2 en 3 werden uitgewerkt door bio-ir. K. D'hooghe, Regulatory Affairs Manager bij BCZ, in samenwerking met de Vakgroep Voedselveiligheid en Voedselkwaliteit - Labo Levensmiddelenmicrobiologie en -conservering, UGent.

Naast de genoemde auteurs en de leden van de BCZ-werkgroep hygiëne (zie verder) werden geen andere partijen betrokken bij de opstelling van ACS-zuivel.

Bij de uitwerking van de gids werd rekening gehouden met de geldende Belgische & Europese wetgeving, Codex Alimentarius, bestaande buitenlandse gidsen, monitoring- en literatuurgegevens en de eigen expertise. De literatuurlijst die werd gebruikt bij het opstellen van de gevarenanalyse ter voorbereiding van de HACCP-plannen per producttype is beschikbaar onder deel 3.2. Er werd tevens overleg gepleegd met alle belanghebbende partijen (SAV (nu TLV) en Febetra, FOD Volksgezondheid, Certibel (nu Belac), Test-Aankoop en Fedis).

Voor elk onderdeel van deze ACS-gids werd een sneuveldocument uitgewerkt dat voor tussentijdse evaluatie werd voorgelegd aan de leden van de BCZ-werkgroep hygiëne die hiertoe over de nodige expertise in de dagelijkse praktijk van een zuivelbedrijf beschikken (samenstelling BCZ-werkgroep hygiëne: bijlage 1). Deze werkgroep kwam tijdens de voorbereidingsfase 7-maal samen (vergaderdata: 11.01.02, 20.03.02, 27.06.02, 5.09.02, 11.10.02, 5.11.02 en 22.01.03). Na elke werkgroep werden de documenten conform de bereikte consensus aangepast. Vervolgens werden de documenten na interne consultatie tussen IVV-Consult en BCZ voorgelegd aan één of meerdere aangeduide experts binnen de BCZ-werkgroep hygiëne. Hun opmerkingen werden na overleg in de documenten ingebracht.

In maart 2003 werden alle onderdelen van deze ACS-gids voor finale goedkeuring voorgelegd aan alle BCZ-leden. De ACS-gids werd door BCZ afgewerkt tegen eind juni 2003 en werd ter goedkeuring voorgelegd aan het FAVV tijdens de zomer van 2003. De commentaren van het FAVV werden op 23.12.03 ontvangen. Deze werden besproken met BCZ en de weerhouden opmerkingen werden na consultatie van de BCZ-werkgroep hygiëne (7.01.03) opgenomen in de ACS-gids. Vervolgens werd de ACS-gids op 25.02.04 voor de 2^o maal ingediend. De commentaren van de FAVV-cel validatie gidsen op deze versie werden op 7.07.04 besproken door de werkgroep. De commentaren van het wetenschappelijk comité van het FAVV werden op 26.10.04 besproken door de werkgroep. De gids werd conform de aanbevelingen van de werkgroep aangepast en ingediend op 16.11.04. Op 24.12.04 werden de commentaren van het FAVV bekomen. De aangepaste gids werd op 14.01.05 ingediend na schriftelijke consultatie van de werkgroep. De ACS-gids werd op 24.01.2005 door het FAVV goedgekeurd (publicatie in Belgisch Staatsblad: 17.02.2005).

