INHOUDSTABEL

|  |  |
| --- | --- |
| Inleiding | 5 |
| 1. Algemene doelstelling | 5 |
| 2. Toepassingsgebied van de gids | 6 |
| 3. De initiatiefnemers en hun representativiteit | 11 |
| 4. Inhoud en gebruik van de gids | 15 |
| 5. Gebruikte middelen en methode | 19 |
| 6. Verdeling en bijwerking van de gids | 22 |
| Hoofdstuk 1 : Wettelijke vereisten | 23 |
| 1. Inleiding | 23 |
| 2. Horizontale wetgeving | 24 |
| 3. Verticale wetgeving | 42 |
|  |  |
| Hoofstuk 2 : Het beheer van uw autocontrolesysteem | 46 |
| 1. Documentbeheer | 48 |
| 2. De verantwoordelijkheden van de directie | 54 |
| 3. Beheer van niet-conformiteiten | 57 |
| 4. Klachtenbehandeling | 63 |
| 5. Het uitvoeren van interne audits | 65 |
| Hoofdstuk 3 : De goede hygiënische praktijken | 68 |
| 1. Opbouw, ontwerp en inrichting van de gebouwen en lokalen | 70 |
| 2. Ontwerp en installatie van apparatuur | 81 |
| 3. Onderhoud van lokalen en apparatuur | 85 |
| 4. Waterkwaliteit | 89 |
| 5. Ongediertebestrijding | 110 |
| 6. Afvalbeheer | 115 |
| 7. Reininging en desinfectie | 117 |
| 8. Hygiëne en gezondheid van het personeel | 127 |
| 9. Opleiding en gedrag van het personneel | 133 |
| Hoofstuk 4 : De goede productiepraktijken | 136 |
| 1. Aankoop van goederen | 138 |
| 2. Ontvangst | 145 |
| 3. Opslag en quarantaine van producten | 149 |
| 4. Productie van water, sappen, nectar en frisdranken | 153 |
| 5. Onmiddellijke verpakking en omverpakking | 163 |
| 6. Etikettering van dranken | 167 |
| 7. Transport | 183 |
| 8. Automatische verdeling van dranken | 187 |
| 9. Productie van sappen op basis van vruchten en groenten | 191 |
| Hoofdstuk 5 : HACCP | 198 |
| 1. HACCP: een middel om u te helpen de gevaren te beheersen | 198 |
| 2. Uitvoeren van een HACCP-studie | 201 |
| 3. Voorbeelden van HACCP-studies | 267 |
| 4. De kritische punten voor de vestigingseenheden die in aanmerking komen voor de versoepelingen m.b.t. autocontrole | 390 |
| Hoofdstuk 6 : Traceerbaarheid en beheer van de incidenten | 404 |
| 1. Traceerbaarheid in de drankensector | 404 |
| 2. De meldingsplicht en het beheer van de terugtrekkingen | 411 |
|  |  |
| Hoofdstuk 7 : Productanalyse | 420 |
|  |  |
| Hoofdstuk 8 : Validatie en controle van uw autocontrolesysteem | 425 |
| 1. Het organiseren van controles: wie controleert wat? | 425 |
| 2. De gids als referentiemiddel | 426 |
| 3. De vereisten voor de controle-instellingen | 426 |
| Bijlagen | 429 |
| 1. Definities, afkortingen en referenties | 430 |
| 2. Voorbeeldformulieren | 441 |
| 3. Voorbeeldspecificaties | 458 |
| 4. Minimaal analyseplan | 464 |
| 5. Aanbevelingen voor de pasteurisatie | 490 |
| 6. Generiek hoofdstuk voor levensmiddelenfabrikanten: materialen  die met levensmiddelen in contact komen | 498 |
| 7. Aanvullend hoofdstuk voor de autocontrolegidsen – Gebruik van  technische hulpstoffen in de gevarenanalyse bij de productie van  levensmiddelen | 499 |
|  |  |