

IV

*(Informatie)*INFORMATIE AFKOMSTIG VAN DE INSTELLINGEN, ORGANEN EN
INSTANTIES VAN DE EUROPESE UNIE

EUROPESE COMMISSIE

MEDEDELING VAN DE COMMISSIE

**met richtsnoeren inzake systemen voor het beheer van de voedselveiligheid ten behoeve van
activiteiten op het gebied van de detailhandel in levensmiddelen, met inbegrip van voedseldonaties**

(2020/C 199/01)

1. INLEIDING

Overeenkomstig artikel 4 van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹⁾ moeten alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven voldoen aan de algemene hygiënevoorschriften van bijlage I (primaire productie en daarmee verband houdende bewerkingen) of bijlage II (andere exploitanten van levensmiddelenbedrijven) bij de verordening. Voorts bepaalt artikel 5 dat andere exploitanten van levensmiddelenbedrijven dan primaire producenten een permanente procedure of permanente procedures moeten invoeren, uitvoeren en handhaven die zijn gebaseerd op de beginselen van gevaaranalyse en kritische controlepunten (HACCP).

De algemene hygiënevoorschriften worden, in combinatie met de specifieke hygiënevoorschriften van bijlage III bij Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad ⁽²⁾, beschouwd als basisvoorwaardenprogramma's (BVP's) ⁽³⁾ die, samen met de op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures, moeten resulteren in een geïntegreerd systeem voor het beheer van de voedselveiligheid voor elk levensmiddelenbedrijf, zoals uiteengezet in de mededeling van de Commissie betreffende de uitvoering van systemen voor het beheer van de voedselveiligheid bestaande uit basisvoorwaardenprogramma's en op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures, met inbegrip van de bevordering/flexibilisering van de uitvoering in bepaalde levensmiddelenbedrijven ⁽⁴⁾, die in 2016 is goedgekeurd (hierna "de mededeling van de Commissie van 2016" genoemd).

De op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures moeten bestaan in het onderkennen van elk gevaar dat in het kader van de gevaaranalyse moet worden voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau worden gereduceerd. Dit is het eerste HACCP-beginsel overeenkomstig artikel 5, lid 2, onder a), van Verordening (EG) nr. 852/2004. Of verdere stappen nodig zijn in de procedures die zijn gebaseerd op de HACCP-beginselen (artikel 5, lid 2, onder b) tot en met g)), hangt af van de uitkomst van de gevaaranalyse, bijvoorbeeld of uit de gevaaranalyse blijkt dat kritische controlepunten (CCP's) moeten worden geïdentificeerd. In overweging 15 van Verordening (EG) nr. 852/2004 wordt onderkend dat in bepaalde levensmiddelenbedrijven geen kritische controlepunten kunnen worden bepaald en dat in sommige gevallen goede hygiënepraktijken (de hierboven vermelde algemene en specifieke hygiënevoorschriften) een alternatief kunnen zijn voor het controleren op kritische controlepunten.

Overweging 15 van Verordening (EG) nr. 852/2004 verwijst uitdrukkelijk naar de noodzaak van deze flexibiliteit in het geval van kleine bedrijven. Overeenkomstig artikel 5, lid 4, onder a), moeten de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf in aanmerking worden genomen bij het controleren of de op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures worden nageleefd.

⁽¹⁾ Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 1).

⁽²⁾ Verordening (EG) nr. 853/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong (PB L 139 van 30.4.2004, blz. 55).

⁽³⁾ Meestal worden procedures voor het traceren van levensmiddelen en het terugroepen ervan in gevallen van niet-naleving als basisvoorwaardenprogramma's en als onderdeel van het systeem voor het beheer van de voedselveiligheid beschouwd. Zij moeten door alle levensmiddelenbedrijven worden toegepast, maar in deze mededeling zijn geen verdere richtsnoeren voor detailhandelsactiviteiten opgenomen.

⁽⁴⁾ PB C 278 van 30.7.2016, blz. 1.

Het voormalige Voedsel- en Veterinair Bureau (VVB) van het directoraat-generaal Gezondheid en Voedselveiligheid van de Commissie heeft een dossieronderzoek en onderzoeksmissies uitgevoerd en de lidstaten en organisaties van particuliere betrokken partijen geraadpleegd over de stand van zaken met betrekking tot de toepassing van HACCP in de EU en punten ter verbetering. Op basis hiervan heeft het VVB in 2015 het overzichtsverslag over de stand van de toepassing van HACCP in de EU en punten ter verbetering ⁽⁵⁾ ("het VVB-verslag van 2015") gepubliceerd. In het VVB-verslag van 2015 wordt aanbevolen om de richtsnoeren op het gebied van het systeem voor het beheer van de voedselveiligheid uit te breiden en worden verschillende suggesties voor verbeteringen gedaan, met inbegrip van richtsnoeren voor de gevaranalyse en vaststelling van kritische controlepunten. De mededeling van de Commissie van 2016 heeft betrekking op de aanbevelingen in het VVB-verslag, maar niet op specifieke activiteiten.

Detailhandelaren in levensmiddelen (bv. restaurants, slagerijen, bakkerijen, cateringbedrijven, kruidenierszaken, cafés enz.) zijn vaak kleine bedrijven die niet over de wetenschappelijke kennis en de middelen beschikken om een gevaranalyse uit te voeren in het kader van hun verplichting om een systeem voor het beheer van de voedselveiligheid toe te passen.

Voedseldonatie komt vaak voor op detailhandelsniveau, en de afweging en mogelijke identificatie van extra gevaren in verband met deze activiteit moeten in de gevaranalyse worden opgenomen. Het vergemakkelijken van voedseldonatie is een prioriteit in het kader van het actieplan voor de circulaire economie van de Commissie ⁽⁶⁾ als een instrument om voedselverspilling te voorkomen en de voedselzekerheid te bevorderen, in overeenstemming met de doelstellingen voor duurzame ontwikkeling van de Verenigde Naties. Dit doel kan in sommige gevallen vanuit het oogpunt van voedselveiligheid problematisch zijn gezien de betrokkenheid van extra actoren (bv. voedselbanken en andere liefdadigheidsorganisaties) en omdat levensmiddelen die worden herverdeeld, mogelijk pas voor voedseldonatie in aanmerking komen als het einde van hun houdbaarheidstermijn nadert.

Om detailhandelaren bij hun gevaranalyse te ondersteunen, heeft de Commissie eerst de Europese Autoriteit voor voedselveiligheid (EFSA) verzocht aanbevelingen te doen inzake de aanpak van gevaranalyses voor detailhandelszaken. EFSA heeft twee adviezen uitgebracht. In 2017 heeft de autoriteit advies uitgebracht over "benaderingen voor de analyse van gevaren in bepaalde kleine detailhandels met het oog op de toepassing van hun systemen voor het beheer van de voedselveiligheid" ⁽⁷⁾, met bijzondere aandacht voor slagerijen, kruidenierszaken, bakkerijen, vishandels en ijszaken. In 2018 heeft EFSA het "tweede wetenschappelijk advies over benaderingen voor de analyse van gevaren in bepaalde kleine detailhandels en voedseldonaties" ⁽⁸⁾ uitgebracht, waarin de nadruk ligt op distributiecentra, supermarkten en restaurants (inclusief cafés en cateringbedrijven) en waarin in het kader van de gevaranalyse wordt ingegaan op mogelijke bijkomende gevaren in het geval van voedseldonaties op detailhandelsniveau.