De gids werd herzien in de loop van 2005 om vier redenen: (1) vereenvoudiging voor de kleine melkinrichtingen, (2) aanpassing aan de nieuwe hygiënewetgeving (Ver. EG/852/2004 & Ver EG/853/2004), (3) invoering van de sectorale monitoring en (4) invoering van het sectorprotocol remstoffen. Tegelijkertijd werd ook rekening gehouden met de eerste feedback die werd verkregen naar aanleiding van de audits en de voorbereiding ervan door bedrijven en certificatie-instellingen. Voor wat de vereenvoudiging voor de kleine melkinrichtingen betreft werd een beroep gedaan op experts uit deze bedrijven. De samenstelling van deze werkgroep is in bijlage 1 opgenomen. Bij de herziening van deze ACS-gids werd eenzelfde aanpak gevolgd als hierboven beschreven. De BCZ-werkgroep hygiëne kwam samen op 27.10.2005 en 17.01.2006. Na elke werkgroep werden de documenten conform de bereikte consensus aangepast. De BCZ-werkgroep kleine melkinrichtingen werd schriftelijk geconsulteerd. Per hoofdstuk werd ook met de relevante specialisten uit deze werkgroep vergaderd om de aanpassingen te bespreken.

Draft 1 van versie 2 werd op 09.06.06 voor de eerste keer ingediend bij het FAVV na schriftelijke consensus van de beide werkgroepen. Draft 2 van versie 2 werd op 27.04.2007 ingediend bij het FAVV. Draft 3 van versie 2 werd op 31.01.08 ingediend bij het FAVV. Draft 4 van versie 2 werd op 19.12.2008 ingediend bij het FAVV en goedgekeurd op 27.02.2009 (publicatie in Belgisch Staatsblad: 18-03-2009). Versie 2 is vanaf 01.06.2009 van toepassing.

Voor het opstellen van versie 3 werd eenzelfde aanpak als voor versie 1 en versie 2 gevolgd (zoals hierboven beschreven). De aanpassingen worden telkens in detail besproken met de BCZ WG Hygiëne. Na elke werkgroep of schriftelijke consultatie, worden de documenten conform de bereikte consensus aangepast. De samenstelling van de BCZ WG Hygiëne is opgenomen in Bijlage 1. De wijzigingen aan de HACCP plannen voor rauwmelkse zuivelproducten en wijzigingen m.b.t. hoofdstuk 3.1 (GHP) punt 1.2.9 werden telkens ook in detail besproken met de UGent.

Draft 1 van versie 3 werd op 11.02.2009 voor de eerste keer ingediend bij het FAVV na schriftelijke consensus van de beide werkgroepen. Draft 2 van versie 3 werd op 04.11.2009 ingediend bij het FAVV. Draft 3 van versie 3 werd op 26.10.2010 ingediend bij het FAVV. Draft 4 van versie 3 werd op 07.10.2011 ingediend bij het FAVV. Draft 5 van versie 3 werd op 17.01.2012 ingediend bij het FAVV.

Overgangmaatregel: de nieuwe versie van de gids treedt in werking drie maanden na de datum van publicatie van de goedkeuring van deze nieuwe versie in het Belgisch Staatsblad. De audits die vóór de datum van inwerkingtreding uitgevoerd worden, mogen reeds uitgevoerd worden op basis van de nieuwe versie van de gids, voor zover alle betrokken partijen zich hier voldoende op hebben kunnen voorbereiden. Alle audits die na deze datum uitgevoerd worden, moeten op basis van de nieuwe versie van de gids uitgevoerd worden.

Versie 3 omvat twee nieuwe HACCP-plannen:

- HACCP plan voor rauwmelkse kazen
- HACCP plan voor zure boter en verse zure karnemelk op basis van rauwe melk

De bepalingen omtrent waterkwaliteit werden grondig gewijzigd, net als de hoofdstukken 'stromen naar de diervoeding'. Verder werden nog kleine wijzigingen aangebracht m.b.t. veranderingen in wetgeving, aandacht voor contactmaterialen, ...

5. Inhoud

Elk deel van ACS-zuivel wordt hieronder kort besproken.

– DEEL 1: Inleiding

– DEEL 1.1. Algemene inleiding

– DEEL 1.2. Versoepelingen voor zeer kleine ondernemingen

Onder dit gedeelte worden de aanpassingen voor de zeer kleine ondernemingen beschreven. De bedrijven waarop het Ministerieel Besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector van toepassing is, moeten geen eigen HACCP-plan opstellen, maar kunnen zich volledig baseren op de HACCP plannen die in deze gids beschreven worden.

