

HET ABC VAN HACCP

Gaël Staelens

Interreg
North Sea Region
REFRAME

European Regional Development Fund



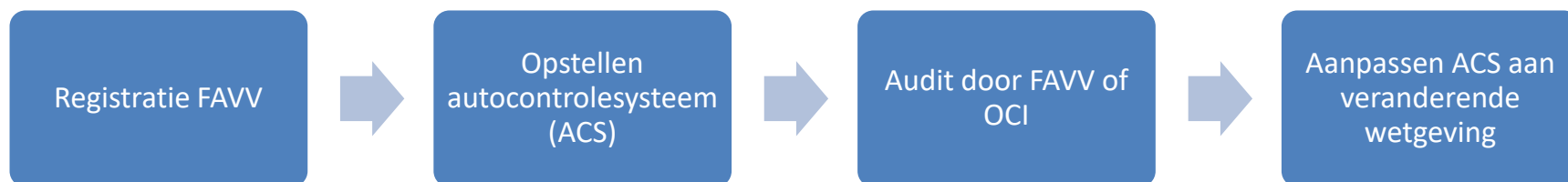
EUROPEAN UNION

katholieke hogeschool
associatie KU Leuven



ABC van HACCP

Hoe ben je wettelijk in orde ?



Registratie, erkenning of toelating ?



Schrijf je in bij de Kruispuntbank voor ondernemingen (KBO) via de ondernemersloketten waar je volgende nummers krijgt:

- ON: ondernemingsnummer
- VEN: vestigingseenheidsnummer



Laat je registreren bij het FAVV

- vul hiervoor het aanvraagformulier in dat beschikbaar is op www.favv.be
(> Professionelen > Erkenningen, toelating en registratie > Model aanvraagformulier)
en verstuur dit naar de PCE : www.favv.be/pce/
- of doe dit rechtstreeks in de toepassing Foodweb op www.favv.be



Kijk in de activiteiten fiches op de website van het FAVV welke activiteit(en) je moet aangeven
(> Professionelen > Erkenningen, toelating en registratie > Activiteiten fiches)



Zorg ervoor dat je over de vereiste registratie, toelating of erkenning beschikt,
uitgereikt door de PCE



Afficheer je registratie of toelating op een plaats die van buitenaf duidelijk zichtbaar is
voor de consument

Registratie, erkenning of toelating ?

- [http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/fiches/ documents/2013_02_02_legende PAP AER v2 word NL.pdf](http://www.favv.be/erkenningen/activiteiten/fiches/ documents/2013_02_02_legende_PAP_AER_v2_word_NL.pdf)



FAVV
Federaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

 **Meldpunt**
voor de consument
0800 13 550

TOELATING

Verleend aan :

Verbonden aan de maatschappelijke zetel :

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen :

Toelatingsnummers :

Afgedrukt op :

www.favv.be



FAVV
Federaal Agentschap
voor de veiligheid
van de Voedselketen

 **Meldpunt**
voor de consument
0800 13 550

TOELATING

Verleend aan :

Verbonden aan de maatschappelijke zetel :

Voor de uitoefening van volgende activiteiten in de voedselketen :

Toelatingsnummers :

Afgedrukt op :

INSPECTIERESULTAAT

TE VERBETEREN

Voorlopige evaluatie in afwachting van een hercontrole

Van toepassing
vanaf:
00 / 00 / 0000

www.favv.be

Wat is HACCP ?



Wat zijn de mogelijke gevaren ?