2. DOEL EN INHOUD

Het doel van deze richtsnoeren is de uitvoering van de EU-voorschriften voor een systeem voor het beheer van de voedselveiligheid te vergemakkelijken en te harmoniseren, met een centrale rol bij de gevaranalyse voor de volgende detailhandelaren: slagerijen, kruidenierszaken, bakkerijen, vishandels, ijszaken, distributiecentra, supermarkten, restaurants, cateringdiensten en cafés.

In deze mededeling worden derhalve richtsnoeren gegeven over de wijze waarop deze detailhandelaren in het kader van hun bedrijfsactiviteiten Verordening (EG) nr. 853/2004 kunnen toepassen, met name artikel 4 en bijlage II voor wat de algemene hygiënevoorschriften betreft, en artikel 5 voor wat de procedures op basis van de HACCP-beginselen betreft. Het is tevens een voorbeeld van hoe de detailhandel de in de mededeling van de Commissie van 2016 aanbevolen richtsnoeren, inclusief de richtsnoeren inzake facilitering/flexibiliteit, kan uitvoeren, met name op detailhandelsniveau. De bevoegde autoriteiten kunnen de onderhavige richtsnoeren ook gebruiken om de uitvoering van de EU-voorschriften door deze levensmiddelenbedrijven te controleren.

De delen over voedseldonatie vormen een aanvulling op de EU-richtsnoeren inzake voedseldonatie ⁽⁹⁾, die de relevante bepalingen in de EU-wetgeving verduidelijken om de naleving van de voorschriften van het EU-regelgevingskader (over voedselveiligheid, voedselhygiëne, voedselinformatie, traceerbaarheid, aansprakelijkheid enz.) door leveranciers en ontvangers van voedseloverschotten te vergemakkelijken. Op het gebied van levensmiddelenhygiëne bijvoorbeeld schetsen de richtsnoeren de noodzaak voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven (inclusief voedselbanken en andere liefdadigheidsorganisaties) om goede hygiënepraktijken toe te passen en een zelfcontrolesysteem op basis van de HACCP-beginselen in verband met voedselhervereiding in te voeren.

⁽⁵⁾ http://ec.europa.eu/food/fvo/overview_reports/details.cfm?rep_id=78

⁽⁶⁾ COM(2015) 614 final

⁽⁷⁾ EFSA Journal 2017;15(2):4697, 62 blz.

⁽⁸⁾ EFSA Journal 2018;16(11):5432, 64 blz.

⁽⁹⁾ PB C 361 van 25.10.2017, blz. 1.

In deze mededeling wordt ingegaan op een aantal aanbevelingen uit het VVB-verslag en wordt het in de twee adviezen van EFSA opgenomen wetenschappelijke advies omgezet in een document dat gereed is voor gebruik door exploitanten van levensmiddelenbedrijven.

Deze mededeling begint met algemene richtsnoeren overeenkomstig de adviezen van EFSA met het oog op de toepassing van een vereenvoudigde benadering voor een systeem voor het beheer van de voedselveiligheid voor detailhandelaren in punt 3. In punt 4 wordt een overzicht gegeven van specifieke basisvoorwaardenprogramma's die relevant zijn als basis voor een systeem voor het beheer van de voedselveiligheid op detailhandelsniveau en in punt 5 zijn de basisvoorwaardenprogramma's opgenomen die specifiek zijn gericht op het waarborgen van de veiligheid van de consument in het geval van voedseldonaties.

De vereenvoudigde benadering in punt 3 is gebruikt om richtsnoeren voor de gevarenanalyse te geven, de volgende stap in een systeem voor het beheer van de voedselveiligheid die begint met de ontwikkeling van een stroomdiagram, zoals toegelicht in punt 6. In de punten 7 tot en met 14 wordt uitgaande van een specifiek stroomdiagram een algemene gevarenanalyse gegeven als leidraad voor elke activiteit, die slechts als voorbeeld dient en eventueel moet worden aangepast aan de specifieke activiteiten van de detailhandelaren (er kunnen processen of stappen worden toegevoegd of verwijderd). Richtsnoeren over hoe mogelijke gevaren tijdens voedseldonaties kunnen worden opgenomen in de gevarenanalyse, zijn in punt 15 op horizontale wijze behandeld, aangezien deze op een vergelijkbare manier in de verschillende detailhandelsactiviteiten kunnen worden toegepast.

De aanbevelingen in deze richtsnoeren zijn niet bindend en zijn mogelijk niet relevant voor elk van de activiteiten van detailhandelaren. Detailhandelaren kunnen de "vereenvoudigde benadering" op het voedselveiligheidsbeheer toepassen, zoals beschreven in deze mededeling en in de adviezen van EFSA ("vereenvoudigd systeem voor het beheer van de voedselveiligheid"). Indien het stroomdiagram met de gedetailleerde activiteiten echter niet overeenkomt met de in deze mededeling beschreven activiteiten, is het van belang dat individuele detailhandelszaken hun systeem voor het beheer van de voedselveiligheid op een duidelijke en gebruikersvriendelijke manier afstemmen op de andere specifieke processen (fasen) en producten die relevant zijn voor hun bedrijf. Dit kan bijvoorbeeld door het relevante stroomdiagram aan te passen.

Deze EU-richtsnoeren kunnen worden aangevuld met of vervangen door richtsnoeren op nationaal niveau om beter rekening te houden met specifieke lokale of nationale situaties. Daarnaast kunnen nationale voorschriften worden opgesteld met betrekking tot kwesties die niet op EU-niveau worden gereguleerd en geharmoniseerd (bijvoorbeeld met betrekking tot voedseldonaties). Daarom wordt aanbevolen de nationale autoriteiten te raadplegen over het eventuele bestaan van dergelijke nationale voorschriften en/of richtsnoeren. Om het delen van informatie over nationale voedseldonatiepraktijken te bevorderen, maakt de Commissie richtsnoeren van de EU-lidstaten bekend op haar website over voedselafvalpreventie ⁽¹⁰⁾.

De Commissie heeft deskundigen uit de lidstaten geraadpleegd om deze kwesties te bespreken en erover tot een consensus te komen. De ervaringen van de lidstaten die reeds bepaalde aanbevelingen van EFSA inzake de praktische toepassing van de vereenvoudigde benadering toepassen, zijn in overweging genomen om de huidige richtsnoeren nog verder te verbeteren.

Het doel van deze mededeling is om bepaalde detailhandelszaken te ondersteunen bij de toepassing van Verordening (EG) nr. 852/2004. Alleen het Hof van Justitie van de Europese Unie heeft de bevoegdheid om een bindende interpretatie van de Nieuwetgeving te geven.

