

ACS - ZUIVEL

**Gids autocontrolesysteem
zuivelindustrie**

Inhoudstafel

BELGISCHE CONFEDERATIE VAN DE ZUIVELINDUSTRIE (BCZ) vzw
Hungaria Building, Vaartkom 31/02.02, 3000 Leuven

Versie 2 (27/02/2009)

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

Bijlage 1: Gevarenanalyse grondstof melk

Bijlage 2: Literatuurlijst

Bijlage 3: Gevarenanalyse andere grondstoffen

Bijlage 4: Sectoraal monsternameplan 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