Interreg
North Sea Region
REFRAME

European Regional Development Fund



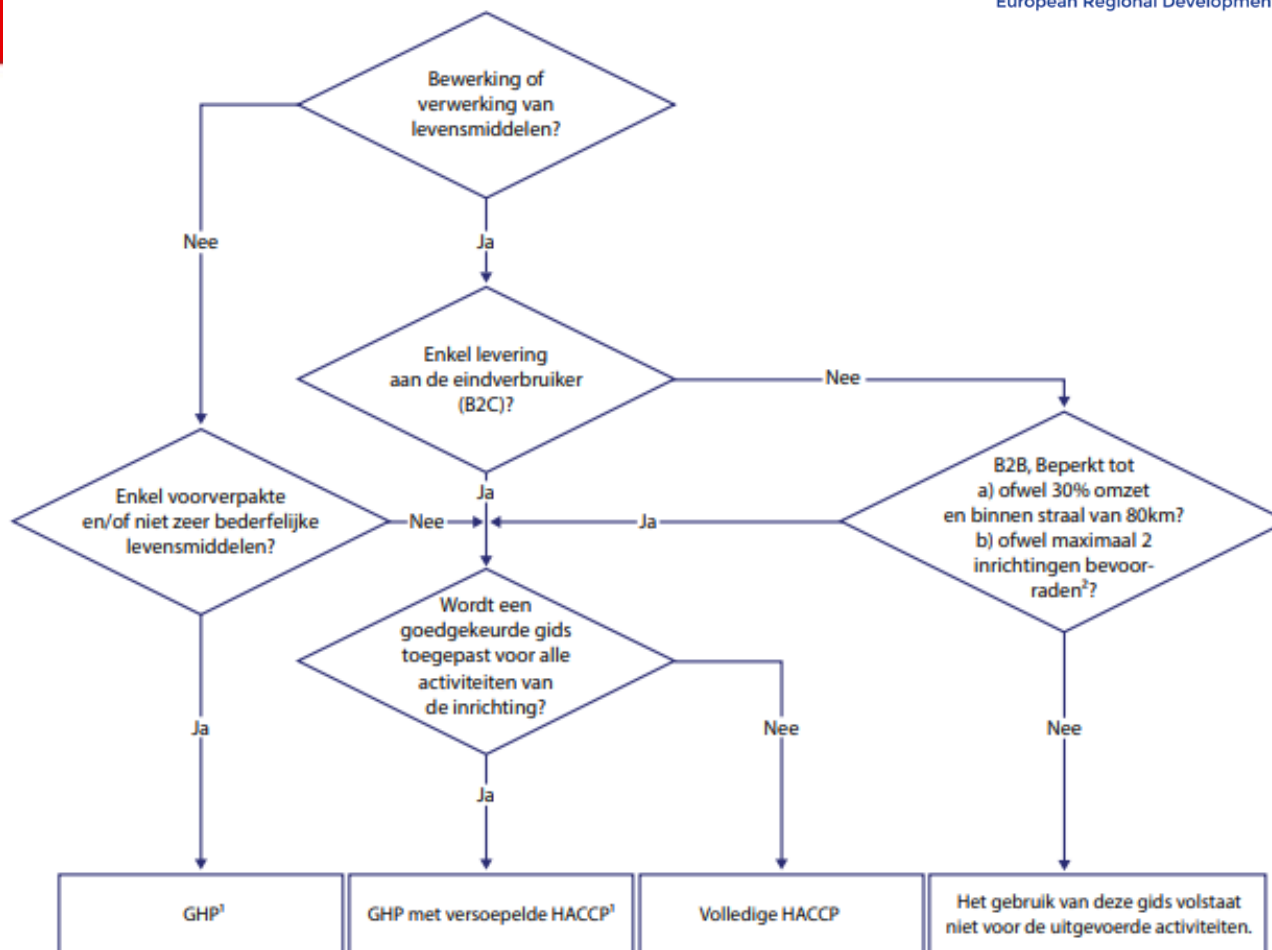
EUROPEAN UNION



katholieke hogeschool
associatie KU Leuven



Heeft u een HACCP-plan nodig ?



¹ Blijft eveneens van toepassing indien de inrichting naast levensmiddelen eveneens voorverpakte diervoeders aan de eindverbruiker levert

² De inrichtingen die bevoorrad worden, moeten tot dezelfde operator behoren als deze die levert, en zij mogen op hun beurt (a) ofwel enkel leveren aan de eindverbruiker, (b) ofwel maximaal 30% van hun omzet binnen een straal van 80 km leveren aan andere inrichtingen.