3. RICHTSNOEREN VOOR EEN VEREENVOUDIGD SYSTEEM VOOR HET BEHEER VAN DE VOEDSELVEILIGHEID IN DE DETAILHANDEL

Op basis van de aanbevelingen in de adviezen van EFSA kan een "vereenvoudigde" benadering voor het systeem voor het beheer van de voedselveiligheid die aan de vereisten van Verordening (EG) nr. 852/2004 voldoet, als volgt worden beschreven:

- 1) de detailhandelszaak hoeft slechts op de hoogte te zijn van de groepen van gevaren (biologisch, chemisch, fysisch en allergeen) die zich in een bepaalde fase kunnen voordoen, zonder dat een grondige kennis van elk specifiek gevaar nodig is (bv. weten dat aan rauw vlees een biologisch gevaar is verbonden, zonder te weten of het om *Salmonella*, *Campylobacter* of shigatoxine producerende *Escherichia coli* gaat). Dit is mogelijk omdat de controleactiviteiten voor elke groep van gevaren op het niveau van de detailhandel dezelfde zijn;
- 2) de detailhandelszaak moet begrijpen dat het niet verrichten van bepaalde risicobeperkende activiteiten, zoals het scheiden van rauwe en kant-en-klare levensmiddelen, een risico vormt;
- 3) er is geen verplichting om de risicorangschikking te begrijpen of toe te passen;
- 4) allergenen worden behandeld als een afzonderlijk gevaar, in tegenstelling tot een chemisch gevaar;

⁽¹⁰⁾ https://ec.europa.eu/food/safety/food_waste/library_en

- 5) er moeten altijd basisvoorwaardenprogramma's aanwezig zijn en indien dit op basis van de uitkomst van de verplichte gevaaridentificatie en (de afwezigheid van) de identificatie van kritische controlepunten (gevaaranalyse) is gerechtvaardigd, kunnen dergelijke basisvoorwaardenprogramma's voldoende zijn en hoeven zij niet te worden aangevuld met bijkomende stappen in de op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures (bv. identificatie van kritische controlepunten).

Hoe kan deze gids in de praktijk worden gebruikt om een systeem voor het beheer van de voedselveiligheid voor uw bedrijf op te zetten?

- 1) Bepaal wat voor detailhandelszaak u hebt (bv. slagerij, kruidenierszaak).
- 2) Raadpleeg de website van uw bevoegde autoriteiten om na te gaan of er nationale richtsnoeren voor goede hygiënepraktijken en HACCP voor uw bedrijf bestaan. Vaak zijn de nationale gidsen beter afgestemd op het bedrijfsleven in uw land en bevatten zij alle informatie die u nodig hebt.
- 3) Als dit niet het geval is, of als u meer over dit onderwerp wilt weten, dan kunt het stroomdiagram voor uw bedrijf in een van de punten 7 tot en met 15 raadplegen. Zijn alle activiteiten en opeenvolgende stappen of fasen in uw bedrijf erin weergegeven?
 - a. Zo ja, ga naar punt 4.
 - b. Zo nee, dan moet u op basis van de voorbeelden uw eigen stroomdiagram maken en bepaalde activiteiten toevoegen of schrappen.
- 4) Ga naar de gevaaranalysetabel die het stroomdiagram voor uw bedrijf volgt. In de eerste kolom vindt u alle fasen die in het stroomdiagram zijn vermeld. Als u het stroomdiagram hebt moeten wijzigen (zie punt 3 b), moet u ook de tabel aanpassen en stappen toevoegen of schrappen.
- 5) De andere kolommen van de tabel geven de gevaaranalyse voor uw bedrijf weer:
 - de kolommen 2 en 3 geven de gevaaridentificatie in elke fase weer:
 - de “gevaaren”: de groepen van gevaaren die zich in elke fase kunnen voordoen en die moeten worden beheerst, dat wil zeggen “biologisch” (deze groep omvat bijvoorbeeld *Salmonella*); “chemisch” (deze groep omvat bijvoorbeeld een door u gebruikt ontsmettingsmiddel, een stof die giftig wordt als deze in te grote hoeveelheden in een levensmiddel voorkomt, ...); “fysisch” (deze groep omvat bijvoorbeeld een stuk gebroken glas, een sigaret, ...), en “allergeen” (deze groep omvat een levensmiddel of een ingrediënt waarvoor sommige personen allergisch kunnen zijn);
 - de activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet, doen toenemen/afnemen.
 - kolom 4 geeft de “controleactiviteiten” weer die nodig zijn om te voorkomen dat een gevaar zich voordoet. Deze controleactiviteiten zijn de in punt 4 van deze mededeling beschreven relevante basisvoorwaardenprogramma's.
- 6) Bij het doneren van levensmiddelen moet u ook rekening houden met punt 15: het stroomdiagram van donaties als donor en tabel 11, de gevaaranalyse voor voedseldonaties. De controlemaatregelen die kunnen worden genomen, worden beschreven in punt 5.
- 7) Als u een liefdadigheidsorganisatie bent die donaties ontvangt, raadpleeg dan het tweede deel van het stroomdiagram en tabel 12 in punt 15 (samen met punt 5).
- 8) Als u niet bij voedseldonaties bent betrokken, kan BVP 14 in punt 5 nog steeds relevant zijn voor uw bedrijf.

4. OVERZICHT VAN BASISVOORWAARDENPROGRAMMA'S DIE RELEVANT ZIJN VOOR ALLE DETAILHANDELSACTIVITEITEN

Basisvoorwaardenprogramma's zijn preventieve praktijken en voorwaarden die nodig zijn voorafgaand aan en tijdens de uitvoering van HACCP en die van essentieel belang zijn voor de voedselveiligheid. Welke basisvoorwaardenprogramma's nodig zijn, hangt af van het segment van de voedselketen waarin de sector in kwestie werkzaam is en van het type activiteit. Voorbeelden van activiteitspecifieke gelijkwaardige termen in verschillende stadia van de voedselproductie zijn: goede landbouwpraktijken (“Good Agricultural Practices”, GAP's), goede diergeneeskundige praktijken (“Good Veterinarian Practices”, GVP's), goede fabricagepraktijken (“Good Manufacturing Practices”, GMP's), goede hygiënepraktijken (“Good Hygiene Practices”, GHP's), goede productiepraktijken (“Good Production Practices”, GPP's), goede distributiepraktijken (“Good Distribution Practices”, GDP's) en goede handelspraktijken (“Good Trading Practices”, GTP's). In de teksten van de Codex Alimentarius⁽¹⁾ worden basisvoorwaardenprogramma's “Codes of Good Practice” of “GHP's” in ruime zin genoemd. Meer informatie over basisvoorwaardenprogramma's in het algemeen is te vinden in de mededeling van de Commissie van 2016, terwijl bijzonderheden over de basisvoorwaardenprogramma's voor detailhandelaren zijn te vinden in de adviezen van EFSA.

Tabel 1 (en tabel 2 in punt 5) bevat voor elk basisvoorwaardenprogramma advies over hoe gevaaren door het basisvoorwaardenprogramma kunnen worden beheerst (kolom 2), of en hoe de toepassing van het basisvoorwaardenprogramma in de voedingssector moet worden gecontroleerd (kolom 3), of het nodig is dat het uitgeoefende toezicht wordt geregistreerd (kolom 4) en welke corrigerende maatregelen nodig zijn wanneer uit de resultaten van de bewaking blijkt dat het basisvoorwaardenprogramma niet correct wordt toegepast (kolom 5).

