ACS - ZUIVEL

Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie

1.1. Algemene inleiding

BELGISCHE CONFEDERATIE VAN DE ZUIVELINDUSTRIE (BCZ) vzw
Kolonel Begaultlaan 1A bus 11, 3012 Leuven

Versie 4.2 (19/08/2026)

Inleiding

1. Doelstelling

Het garanderen van een autocontrolesysteem (ACS) doorheen de ganse Belgische zuivelindustrie is het uitgangspunt bij uitstek 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 1[1] aangegeven werkinstrumenten op maat van de zuivelindustrie uitgewerkt.

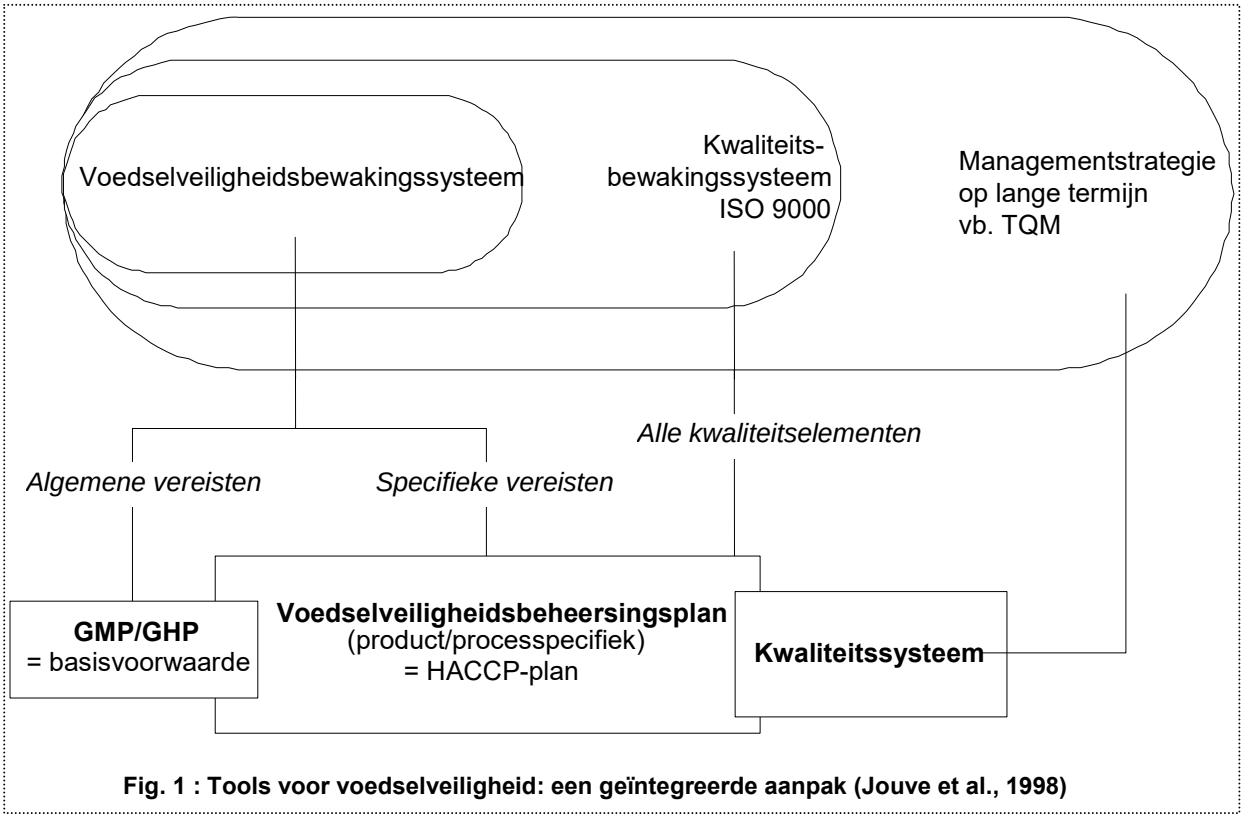

Fig. 1 : Tools voor voedselveiligheid: een geïntegreerde aanpak (Jouve et al., 1998)

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.

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

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.