– DEEL 2: 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 zuivelindustrie 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: Borging van de voedselveiligheid: verwerking

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 zuivelindustrie 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-plannen per producttype

Voor 12 types van zuivelproducten werd een sectorieel HACCP-plan opgesteld volgens de 12 stappen die vastgelegd zijn door Codex Alimentarius. Bij de uitwerking van deze plannen werd uitgegaan van homogene productgroepen. Voor elk van deze groepen werd een veralgemeende procesflow opgesteld. Vervolgens werd uitgaande van de gevarenanalyse (ondermeer gesteund op een uitgebreide literatuurstudie) 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 deze sectorale HACCP-plannen enkel als voorbeeld gelden en in geen geval als zodanig kunnen gebruikt worden voor de toepassing van de HACCP-benadering in een

bepaald zuivelbedrijf. Dit is overigens ook onmogelijk want elk bedrijf beschikt in zijn proces over punten die verschillend zijn van deze van de sectoraanpak.

Logischerwijze is het ook zo dat deze plannen door de inspecteurs of de auditoren niet als een strikt op te volgen norm mogen 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 sectoriele punt ook in het betreffende bedrijf een reëel kritisch punt vormt. Dit geldt ook voor de andere stappen die in deze HACCP-plannen worden besproken.

Het is duidelijk dat in deze HACCP-plannen 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 deze HACCP-plannen op te nemen. Voor de niet opgenomen technologieën, processen of producten is het aan de individuele zuivelbedrijven 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, en bijgevolg kan voor deze producten ook de ACS-gids toegepast worden. Het bedrijf zal dan, naast de vertaling van de gids naar de bedrijfseigen situatie, zelf aanvullend de ontbrekende gevarenanalyse beschrijven en toevoegen. Hierbij denken we bijvoorbeeld (niet exhaustieve lijst!) aan botermengsels, boterserum, halfharde kazen, weipoeder, de productie van weiconcentraten, WPC-poeder, instant poederbereidingen, mengsels van cacao en melkpoeder, filled (fat) melkpoeders, gedroogde nevenproducten van de caseïnaatproductie, lactose productie, wei-eiwitproductie en de ultrafiltratie van melk, ...

SE: De bedrijven waarop het Ministerieel Besluit van 24 oktober 2005 betreffende de versoepelingen van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige bedrijven van de levensmiddelensector van toepassing is, moeten geen eigen HACCP-plan opstellen, maar kunnen zich volledig baseren op de HACCP plannen die in deze gids beschreven worden.

– DEEL 3.3. Productstromen naar de diervoeding

Ook de productstromen naar de diervoeding dienen geborgd te worden in het ACS-streven. Fundamenteel kan een onderscheid gemaakt worden tussen de productstromen die geproduceerd worden volgens dezelfde regels als de humane voeding (vb. melkpoeder voor diervoeding, kattenmelk, kaaswei voor diervoeding enz.) en deze die ontstaan als gevolg van niet-conformiteiten of nevenstromen in het kader van de humane voeding. Voor de eerste groep producten wordt verwezen naar de geschikte HACCP-plannen onder deel 3.2. en productsteekkaart 1. Voor de tweede groep van producten wordt gebruik gemaakt van de methodologie van respectievelijk de verwerkingskaarten / productsteekkaarten zoals die door OVOCOM wordt voorgesteld.

De generieke productsteekkaart / verwerkingskaart werd opgesteld door OVOCOM en aan het FAVV voorgelegd ter validatie. Op basis van deze generieke productsteekkaart / verwerkingskaart werden door BCZ één zuivelspecifieke productsteekkaart en 2 verwerkingskaarten opgesteld. Deze werden goedgekeurd door OVOCOM en zijn als dusdanig opgenomen in ACS-zuivel.