⁽¹⁾ <http://www.fao.org/fao-who-codexalimentarius/codex-texts/codes-of-practice/en/>

Tabel 1

Samenvatting van de basisvoorwaardenprogramma's voor detailhandelsactiviteiten op basis van de mededeling van de Commissie van 2016 en de adviezen van EFSA

Basisvoorwaardenprogramma (BVP)	Controle infrastructuur/activiteiten	Bewaking	Registratie (ja/nee) (*)	Corrigerende maatregelen
BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting, inclusief mobiele en tijdelijke bedrijfsruimten)	Hygiënische infrastructuur en geschikt gebouw en geschikte uitrusting.	Maandelijkse visuele controle op basis van checklist van infrastructuur (hygiëne en toestand).	Ja, maar enkel indien er herstelmaatregelen moeten worden genomen.	Correct onderhoud van gebouwen en uitrusting.
BVP 2: Reiniging en ontsmetting	Reinigings- en ontsmettingsschema en/of "al doende" reinigen.	Visuele controles van directe omgeving. Dagelijkse visuele controles. Regelmatige microbiologische tests. De frequentie kan afhangen van de omvang van de inrichting en de resultaten van eerdere tests.	Ja, bij niet-naleving.	Reiniging en ontsmetting van de betreffende zone/uitrusting. Controleren en indien nodig personeelsleden opnieuw opleiden en/of frequentie en methode van ontsmetting herzien.
BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie	Activiteiten voor ongediertebestrijding.	Wekelijkse interne controle.	Ja, maar enkel indien er herstelmaatregelen moeten worden genomen of logboek wanneer een extern bedrijf wordt ingeschakeld.	Activiteiten voor ongediertebestrijding herzien en/of vernieuwen.
BVP 4: Technisch onderhoud en ijking	Alle uitrusting onderhouden. Meetapparatuur kalibreren (bv. thermometer, weegschaal).	Voortdurende controle van de uitrusting. Periodieke kalibratiestatus of back-upcontrole met andere thermometer.	Neen. Ja, status van kalibratie/back-upcontrole.	Uitrusting herstellen of vervangen indien nodig. Onderhouds- en kalibratieprogramma herzien.
BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving	Zorgdragen dat alle materialen correct worden opgeslagen. Ervoor zorgen dat alle oppervlakken na de ontsmetting naar behoren worden afgespoeld/schoongemaakt volgens de aanwijzingen van de fabrikant.	Visuele controle tijdens verwerking. Maandelijkse controle op basis van checklist of visuele inspectie van infrastructuur (hygiëne en toestand).	Ja, maar enkel indien er herstelmaatregelen moeten worden genomen.	Procedures inzake opslag, reiniging en ontsmetting enz. herzien.
Voor bakkerijproducten werken hoge temperaturen vorming van acrylamide in de hand.	Zorgdragen voor de juiste omstandigheden bij het bakken (T/duur).	Visuele controle tijdens de verwerking en van het eindproduct.	Neen.	Verwijdering van "overgare" producten.

Basisvoorwaardenprogramma (BVP)	Controle infrastructuur/activiteiten	Bewaking	Registratie (ja/nee) (*)	Corrigerende maatregelen
BVP 6: Allergenen	Zorgdragen dat er niet onbedoeld allergenen in grondstoffen aanwezig zijn. Een bijgewerkte inventaris bijhouden van levensmiddelen met potentiële allergenen, inclusief bronnen (bv. grondstoffen, kruisbesmetting enz.). Potentiële bronnen van kruisbesmetting geïdentificeerd en gecontroleerd.	Specificaties over grondstoffen van leveranciers. Activiteiten ter voorkoming van kruisbesmetting worden continu toegepast.	Neen. In het geval van een incident met allergenen moet een aantal gegevens worden geregistreerd (ten minste over corrigerende maatregelen).	Mogelijk “verontreinigde” grondstoffen niet langer gebruiken. Leveranciers/vereisten voor leveranciers herzien. Acceptatiecriteria herzien. Activiteiten ter voorkoming van kruisbesmetting herzien en bijsturen. Indien ondanks alle bovengenoemde maatregelen kruisbesmetting niet kan worden voorkomen, moeten de exploitanten op basis van een risicobeoordeling bepalen of zij informatie verstrekken over de mogelijke onbedoelde aanwezigheid van allergenen in voedsel.
BVP 7: Afvalbeheer	Volledige scheiding tussen afval afkomstig van grondstoffen of voedingsmiddelen. Voldoen aan de specifieke wettelijke voorschriften voor de opslag en verwijdering van afval van voedingsproducten van dierlijke oorsprong (dierlijke bijproducten).	Regelmatige visuele controle om te verzekeren dat het afvalbeheerbeleid van het levensmiddelenbedrijf volledig wordt nageleefd.	Neen.	Afval in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd, zo spoedig mogelijk verwijderen. Huidige activiteiten inzake afvalbeheer herzien en aanpassen. Personeelsleden opnieuw opleiden indien nodig.
BVP 8: Watercontrole, ook bij ijsbereiding (indien ander water dan leidingwater wordt gebruikt)	Controle van bron en goede staat van het waterleidingnetwerk, dat niet mag bestaan uit materialen die toxische stoffen afgeven.	Voortdurende bewaking van de waterbehandeling. Periodieke microbiologische en chemische tests.	Ja, resultaten van microbiologische en chemische tests.	Waterbehandeling herzien.
BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand)	Aanwezigheid van regels en personeelsovereenkomsten inzake hygiëne, aangepast aan de aard van de activiteiten. Gezondheidstoestand van personeel.	Dagelijkse visuele controle tijdens verwerking. Medisch onderzoek en bewustmakingstraining voor alle personeelsleden.	Documentatie van hygiënevoorschriften. Registratie van medische onderzoeken en opleidingen.	Problemen met personeel onmiddellijk aanpakken. Personeel adviseren en informeren.

Basisvoorwaardenprogramma (BVP)	Controle infrastructuur/activiteiten	Bewaking	Registratie (ja/nee) (*)	Corrigerende maatregelen
BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties)	Grondstoffen voldoen aan wettelijke vereisten. Detailhandelaren hanteren acceptatiecriteria op basis van, bij voorkeur schriftelijke, specificaties (bv. geur, ...).	Aanwezigheid van specificaties van leveranciers of aanwezigheid van labels op verpakte materialen. Acceptatiecriteria worden bij elke levering gecontroleerd.	Ja, maar alleen bij niet-naleving, bijvoorbeeld als de grondstoffen bij levering niet de juiste temperatuur hadden.	Betrokken grondstoffen niet gebruiken. Leveranciers/vereisten voor leveranciers herzien. Acceptatiecriteria herzien.
BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving	Temperatuur van opslagomgeving (koelen of diepvriezen) is toereikend om te voldoen aan de vereisten inzake producttemperatuur.	Automatische controle met alarm en/of geautomatiseerde registratie. Manuele opvolging/dagelijkse controle of meer controles van de temperatuur van opslagfaciliteiten en product.	Indien nodig (zie mededeling van de Commissie van 2016).	Koel/vriesapparatuur vervangen/herstellen/opnieuw instellen. Naargelang de omvang van de niet-naleving, overwegen om het betrokken product weg te gooien.
BVP 12: Werkmethode	Personeel volgt duidelijke, bij voorkeur schriftelijke, werkinstructies (operationele standaardprocedures, SOP), inclusief instructies inzake producten die de uiterste houdbaarheidsdatum naderen. Voor bakkerijproducten, waarbij hoge temperaturen de vorming van acrylamide in de hand werken, moet de instructie over de verwijdering van "overgare" producten worden toegevoegd.	Dagelijkse visuele controle.	Neen.	Personeel opnieuw opleiden.
BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument	Voor alle producten in de detailhandel moet voldoende mondelinge of schriftelijke informatie worden gegeven, zodat consumenten die correct kunnen verwerken, opslaan en bereiden. Indien nodig, moet ook informatie over allergenen en houdbaarheid worden verstrekt.	Routinecontroles om na te gaan of deze informatie wordt verschaft.	Neen.	De informatie indien nodig herzien en aanpassen.