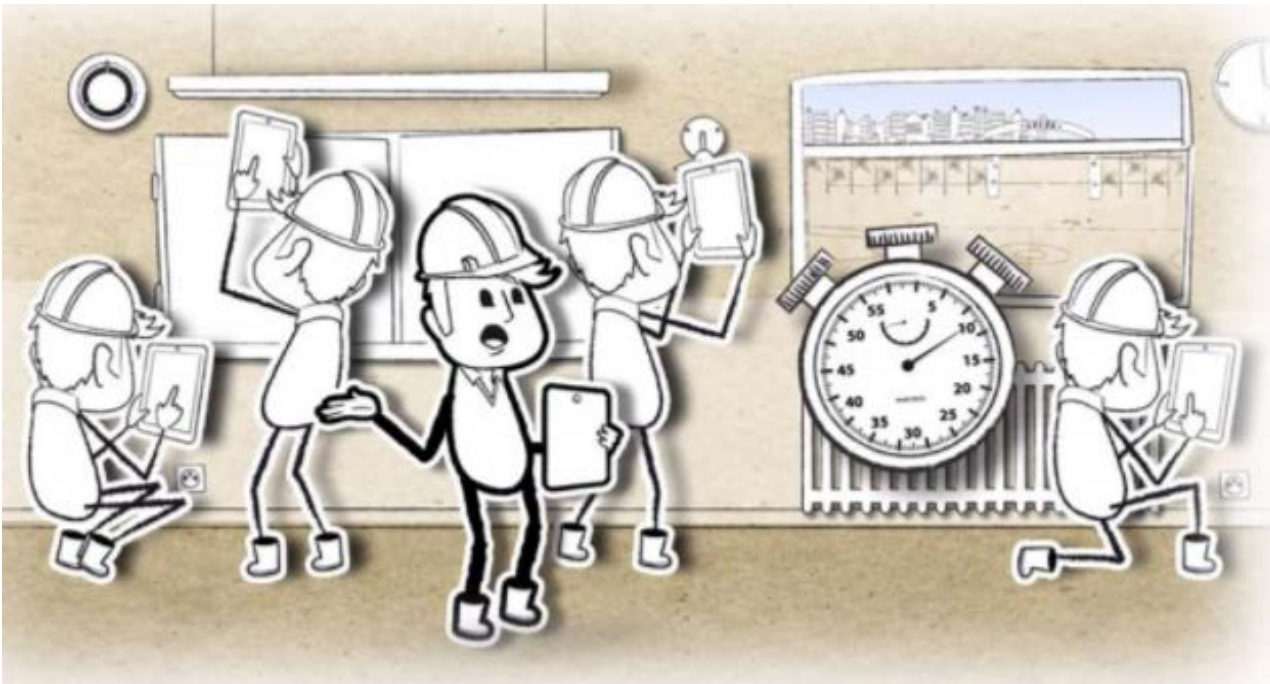
Heeft u een HACCP-plan nodig ?



- Geen HACCP → opvolging praktijkhandboek volstaat
- Versoepelde HACCP → opvolging praktijkhandboek **inclusief relevante CCP's** + info uit specifieke modules (verschillen per sector)
- Volledige HACCP → zelf een HACCP-systeem uitwerken (uitleg in bijlage praktijkhandboek)

Wat is autocontrole ?

Controle van uzelf met als doel te waken over de gezondheid van je cliënteel. Dit omvat altijd: GHP, meldingsplicht en (volledige) traceerbaarheid.



■ Autocontrole

DEFINITIE

Autocontrole is het geheel van maatregelen die door de operatoren worden genomen om ervoor te zorgen dat de producten :

- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake voedselveiligheid;
- voldoen aan de wettelijke voorschriften inzake kwaliteit van zijn producten, waarvoor het FAVV bevoegd is;
- voldoen aan de voorschriften inzake traceerbaarheid

en het toezicht op de effectieve naleving van deze voorschriften.

En dit, in alle stadia van de productie, verwerking en distributie.



Gidsen voor autocontrole in de sector business to consumer (B2C)

U wenst een autocontroleleids aan te schaffen?

Ga naar de gewenste sector via de pagina "[Specifieke tools per activiteitssector](#)"

- www.favv.be > professionelen > autocontrole

Hoe kun je het praktijkhandboek toepassen ?

- Neem de relevante gevaren, kritische punten, kritische grenswaarden en correctieve acties over uit de tabellen van het praktijkhandboek en de modules en pas ze toe.
 - Indien ACS volstaat: PVA tabellen uit praktijkhandboek
 - Versoepelde HACCP: PVA + CCP tabellen uit praktijkhandboek en specifieke modules

Voorzie opleiding voor personeel !

GHP – Goede Hygiëne Praktijken

- Persoonlijke hygiëne
- Omgeving van het bedrijf, lay-out en flow van levensmiddelen en personeel
- Inrichting van de lokalen
- uitrusting
- Accommodatie personeel
- Onderhoud, reiniging en ontsmetting
- Waterkwaliteit
- Afvalbeheer
- Ongediertebestrijding
- Opleiding
- Specifieke hygiënevereisten tijdens aankoop, ontvangst en opslag

■ Quick Start Fiches voor de sector Business to Consumer

Als aanvulling op de autocontroleregidsen voor de sector distributie (business to consumer) werden Quick Start Fiches opgesteld. Deze fiches zijn geen vervanging van de gids. In deze fiches worden de belangrijkste principes met betrekking tot voedselveiligheid op een praktische en zeer eenvoudige manier toegelicht.