Daarnaast valt de productie van zogenaamde ‘fat filled powders’ tevens onder de ACS-gids Zuivel. Dergelijke producten bestaan uit melkpoeder waaraan plantaardige vetten worden toegevoegd. Aangezien de productiestappen van dit product parallel lopen met de productie van gewoon melkpoeder kan de productie afgedekt worden door de ACS-gids Zuivel. Als benaming kan ‘melkpoeder met plantaardig vet’ gebruikt worden. 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) zoals het gebruik van voedings- en gezondheidsclaims, 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 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen van toepassing is, moeten geen eigen HACCP-plan opstellen, maar kunnen zich volledig baseren op de HACCP plannen

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

die in deze gids beschreven worden. Er wordt eveneens aandacht geschonken aan rauwmelkse zuivelproducten.

Tabel: overzicht toepassingsgebied G-002

Product	**Zuivelproducten**
Proces	**-Vervaardigen van zuivelproducten** **-Vervaardigen van 'fat filled powders'** **-opslag en transport van voedingsmiddelen indien dit uitgevoerd wordt in eigen beheer.** **-groothandel in producten waarvoor het bedrijf over een erkenning beschikt om ze te mogen produceren**
Bestemming	**Hoofdzakelijk B2B**
Verpakking	**Verwerking van primair verpakkingsmateriaal door de hoger vermelde operatoren voor eigen gebruik**
Nevenstromen	**Ook de nevenstromen die ontstaan uit de hoofdactiviteit, bestemd voor de diervoeders zijn afgedekt door deze gids.**

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 even wel 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.

Daar waar de reglementering een te behalen doelstelling vastlegt, wordt deze in de gids opgenomen, en worden middelen beschreven om deze doelstelling te bereiken. Alternatieve middelen kunnen gebruikt worden voor zover de reglementering niet preciseert welke middelen verplicht moeten gebruikt worden en voor zover de operatoren kunnen aantonen dat met deze alternatieve middelen de doelstelling uit de reglementering bereikt wordt.

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 98.31% van de toegevoegde waarde van de Belgische zuivelsector.

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

Voor de berekening van de representativiteit van BCZ is uitgegaan van de cijfers van de Trends TOP 5000, gepubliceerd in december 2014 en met betrekking tot het boekjaar 2013. 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 41 ondernemingen, daarvan zijn er 37 lid van BCZ. Niet-leden zijn voornamelijk handelsondernemingen. Hieronder vindt u de samengevatte resultaten.

Parameter	Totaal Trends Top 5000	Leden BCZ	Representativiteit
Toegevoegde waarde (1.000 euro)	543.484	534.295	98,31%
aantal personeelsleden	5.199	5.127	98,62%

Voor de representativiteit wat betreft de melkaanvoer (basis voor verwerking) wordt de aangevoerde melk in het jaar 2014 in rekening gebracht. In totaal werd in België 3.465 miljoen liter melk opgehaald. De BCZ-leden haalden hiervan 3.377 miljoen liter melk op, zijnde een representativiteit van 97,46%.

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. De aanpassingen en aanvullingen van versie 4 werden doorgevoerd door Dr. Ir. L. Callewaert, Food Law Manager bij BCZ.

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, Test-Aankoop en Fedis (nu COMEOS)).

Een eerste versie van de ACS-gids werd op 24.01.2005 door het FAVV goedgekeurd (publicatie in Belgisch Staatsblad: 17.02.2005).

ondertussen reeds drie keer herzien en goedgekeurd door het FAVV. De laatste herziening (versie 3 van de G-002) dateert van 2012. De herziening van versie 3 (versie 4) werd door BCZ uitgewerkt, en vervolgens aan de leden van de BCZ WG Hygiëne voorgelegd ter bespreking. Deze werkgroep

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

komt twee maal per jaar samen. In elk overleg wordt een stand van zaken gegeven over de lopende herzieningen.

Draft 1 van versie 4 werd op 09/03/2016 voor de eerste keer ingediend bij het FAVV.

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

Overgangsmaatregel: 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, …

Voor het opstellen van versie 4 werd eenzelfde aanpak als voor de andere versies 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.

Versie 4 omvat een aantal nieuwe hoofdstukken:

- Technologische hulpstoffen (generiek hoofdstuk in voorbereiding)

- Export

- Verpakkingsmaterialen (generiek hoofdstuk in voorbereiding)

Het hoofdstuk 'stromen naar de diervoeding' werd grondig gewijzigd. Tevens werd het 'opschonen van kazen' in de ACS-gids opgenomen. Verder werden nog kleine wijzigingen aangebracht m.b.t. veranderingen in wetgeving, verduidelijking toepassingsgebied, actualisatie sectorale monitoring.