(*) Wanneer registratie niet wordt aanbevolen, moet toch een programma/plan beschikbaar zijn.

5. OVERZICHT VAN AANVULLENDE BASISVOORWAARDENPROGRAMMA'S DIE HET MEEST RELEVANT ZIJN VOOR DETAILHANDELSZAKEN DIE BIJ VOEDSELDONATIE ZIJN BETROKKEN

Wat voedseldonatie betreft, heeft EFSA vier aanvullende basisvoorwaardenprogramma's aanbevolen die van toepassing zijn op alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven die bij voedseldonatie zijn betrokken, zowel donoren als ontvangers.

Hoewel zij gedeeltelijk kunnen samenvallen met de 13 basisvoorwaardenprogramma's in tabel 1, kunnen deze vier basisvoorwaardenprogramma's nodig zijn om controle uit te oefenen op specifieke activiteiten in supermarkten, restaurants en distributiecentra voor levensmiddelen en bij andere detailhandelaren (met name de basisvoorwaardenprogramma's 14 en 15). Dit is met name het geval bij voedseldonatie, waaraan specifieke uitdagingen zijn verbonden als het gaat om de houdbaarheid, de omgang met geretourneerde levensmiddelen en het invriezen om voor voedseldonatie bestemde levensmiddelen langer te kunnen bewaren.

5.1. BVP 14: Houdbaarheidscontrole

De houdbaarheid is de periode gedurende welke een levensmiddel onder gespecificeerde opslag- en hanteringsomstandigheden zijn aanvaardbare of wenselijke kenmerken behoudt. Deze aanvaardbare of wenselijke kenmerken kunnen verband houden met de veiligheid of de kwaliteit van het levensmiddel en kunnen microbiologisch, chemisch of fysisch van aard zijn. In artikel 9, lid 1, onder f), en artikel 24 van en in bijlage X, punten 1 en 2, bij Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹²⁾ is bepaald dat levensmiddelen moeten worden voorzien van een etiket met de datum van minimale houdbaarheid ("ten minste houdbaar tot") of de uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot"). Het is aan de exploitanten van levensmiddelenbedrijven (gewoonlijk de voedselproducenten) om te bepalen of een datum van minimale houdbaarheid of een uiterste consumptiedatum en een houdbaarheidstermijn zijn vereist.

Veel levensmiddelen waarvan de datum van minimale houdbaarheid is verstreken, kunnen nog steeds veilig worden geconsumeerd, maar de kwaliteit ervan kan zijn verslechterd. Sommige aan bederf onderhevige levensmiddelen kunnen daarentegen na een relatief korte periode een onmiddellijk gevaar voor de menselijke gezondheid opleveren. Bij deze levensmiddelen wordt de houdbaarheidstermijn op het etiket aangegeven als uiterste consumptiedatum ("te gebruiken tot"), de datum tot welke het levensmiddel veilig kan worden geconsumeerd, uitgaande van een correcte opslag. Een uiterste consumptiedatum wordt vaak gebruikt voor vers vlees, verse vis en gekoelde kant-en-klare levensmiddelen. Na de uiterste consumptiedatum wordt een levensmiddel onveilig geacht overeenkomstig artikel 14, leden 2 tot en met 5, van Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad ⁽¹³⁾. Het is daarom verboden om levensmiddelen in de handel te brengen waarvan de uiterste consumptiedatum is verstreken en deze mogen niet worden geconsumeerd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten levensmiddelen regelmatig controleren om ervoor te zorgen dat zij voor het einde van de op het etiket vermelde uiterste consumptiedatum worden verwijderd en, in het geval van voedseldonatie, vóór het einde van deze datum worden herverdeeld.

Een datum van minimale houdbaarheid ("ten minste houdbaar tot") is niet vereist voor bepaalde voorverpakte levensmiddelen (bv. hele en verse groenten en fruit, wijnen en andere dranken met een alcoholvolumegehalte van 10 % of meer, bepaalde bakkerijproducten, azijn, keukenzout, vaste suiker, suikergoed en kauwgom).

Voor niet-voorverpakte levensmiddelen is op grond van de EU-voorschriften inzake voedselinformatie aan consumenten geen datumaanduiding vereist. In de nationale wetgeving kunnen echter specifieke verplichtingen worden vastgelegd.

5.2. BVP 15: Behandeling van geretourneerde levensmiddelen (bv. levensmiddelen die door supermarkten aan centrale distributiecentra worden geretourneerd)

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten ervoor zorgen dat geretourneerde levensmiddelen gescheiden worden bewaard, totdat zij:

- a) als veilig en geschikt voor menselijke consumptie worden beoordeeld;
- b) op veilige en legale wijze worden vernietigd of anderszins worden gebruikt of verwijderd;
- c) aan de leverancier worden geretourneerd;
- d) voor donatie worden verzonden indien het product geschikt is voor menselijke consumptie, of
- e) verder worden verwerkt.

Het is belangrijk dat de geretourneerde levensmiddelen volledig traceerbaar zijn.

⁽¹²⁾ Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie, en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (PB L 304 van 22.11.2011, blz. 18).

⁽¹³⁾ Verordening (EG) nr. 178/2002 van het Europees Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden (PB L 31 van 1.2.2002, blz. 1).

5.3. BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid

1. De volgende soorten levensmiddelen komen in aanmerking voor voedseldonatie:

- a) voorverpakte levensmiddelen met datumaanduiding;
- b) voorverpakte levensmiddelen waarop geen datumaanduiding hoeft te worden aangebracht, en
- c) niet-voorverpakte levensmiddelen die eventueel van een onmiddellijke verpakking of een eindverpakking moeten worden voorzien voordat donatie kan plaatsvinden, zoals verse groenten en fruit, vers vlees, verse vis, bakkerijproducten, en voedseloverschotten van restaurants/cateringdiensten.