U kan deze fiches via onderstaande linken downloaden. We raden u aan de fiches af te drukken en zodanig te afficheren dat alle personeelsleden er toegang tot hebben.



[Accommodatie voor het personeel \(PDF\)](#)



[Inrichting van lokalen \(PDF\)](#)



[Temperaturen \(PDF\)](#)



[Traceerbaarheid \(versoeplingen\) \(PDF\)](#)



[Meldingsplicht \(PDF\)](#)



[Bewaking van leveranciers en aankoop van producten \(PDF\)](#)



[Registratie, toelating en erkenning \(PDF\)](#)



[Onderhoud, reiniging en desinfectie \(PDF\)](#)



[Uitrusting \(PDF\)](#)



[CCP - Ontvangst \(PDF\)](#)



[Bestrijding van ongedierte \(PDF\)](#)



[Persoonlijke hygiëne \(PDF\)](#)



[CCP - Bewaartemperatuur koud en diepgevroren producten \(PDF\)](#)



[Ingangscapaciteit \(versoeplingen\) \(PDF\)](#)



[Water \(PDF\)](#)



[Afvvalbeheer \(PDF\)](#)



[HACCP \(versoeplingen\) \(PDF\)](#)



[Nadicht van de meesttoestellen \(PDF\)](#)



[CCP - Temperatuur warme producten \(PDF\)](#)



[Allergenen \(PDF\)](#)

Persoonlijke hygiëne



Onderhoud een goede lichaamshygiëne



Zorg dat je over een geldig medisch attest beschikt



Verwittig je baas indien je ziek bent (geweest) en symptomen hebt (gehad) die wijzen op een mogelijk probleem in de voedselketen of dit kunnen veroorzaken (vb. diarree)



Draag aangepaste werkkledij en, indien nodig, een haarnetje of hoofddeksel



Draag geen juwelen aan de armen of handen



Houd nagels kort, proper en ongelakt of draag handschoenen die geschikt zijn voor contact met levensmiddelen, bij gelakte of valse nagels.



Was de handen minstens

- bij aanvang van de dienst
- voor en na elke pauze
- na ieder toiletbezoek
- na het hoesten, niezen, snuiten van de neus, ...
- na het aanraken van mogelijks besmet materiaal
- na het aanraken van rauwe producten van dierlijke oorsprong
- als ze vuil zijn