In Versie 4.1 werden enkele bijkomende wijzigingen doorgevoerd met betrekking tot het gebruik van water van drinkwaterkwaliteit met als bron productwater. Een nieuw HACCP-plan werd toegevoegd voor water van drinkwaterkwaliteit uit productwater.

Versie 4.2 omvat een nieuw hoofdstuk 4 "Export naar derde landen".

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

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 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen 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 – met uitzondering van de inrichtingen die kunnen genieten van versoepelingen op de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole volgens het Ministerieel Besluit van 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen - 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 22 maart 2013 betreffende de versoepeling van de toepassingsmodaliteiten van de autocontrole en de traceerbaarheid in sommige inrichtingen in de voedselketen' 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 dierenvoeding

Ook de productstromen naar de dierenvoeding 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 dierenvoeding, kattenmelk, kaaswei voor dierenvoeding 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.

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

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: Export naar derde landen*

Dit deel beschrijft de bepalingen waaraan bedrijven die wensen te exporteren naar derde landen die werken met een gesloten lijst dienen te voldoen.

— *DEEL 5: 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 6: Toepassingsmodaliteiten*

— *DEEL 7: Afkortingslijst*

— *DEEL 8: 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

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw

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).

Elke certificeringsinstelling die één of meerdere bedrijven op basis van deze gids wensen te auditeren, dienen de autocontrolegids aan te kopen bij BCZ vzw. Daarenboven kunnen ook bedrijven die geen BCZ-lid zijn de ACS-gids aankopen bij: BCZ vzw (office@bcz-cbl.be), Kolonel Begaultlaan 1A bus 11, 3012 Leuven.

De aankoopprijs voor bedrijven met minder dan 10 werknemers bedraagt 330 € (excl. 21% BTW). Bedrijven met 10 of meer werknemers en certificatie-instellingen betalen 660 € (excl. 21% BTW). 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 65 € (excl. 21% BTW). Bedrijven met 10 of meer werknemers betalen jaarlijks 145 € (excl. 21% BTW). Bedrijven die de gids hebben aangekocht, worden schriftelijk op de hoogte gebracht wanneer een nieuwe versie van de gids wordt goedgekeurd.

Een bedrijf kan zich op een OCI beroepen voor de audit van zijn ACS-systeem indien de audit op basis van een sectorgids gebeurt en als de OCI erkend is door het FAVV voor deze gids.

Bovendien verwijst BCZ vzw – als eigenaar van deze gids – naar artikel XI.293 van het Wetboek van Economisch Recht:

Hij die kwaadwillig of bedrieglijk inbreuk pleegt op het auteursrechten de naburige rechten, is schuldig aan het misbruik van namaak. Hetzelfde geldt voor de kwaadwillige of bedrieglijke aanwending van de naam van een auteur of van een persoon die een naburig recht geniet, of voor enig door hem gebruik distinctief kenmerk om zijn werk of prestatie aan te duiden. De aldus tot stand gebrachte voorwerpen worden als nagemaakt beschouwd. Hij die voorwerpen, wetende dat zij nagemaakt zijn, verkoopt, verhuurt, te koop of te huur stelt, in voorraad heeft of de verhuur of in België invoert voor commerciële doeleinden, is schuldig aan hetzelfde misdrijf. De bepalingen van hoofdstuk XI van de wet van 3 juli 1969 houdende invoering van het Wetboek van de belasting over de toegevoegde waarde zijn van toepassing op de overtredingen van de bepalingen van de hoofdstukken 5 tot 8 en op de overtredingen van hun uitvoeringsbesluiten, waarbij de term "belasting" wordt vervangen door "vergoeding". Wanneer de feiten voorgelegd aan de rechtbank, het voorwerp zijn van een vordering tot staking van artikel XVII.14§3, kan er niet over strafvordering beslist worden dan nadat een in kracht van gewijsde gegane beslissing is genomen over de vordering tot staking.

BCZ vzw wenst er tevens op te wijzen "dat u vervolgd kan worden wegens inbreuken op auteursrechten wanneer u zich niet houdt aan de gangbare wettelijke voorschriften in verband met het auteursrecht."

© Belgische Confederatie van de Zuivelindustrie (BCZ) vzw