2. Voor donatie bestemde levensmiddelen mogen niet worden gedistribueerd en evenmin worden geconsumeerd na de op het etiket vermelde uiterste consumptiedatum. Levensmiddelen waarvan de datum van minimale houdbaarheid is verstreken, kunnen, aangezien de voedselveiligheid niet rechtstreeks wordt beïnvloed, evenwel nog steeds worden gedistribueerd met het oog op voedseldonatie, indien aan de volgende voorwaarden is voldaan:

- a) de integriteit/volledigheid van het verpakkingsmateriaal komt niet in het gedrang (bv. geen schade, geen opening, geen condensatie enz.);
- b) het levensmiddel wordt correct opgeslagen overeenkomstig de voorgeschreven temperatuur en andere omstandigheden (bv. diepvriezen bij – 18 °C of droge opslag);
- c) in het geval van levensmiddelen die voor het einde van de houdbaarheidstermijn zijn ingevroren met het oog op voedseldonatie: de informatie over de invriesdatum (die in sommige gevallen op het etiket kan worden vermeld) wordt gecontroleerd;
- d) het levensmiddel is nog steeds geschikt voor menselijke consumptie (bv. organoleptisch aanvaardbaar, vrij van schimmels, ranzigheid enz.), en
- e) er is geen sprake van blootstelling aan andere significante risico's voor de voedselveiligheid of de gezondheid (bv. radioactiviteit).

In alle gevallen moet de oorspronkelijke datum van minimale houdbaarheid zichtbaar blijven, zodat de donor en de ontvanger zelf een oordeel kunnen vormen over de herverdeling en/of de consumptie van de levensmiddelen.

De resterende houdbaarheid van het levensmiddel moet zowel bij verzending als bij ontvangst van het voor voedseldonatie beschikbaar gestelde product worden beoordeeld.

3. De taken van de donoren met betrekking tot de houdbaarheid van levensmiddelen omvatten:

- a) voor de donatie van levensmiddelen vóór de datum van minimale houdbaarheid hoeft de donor geen verdere actie te ondernemen, behalve om de integriteit van de verpakking te behouden en ervoor te zorgen dat de voorgeschreven opslagomstandigheden worden gerealiseerd. Wanneer de donatie na de datum van minimale houdbaarheid plaatsvindt, mogen deze producten volgens de EU-regels worden herverdeeld, op voorwaarde dat zij nog steeds veilig zijn en de aan de consument verstrekte informatie niet misleidend is ⁽¹⁴⁾;
- b) voor de donatie van levensmiddelen met een uiterste consumptiedatum moeten de voedseldonoren zich ervan vergewissen dat dergelijke producten op het moment van levering aan voedselbanken of andere liefdadigheidsorganisaties nog voldoende lang houdbaar zijn, zodat ze door de eindverbruiker veilig kunnen worden verdeeld en geconsumeerd voordat de uiterste consumptiedatum is bereikt;
- c) voorverpakte levensmiddelen waarvoor geen datum van minimale houdbaarheid is vereist, bijvoorbeeld verse vruchten en groenten, gebak enz., moeten op passende wijze worden behandeld en opgeslagen en moeten worden gecontroleerd om te waarborgen dat zij nog steeds geschikt zijn voor menselijke consumptie;
- d) wanneer niet-voorverpakte levensmiddelen worden gedoneerd, kan van de donor worden verlangd dat hij deze producten onmiddellijk verpakt of herverpakt om herverdeling aan de ontvangers mogelijk te maken.

4. Donoren en ontvangers moeten in elke fase van de herverdeling zorgen voor tijdig vervoer van de levensmiddelen onder passende en gedocumenteerde opslagomstandigheden en bij de op het etiket vermelde temperatuur, zodat de resterende houdbaarheid van hun producten behouden blijft.

⁽¹⁴⁾ Sommige lidstaten hebben indicatieve richtsnoeren vastgesteld voor de herverdeling van levensmiddelen waarvan de datum van minimale houdbaarheid is verstreken en de donoren moeten deze richtsnoeren raadplegen bij de beoordeling van de geschiktheid voor voedseldonatie. Deze producten mogen afzonderlijk in de handel worden gebracht met de vermelding dat de datum van minimale houdbaarheid is verstreken en, waar van toepassing, dat onmiddellijke consumptie wordt aanbevolen.

5. Taken van de ontvangers met betrekking tot de houdbaarheid van levensmiddelen:

- a) de ontvangers moeten de levensmiddelen inspecteren om, voor zover mogelijk, de hygiëne, veiligheid en kwaliteit van alle ontvangen levensmiddelen, inclusief de verpakking, te beoordelen. Dit kan worden gedaan met destructieve methoden (bv. openen van de verpakking, sensorische evaluatie enz.) of niet-destructieve methoden (bv. temperatuurgegevens, visuele controle op het uiterlijk, dripverlies, verzachting, bruinkleuring en verpakkingsintegriteit enz.);
- b) bij donatie van levensmiddelen met een uiterste consumptiedatum moeten de ontvangers erop toezien dat het levensmiddel in gekoelde of bevroren staat wordt ontvangen en, bijvoorbeeld door middel van documentatie die door de donor is verstrekt, kunnen beoordelen of de op het etiket vermelde opslagtemperatuur in de hele koudeketen is gehandhaafd;
- c) hoewel een uiterste consumptiedatum voor niet-voorverpakte levensmiddelen geen verplichting is ⁽¹⁵⁾, vormt dit geen belemmering voor donatie van niet-voorverpakte, zeer bederfelijke levensmiddelen zoals vers vlees, vis of voedseloverschotten van restaurants/cateringdiensten, mits voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong nationale maatregelen gelden om dergelijke praktijken toe te staan als er sprake is van marginale, lokale en beperkte activiteiten (zie BVP 17). Deze levensmiddelen moeten in de regel zo spoedig mogelijk worden geconsumeerd of mogen anders op de vereiste temperatuur worden opgeslagen, of worden ingevroren, indien op het levensmiddel schriftelijke informatie wordt vermeld waaruit de geschiedenis van het levensmiddel blijkt, en daarbij moeten de vereiste opslagduur en opslagomstandigheden in acht worden genomen.

5.4. BVP 17: Invriezen van voor donatie bestemde levensmiddelen

Het invriezen van levensmiddelen voor het einde van de op het etiket vermelde uiterste consumptiedatum om de houdbaarheid te verlengen en een veilige herverdeling te bevorderen, zou de donatie vergemakkelijken, aangezien de door herverdelings- en liefdadigheidsorganisaties ontvangen levensmiddelen niet altijd vóór deze datum aan de klant kunnen worden geleverd. Om hygiënische redenen schrijft Verordening (EG) nr. 853/2004 ⁽¹⁶⁾ evenwel voor dat voor invriezing bestemd vlees na de productie onverwijld moet worden ingevroren. Dit vereiste geldt voor detailhandelaren die aan andere exploitanten van levensmiddelenbedrijven zoals voedselbanken leveren, en het invriezen van vlees in de detailhandel is in dit geval dan ook niet toegestaan. De lidstaten kunnen evenwel nationale maatregelen vaststellen om het invriezen van vlees met het oog op herverdeling toe te staan, mits deze detailhandelsactiviteit marginaal, plaatselijk en beperkt is in de zin van artikel 1, lid 5, onder b), ii), van deze verordening. De nationale maatregelen moeten dienovereenkomstig worden vastgesteld en aan de Commissie en de andere lidstaten worden meegedeeld.

Het invriezen van levensmiddelen met een uiterste consumptiedatum moet zo spoedig mogelijk plaatsvinden, in ieder geval voor het einde van de op het etiket vermelde uiterste consumptiedatum en bij een temperatuur van maximaal – 18 °C. Deze temperatuur moet tijdens de verdeling worden gehandhaafd.