Onderhoud, reinigen en ontsmetten

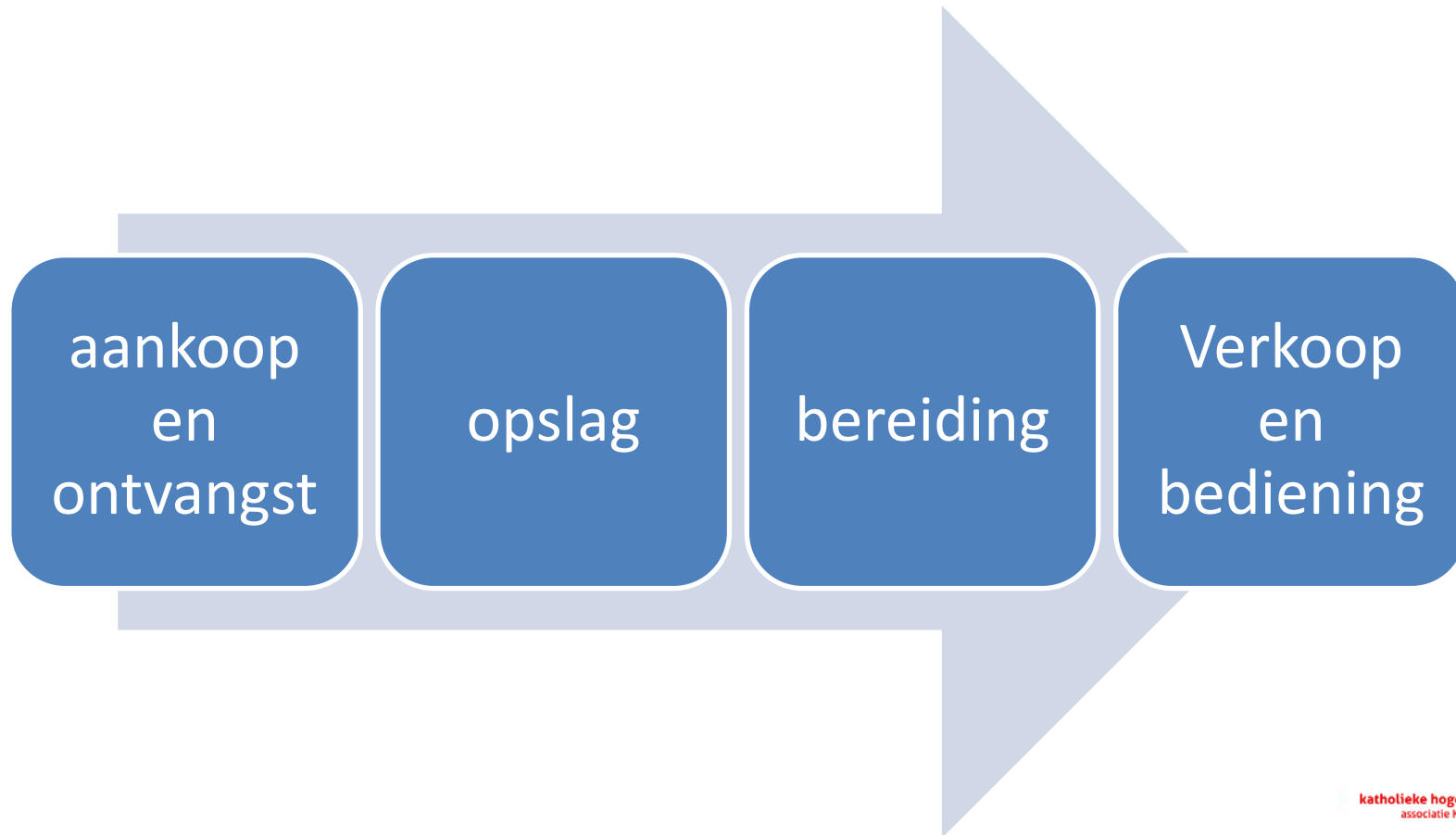
- Wat is het verschil tussen reinigen en ontsmetten ?
 - reinigen = verwijderen van zichtbaar en onzichtbaar vuil
 - desinfectie = verwijderen en/of doden van micro-organismen en sporen
- Stel een reingings- en ontsmettingsplan op

Wat?	Wanneer?	Hoe?				Wie?
		Product	Tijd Temperatuur Concentratie	Materiaal	Beschrijving	
Apparatuur: - Vleessnijmachine - Cutter - Klopper/menger - ...	Dagelijks of bij gebruik	Reinigingsproduct A Ontsmettingsproduct B	Volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant	Handschoenen, emmer, borstel, spons, vaatdoek, wegwerpdoek	1. elektrische toestellen uitschakelen 2. verwijderen van zichtbaar vuil 3. apparatuur en onderdelen reinigen met een reinigingsproduct 4. spoelen met water 5. desinfecteren 6. spoelen met water en aan de lucht laten drogen <i>Aandacht voor het veilig en hygiënisch hermonteren van de onderdelen na R&O</i>	Keukenpersoneel
Vloer (inclusief afvoer)	Dagelijks	Reinigingsproduct C Ontsmettingsproduct D	Volgens de gebruiksaanwijzing van de fabrikant	Handschoenen, emmer, spons, borstel, wegwerpdoek	1. verwijderen van grof vuil 2. reinigen met reinigingsproduct 3. spoelen met water en water afvoeren <i>Afvoerputjes wekelijks ontsmetten!</i>	Keukenpersoneel

richtlijnen reiniging- en ontsmettingsmateriaal

- Reinigingsmateriaal:
 - bij voorkeur in plastic in plaats van hout
 - materiaal zoals borstels en aftrekkers eveneens reinigen en indien nodig ontsmetten. (materiaal zelf opnemen in reinigings- en ontsmettingsplan)
 - Zorg voor geschikte opslag
 - Afzonderlijk materiaal voor onderhoud toiletten
- ontsmettingsmateriaal:
 - Enkel ontsmettingsmateriaal (type 4) goedgekeurd door FOD gezondheid:
<https://www.health.belgium.be/nl/listebiocidenpdfnl>