Per productsteekkaart / verwerkingskaart werd een veralgemeende procesflow opgesteld. Vervolgens werden uitgaande van de gevarenanalyse (ondermeer gesteund op een uitgebreide literatuurstudie) beheersmaatregelen ter borging van deze productstromen voorgesteld.

Het is duidelijk dat deze productsteekkaarten / verwerkingskaarten enkel als voorbeeld gelden en in geen geval als zodanig kunnen gebruikt worden in een bepaald zuivelbedrijf. Dit is overigens ook onmogelijk want elk bedrijf beschikt in zijn proces over punten die verschillend zijn van deze van de sectoraanpak.

— 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-zuivel wordt gerefereerd. Al deze teksten zijn opvraagbaar via de BCZ-website.

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 zuivelbedrijven is opgenomen in ACS-zuivel. Er wordt telkens zo gedetailleerd mogelijk aangegeven in welk deel van ACS-zuivel deze wettelijke voorschriften nader werden ingevuld. Dit is gebeurd voor de twee belangrijkste operationele besluiten die van toepassing zijn op de zuivelsector. Door controlerende instanties kan desgevallend van deze checklist gebruik worden gemaakt.

— DEEL 5: Toepassingsmodaliteiten

— DEEL 6: Afkortingslijst

— DEEL 7: Update ACS-zuivel

Om het voor de gebruikers mogelijk te maken de recentste versie met de vorige versie te vergelijken, wordt onder dit deel aangegeven welke wijzigingen werden doorgevoerd.

6. Verwacht gebruik en motivatie voor het gebruik ACS-zuivel

Het gebruik van ACS-zuivel biedt in de eerste plaats een educatief instrument voor alle zuivelbedrijven 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-zuivel wordt daartoe beschreven welke deze elementen zijn en hoe ze op eenvoudige wijze kunnen geïmplementeerd worden op bedrijfsvlak.

De toepassing van de eisen uit ACS-zuivel zal de bedrijven ook in staat stellen om met minimale inspanningen te kunnen voldoen aan bestaande commerciële lastenboeken zoals BRC of IFS.

7. Opleiding

BCZ voorziet in samenwerking met Initiatieven voor Professionele Vorming van de voedingsnijverheid (IPV) in een specifieke opleiding voor de concrete implementatie van ACS-zuivel. Meer informatie over deze opleiding is verkrijgbaar bij BCZ (016/30.07.70 of office@bcz-cbl.be).

8. Verspreiding van de ACS-gids

BCZ is eigenaar van deze ACS-gids en heeft een copyright op deze ACS-gids genomen. De inleiding en de inhoudstafel van de ACS-gids zullen op de website van BCZ vrij te raadplegen zijn. Bedrijven die lid zijn van BCZ zullen gratis toegang hebben tot alle delen van deze ACS-gids via de [BCZ-website](#) (rubriek: voedselveiligheid – ACS-zuivel).

Bedrijven die geen BCZ-lid zijn kunnen de ACS-gids aankopen bij: BCZ vzw (office@bcz-cbl.be), Hungaria Building, Vaartkom 31/02.02, 3000 Leuven. De aankoopprijs voor bedrijven met minder dan 10 werknemers bedraagt 325 € (excl. 21% BTW). Bedrijven met 10 of meer werknemers en certificatie-instellingen betalen 650 € (excl. 21% BTW). IPV kent een korting van 125 € toe op de aankoopprijs indien een opleiding wordt gevolgd in het kader van de implementatie van ACS-zuivel (cf. supra).

Jaarlijks betalen bedrijven die geen BCZ-lid zijn een kleine bijdrage voor het up to date houden van de ACS-gids. Bedrijven met minder dan 10 werknemers betalen jaarlijks 55 € (excl. 21% BTW). Bedrijven met 10 of meer werknemers betalen jaarlijks 130 € (excl. 21% BTW). Bedrijven die de gids hebben aangekocht, worden schriftelijk op de hoogte gebracht wanneer een nieuwe versie van de gids wordt goedgekeurd.