In het geval van donatie van niet-voorverpakte levensmiddelen (zoals niet-voorverpakt vers vlees, verse vis en voedseloverschotten van restaurants/cateringdiensten, waarvoor geen uiterste consumptiedatum geldt) moet de ontvanger worden geïnformeerd over de opslagduur en opslagomstandigheden van deze levensmiddelen om de geschiktheid voor invriezing of consumptie te kunnen beoordelen (tabel 2).

Levensmiddelen kunnen door zowel donoren als ontvangers van levensmiddelen worden ingevroren, indien de lidstaat dit toestaat en mits de nationale bepalingen worden nageleefd. Daarbij kan de periode gedurende welke het levensmiddel kan worden gebruikt of geconsumeerd of de periode van houdbaarheid van het levensmiddel worden verlengd, op voorwaarde dat dit de consument niet misleidt of anderszins het niveau van bescherming van de consument vermindert en rekening houdend met de relevante nationale bepalingen en richtsnoeren op dit gebied. De lidstaten kunnen aanvullende voorwaarden overwegen, zoals gebruik van het levensmiddel binnen een bepaalde periode, vermelding van de oorspronkelijke uiterste consumptiedatum of datum van minimale houdbaarheid (indien van toepassing) van het levensmiddel, de datum waarop het is ingevroren, de eventuele verstrekking van informatie over de periode gedurende welke het levensmiddel kan worden gebruikt of geconsumeerd, en instructies voor correcte ontdooiingspraktijken of een tijdsbestek voor consumptie na ontdooiing.

⁽¹⁵⁾ Hoewel de EU-regels inzake voedselinformatie aan consumenten voor niet-voorverpakte levensmiddelen alleen voorschrijven dat informatie over allergenen wordt verstrekt, kunnen door de lidstaten vastgestelde nationale regels ook andere verplichte informatie voorschrijven, met inbegrip van datumaanduiding.

⁽¹⁶⁾ Bijlage III, sectie I, hoofdstuk VII, punt 4, en sectie II, hoofdstuk V, punt 5.

Tabel 2

Samenvatting en bijbehorende bewaking, registratie en corrigerende maatregelen met de aanvullende basisvoorwaardenprogramma's 14, 15, 16 en 17 die voor voedseldonaties het meest relevant zijn

BVP	Controle infrastructuur/door donoren en ontvangers uitgevoerde maatregelen	Bewaking	Registratie (*)	Corrigerende maatregelen
BVP 14: Houdbaarheidscontrole	Naleving van Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie inzake datumaanduiding ("uiterste consumptiedatum" en "datum van minimale houdbaarheid"). Correcte opslag van levensmiddelen onder de door de fabrikant aanbevolen omstandigheden van temperatuur, licht en vochtigheid.	Levensmiddelen moeten regelmatig worden gecontroleerd om ervoor te zorgen dat de producten voor het einde van de uiterste consumptiedatum worden verwijderd. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven kunnen deze gelegenheid ook aangrijpen om de integriteit van de verpakking, de opslagomstandigheden enz. te controleren.	Neen.	Verwijdering, weigering of retournering van levensmiddelen in de volgende gevallen: 1. te korte resterende houdbaarheid van het product; 2. ontvangst na het einde van de uiterste consumptiedatum; 3. beschadiging van de (binnen)verpakking; 4. onjuiste of ontoereikende (onduidelijke of onzichtbare) etikettering; 5. levensmiddelen die niet langer organoleptisch aanvaardbaar zijn.
BVP 15: Behandeling van geretourneerde levensmiddelen	Goede opslagfaciliteiten voor verschillende soorten opslag (gekoeld, bevroren, omgevingstemperatuur) met afscheiding van niet-geretourneerde producten. Logistieke en traceerbaarheidssystemen op basis van de "first-in-first out"-benadering.	Batchinspectie van de integriteit van de verpakking en andere visuele gebreken, geen zichtbare tekenen van bederf. Temperatuurbewaking bij ontvangst. Beslissing over de aanvaardbaarheid voor donatie.	Ja. Basisbeschrijving van het geretourneerde levensmiddel, datum van retournering, reden voor retournering, oorsprong van het levensmiddel en bestemming ervan.	Verwijdering van levensmiddelen die ongeschikt voor menselijke consumptie worden geacht of niet tijdig op de juiste wijze zijn opgeslagen. Herverwerking van levensmiddelen om de veiligheid ervan te waarborgen.
BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid	Producten met de kortste resterende houdbaarheid — "first out"-logistiek voor gekoelde en niet-gekoelde levering. Faciliteiten en werkmethode voor de sensorische evaluatie. Traceerbaarheidssystemen.	Nagaan of op voorverpakte levensmiddelen een datum van minimale houdbaarheid of een uiterste consumptiedatum is vermeld en bepalen hoeveel tijd nog kan worden toegewezen. In het geval van voorverpakte levensmiddelen waarvoor geen datum van minimale houdbaarheid geldt (bv. voorverpakte groenten en fruit, bakkerijproducten, wijn enz. — zie lijst BVP 14), uitvoeren van een sensorische evaluatie (bv. geur, smaak, kleur, ...) en bepalen of de levensmiddelen nog geschikt zijn voor consumptie.	Ja, registratie van de oorspronkelijke etikettering of informatie bij ontvangst.	Verwijderen of terugroepen van levensmiddelen waarvan de uiterste consumptiedatum is verstreken. Verwijderen van levensmiddelen waarvoor een houdbaarheidsdatum geldt, maar waarbij deze datum ontbreekt.

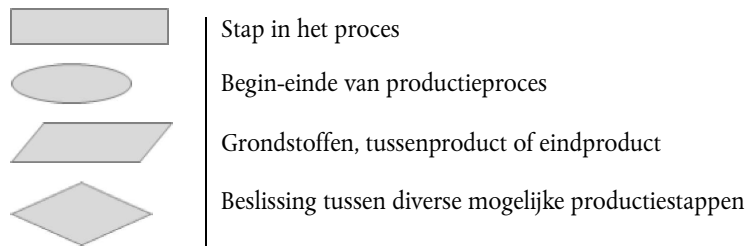
BVP	Controle infrastructuur/door donoren en ontvangers uitgevoerde maatregelen	Bewaking	Registratie (*)	Corrigerende maatregelen
		Levensmiddelen met een datum van minimale houdbaarheid komen na deze datum in aanmerking voor donatie, maar moeten regelmatig worden gecontroleerd om te waarborgen dat: 1) de integriteit van het verpakkingsmateriaal niet in het gedrang komt (geen schade, geen opening, geen condensatie enz.); 2) het levensmiddel correct wordt opgeslagen overeenkomstig de voorgeschreven temperatuur en andere omstandigheden (bv. diepvriezen bij – 18 °C of droge opslag); 3) in het geval van levensmiddelen die voor het einde van de houdbaarheidstermijn zijn ingevroren met het oog op voedseldonatie, de informatie over de invriesdatum wordt gecontroleerd; 4) de sensorische eigenschappen worden beoordeeld (nog steeds geschikt voor menselijke consumptie, bijvoorbeeld vrij van schimmels, ranzigheid enz.), en 5) er geen sprake is van blootstelling aan andere significante gevaren voor de voedselveiligheid of andere risico's voor de gezondheid.		
BVP 17: Invriezen voor voedseldonaties	Infrastructuur voor snel invriezen en diepgevroren opslag. Logistiek. Naleving van Verordening (EU) nr. 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie inzake datum aanduiding ("uiterste consumptiedatum" en "datum van minimale houdbaarheid"). Naleving van Verordening (EG) nr. 853/2004 houdende vaststelling van specifieke hygiënevoorschriften voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong.	Temperatuurbewaking. Inspectie van de integriteit van de verpakking. Controle op de etikettering. Controleren van de informatie over de invriesdatum en andere informatie over de periode gedurende welke het levensmiddel kan worden gebruikt of geconsumeerd (in voorkomend geval moet met aanvullende richtsnoeren op nationaal niveau rekening worden gehouden).	Neen.	Verwijderen van levensmiddelen in de volgende gevallen: 1. ontvangst na het einde van de uiterste consumptiedatum; 2. beschadiging van de (binnen)verpakking; 3. onjuiste of ontoereikende (onduidelijke of onzichtbare) etikettering; 4. levensmiddelen die niet tijdig op de juiste wijze worden opgeslagen; 5. levensmiddelen die niet langer organoleptisch aanvaardbaar zijn.