Specifieke hygiënevereisten



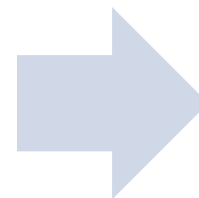
aankoop en ontvangst

Interreg
North Sea Region
REFRAME

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



- Opmaak lijst van leveranciers
- Ingangscontrole:
 - Houdbaarheid
 - Kwaliteit (kleur, geur)
 - Staat van de verpakking
 - Temperatuur (CCP)
 - Hygiëne transporteur en vervoermiddel

Naam bedrijf:	Registratieformulier Ontvangst van goederen	Versie formulier:
		Datum:
		Pagina:

Algemene informatie	
Naam ontvanger	
Datum van de levering (eventueel uur)	
Leverancier/nummer vrachtwagen	
Aard product	
Betrokken lot	
Het betreft een afwijking op het gebied van	
Hygiëne bij de levering	
Verpakking	
Houdbaarheid of versheid	
Temperatuur bij levering	
Kwaliteit	
Gewicht	
Aantal	
Bestelling	
Acties	
Ondernomen acties	
Genomen door	





opslag

Interreg
North Sea Region
REFRAME
European Regional Development Fund



- Afzonderlijke stockage voor rauwe en bewerkte producten
- Bewaar de producten aan een correcte temperatuur (dagelijkse controle)
- FIFO (First in First out) of FEFO (first expired first out)
 - “te gebruiken tot”: verwijderen uit opslag of uit verkoop
 - “ten minste houdbaar tot”: verder gebruik uit eigen verantwoordelijkheid

Maximale temperatuur van te koelen levensmiddelen (CCP)

Tabel 1. Maximale temperaturen van te koelen levensmiddelen.

Aard van de levensmiddelen	Bewaartemperatuur (T) (KB van 13 juli 2014)
1) Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
2) Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
3) Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
4) Vleesproducten	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
5) Gehakt vlees en vleesbereidingen	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
6) Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
7) Levende tweeleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een max. van 10°C
8) Levend bewaarde visserijproducten	T die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9) Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren	T welke die van smeltend ijs benadert met een max. van $+4^{\circ}\text{C}$ (temperatuurschommelingen inbegrepen)
10) Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbiljetjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen	$\leq +4,0^{\circ}\text{C}$
11) Rauwe melk	$\leq +6,0^{\circ}\text{C}$
12) Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
13) Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten ; vers geperste vruchten-/groentesappen één of meerdere soorten.	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
14) Gekiemde zaden of scheuten	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$

Interreg
North Sea Region
REFRAME

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

15) Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een U.H.T.-behandeling ondergaan hebben	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
16) Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
17) Verse kaas; kaas in sneetjes	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
18) Vloeibare ei producten, waarvan het suikergehalte lager dan 50 % of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
19) Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren ⁴	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
20) Gekookte gepelde eieren	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
21) De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur	$\leq +7,0^{\circ}\text{C}$
22) Levensmiddelen samengesteld uit minstens één van bovenstaande (1-21) ingrediënten	T van het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur het laagst is

katholieke hogeschool
associatie KU Leuven



bereiding

- Invriezen van levensmiddelen
- Ontdooien van levensmiddelen
- Verhitten van levensmiddelen
- Afkoelen van verhitte levensmiddelen
- Frituren
- Gebruik van additieven en technische hulpstoffen
- Gebruik van rauwe eieren en ei producten
- Gebruik van rauwe melk
- Marineren van levensmiddelen
- Paneren van levensmiddelen
- Gebruik van spuitzakken
- Bepalen houdbaarheid van eigen bereidingen
- Kiemarme voeding
- Verpakken en/of etiketteren van levensmiddelen

Interreg
North Sea Region
REFRAME
European Regional Development Fund



Invriezen van levensmiddelen

- vries producten zo snel mogelijk in
- maximaal 6 maanden
- aanvulling op etiket:
 - “diepvries”
 - periode mogelijke bewaring thuis
 - de vermelding “na ontdooien opnieuw invriezen”
 - Bij vlees en vis: “ingevroren op...”



Ontdooien van levensmiddelen

Interreg
North Sea Region
REFRAME
European Regional Development Fund



katholieke hogeschool
associatie KU Leuven



Verhitten van levensmiddelen

- kerntemperatuur maaltijd = minstens 60°C (CCP).
- zo snel mogelijk herverhitten
- Verifieer per product tijd en temperatuur in oven
- Vermijd verbrande delen

Afkoelen van verhitte levensmiddelen

- Maximale tijd voor afkoeling (van 60°C naar 10°C) = 2 uur
- Binnen 24 uur bewaartemperatuur bereiken
- Controleer steekproefgewijs
- Sneller koelen mogelijk door grote volumes op te delen of door gebruik te maken van een snelkoeler

Gebruik van eieren

- Verse eieren niet langer dan 72 uur aan een temperatuur lager dan 5°C bewaren in verkooppunten (temperatuurschommeling vermijden).
- Voorkeur gepasteuriseerde eieren boven rauwe eieren
- Bewaring: 7°C en donker
- Controle bij ontvangst: Klasse A + eventuele breuken
- Gebroken eieren: afgedekt in koelruimte (<7°C) en verwerking binnen 48 uur.
- Reinig werktafel alvorens andere activiteiten aan te vatten

Bepalen houdbaarheid van eigen bereidingen

- Als operator zelf verantwoordelijk voor houdbaarheidsdata
- TGT (te gebruiken tot) = zeer bederfelijke producten
- THT (ten minste houdbaar tot) = microbiologisch minder kwetsbare producten en is gerelateerd aan kwaliteit
- Houdbaarheid is afhankelijk van:
 - De gebruikte grondstoffen
 - Stappen productie
 - Vochtigheid
 - Zuurtegraad
 - Verpakking

Bepalen houdbaarheid van eigen bereidingen

- Op basis van welke gegevens de houdbaarheid vastleggen ?
 - Sectorinformatie
 - Wetenschappelijke gegevens
 - Resultaten van houdbaarheidstesten
 - Reglementaire normen

Informatie over houdbaarheid – gids autocontrole in de brood en bakkerijsector

Type product	Kerntemperatuur	Maximale bewaarduur
aangekocht als diepvriesproduct		
Diepgevroren halffabricaten (zoals bavarois, ...)	Min. -18°C	3 maanden Indien de houdbaarheid van diepgevroren halffabricaat producten langer is dan deze 3 maanden, dan moet dit kunnen aangetoond worden via shelf-life-testen op o.a. microbiologisch en organoleptisch vlak
Diepgevroren eindproducten - Bake-off en broodproducten - Viennoiserie en patisserie	Min. -18°C Min. -18°C	1 jaar 6 jaar maanden Tenzij anders vermeld op de verpakking
Ambachtelijk roomijs	Min -18°C	2 maanden
Alle types producten en bereidingen die warm bewaard worden	Min. 55 60 °C	Zolang technologisch nodig binnen één werkdag
Viennoiserie met meegebakken banketbakkersroom	Kamertemperatuur	Max. 12u

Interreg
North Sea Region
REFRAME
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

katholieke hogeschool
associatie KU Leuven



- Gebruik van een bain-marie
- Verkoop van onverpakte levensmiddelen
- Verkoop via distributieautomaten
- Verkoop op afstand
- Uit de handel name en terugroepen van producten
- Rookverbod

Verkoop van onverpakte levensmiddelen

Interreg
North Sea Region
REFRAME

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION













katholieke hogeschool
associatie KU Leuven



Overzicht van de vaakst vastgestelde NON-CONFORMITEITEN in de sector van de detailhandel, de horeca en de grootkeukens

De verschillende items van checklisten "Infrastructuur, inrichting en hygiëne" zijn naar belangrijkheid gerangschikt in de drie hiernavolgende tabellen:

- op grond van de weging: 10* tot 1
(score die de ernst van de non-conformiteit weergeeft);
- op grond van de frequentie: herhaald voorkomen van de vastgestelde non-conformiteiten.

Logo's / Categorieën	Vragen van de checklisten met weging 10 (> als één van die punten niet conform is = major non-conformiteit)	Frequentie van voorkomen NC (in dalende volgorde)
	OPPERVLAKKEN die met levensmiddelen in contact komen (installaties en uitrusting inbegrepen) zijn proper (voorbeelden: werkvlak, snijmachine, robot, kneedmachine, snijplank, recipiënten, gereedschap,...)	
	Er zijn geen levensmiddelen (LM) aanwezig die bedorven zijn of waarvan de UITERSTE CONSUMPTIE DATUM overschreden is of die ongeschikt zijn voor menselijke consumptie	
	De temperatuur van de levensmiddelen en de koudeketen worden gerespecteerd	
	Ontdooien gebeurt onder gepaste omstandigheden (Ter info: in de koelkast of in microgolfoven of onder stromend water voor hermetisch verpakte producten)	
	Goede PERSOONLIJKE HYGIENE + passende en propere KLEDING (Ter info: geen juwelen, geen horloge, korte, schone en ongelakte nagels, geen kunstnagels, geen persoonlijke spullen in de werkruimte,...)	
	Temperatuur van diepvriesproducten	
	Warmteketen wordt gerespecteerd (Warm verkochte LM moeten op een temperatuur van + 60°C worden gehouden (warm houden en terug opwarmen)	
	Huisdieren (behalve in verbruikslokalen) en ongedierte (muizen, insecten, ...) zijn afwezig.	
	De levensmiddelen worden op de vereiste temperatuur vervoerd	
	DRINKBAAR WATER wordt gebruikt waar nodig (Ter info: Er moeten drinkwateranalyses beschikbaar zijn tenzij het gaat om leidingwater)	
	Etensresten uit borden, glazen, ... worden niet herbruikt	

traceerbaarheid

- Traceerbaarheid is de mogelijkheid om een product door alle stadia van de productie, verwerking en distributie te traceren en te volgen. We onderscheiden:
 - Register IN
 - Interne traceerbaarheid (enkel B2B verplicht)
 - Register UIT

Traceerbaarheid – Register IN

Naam bedrijf:	Registratieformulier	Versie formulier:
	Register IN	Datum:
		Pagina:

Datum ontvangst (eventueel uur)	Leverancier (vestigingseenheid van leverancier)	Aard product (benaming)	Identificatie (lotnummer, houdbaarheidsdatum, productiedatum, referentie begeleitend document)	Hoeveelheid	Gecontroleerd door	Opmerkingen

Traceerbaarheid – Register UIT



Naam bedrijf:	Registratieformulier	Versie formulier:
	Register UIT	Datum:
		Pagina:

Datum verzending/ levering (eventueel uur)	Klant (vestigingseenheid van bestemming)	Aard product (benaming)	Identificatie (lotnummer, houdbaarheidsdatum, productiedatum, referentie begeleidend document)	Hoeveelheid	Gecontroleerd door	Opmerkingen

Meldingsplicht

- Verplichte vermelding aan FAVV wanneer je denkt dat een voedingsmiddel schadelijk kan zijn voor de gezondheid van **mens, dier of plant**.



Interessante links:

www.favv.be > Professionelen > Meldingsplicht > Meldingsplicht en meldingslimieten

www.favv.be > Professionelen > Meldingsplicht > Gegevens van de provinciale controle-eenheid (PCE) voor de melding

Wat als het misgaat ?

Afwijkende producten: stappenplan

Identificeer de afwijkende producten op een duidelijke manier.



Sla afwijkende producten op een passende manier **op** in afwachting van een gepaste bestemming. Ze mogen op geen enkele manier kunnen verward worden met conforme producten. Dit is al een eerste correctieve actie.

Neem nog andere **correctieve acties**, geef de afwijkende producten een gepaste **bestemming**.



Bestudeer grondig de oorzaken die aan de basis van de niet-conformiteit liggen indien de non-conformiteit bij u (en bijv. niet bij de leverancier) is ontstaan. Meestal zijn dit er meerdere. Bepaal welke **oorzaken** prioriteit moeten krijgen.



Neem de nodige **corrigerende maatregelen**.



Zorg voor de nodige **registraties**.



Bekijk de uitgevoerde corrigerende maatregel(en) kritisch achteraf: Zijn ze doeltreffend?

voorbeeld

Interreg
North Sea Region
REFRAME
European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION



katholieke hogeschool
associatie KU Leuven

vives

Hoe autocontrole laten valideren ?

- Dit kan op twee manieren:
 - 1) Een onafhankelijke certificeringsinstelling (indien gebruik goedgekeurde sectorgids)
 - 2) FAVV (mogelijkheid vermindering jaarlijkse heffing en verkrijgen van smiley) <http://www.favv.be/autocontrole-nl/audit/default.asp>



contact

Gaël Staelens
Projectmedewerker Expertisecentrum Agro-en biotechnologie
Onderzoeksgroep Voeding
Katholieke Hogeschool VIVES | campus Midden - Roeselare
Wilgenstraat 32 | 8800 ROESELARE
tel. + 32 51 23 29 73
gael.staelens@vives.be



Interreg
North Sea Region
REFRAME

European Regional Development Fund



EUROPEAN UNION

katholieke hogeschool
associatie KU Leuven