(*) Hoewel er geen gegevens over de houdbaarheid hoeven te worden bewaard, zijn op voedseldonatie de traceerbaarheidsvoorschriften van toepassing.

6. STROOMDIAGRAMMEN EN GEVARENANALYSE

Algemene stroomdiagrammen en gevarenanalysen voor slagerijen, kruidenierszaken (groenten en fruit), bakkerijen, vishandels, ijszaken, distributiecentra (inclusief voedselbanken), supermarkten, en restaurants, cateringdiensten en cafés zijn weergegeven in respectievelijk de punten 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13 en 14.

Legenda voor de stroomdiagrammen:



Elke exploitant van een levensmiddelenbedrijf moet een gevarenanalyse starten door een stroomdiagram te ontwikkelen. Daarin moeten alle activiteiten en opeenvolgende stappen of fasen in een levensmiddelenbedrijf worden weergegeven. De algemene stroomdiagrammen in de punten 7 tot en met 14 geven de activiteiten weer, maar het is mogelijk dat er activiteiten moeten worden toegevoegd of verwijderd om een specifiek levensmiddelenbedrijf weer te geven.

De gevarenanalysetabellen (tabellen 3 tot en met 10) volgen de stappen of activiteiten in het stroomdiagram voor een levensmiddelenbedrijf (kolom 1).

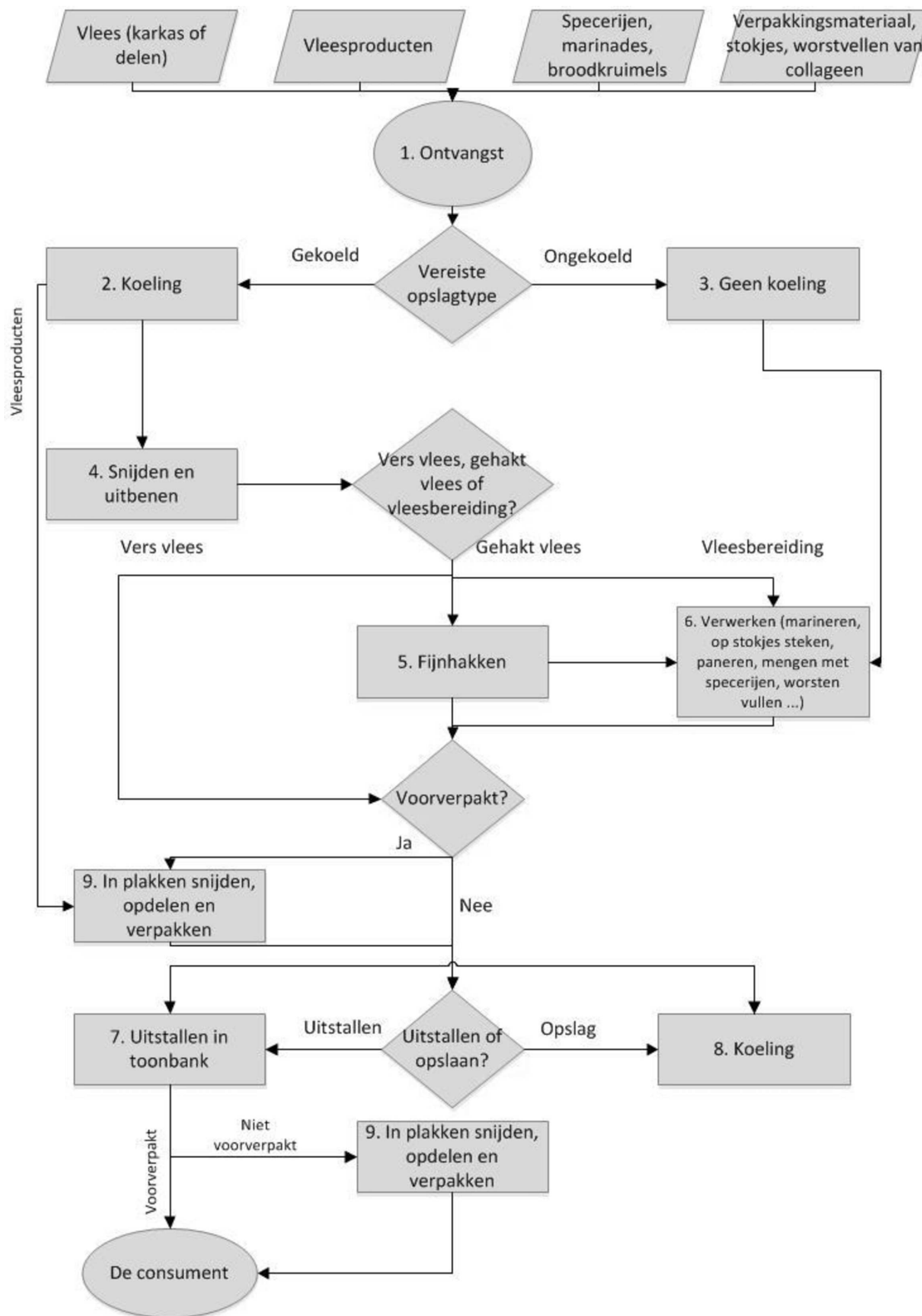
De andere kolommen van de tabellen geven de gevarenanalyse zelf weer:

- De kolommen 2 en 3 geven de gevarenidentificatie in elke fase weer:
 - de “gevaren”: biologisch agens, chemische stof en fysische gevaren. Allergenen zijn chemische gevaren die zich in elke fase kunnen voordoen, maar zijn afzonderlijk beschouwd omdat zij specifieke controleactiviteiten vereisen en afzonderlijk moeten worden beheerst;
 - de activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet, doen toenemen/afnemen.
- Kolom 4 geeft de “controleactiviteiten” weer die nodig zijn om te voorkomen dat een gevaar zich voordoet. Deze controleactiviteiten zijn de in punt 4 van deze mededeling beschreven relevante basisvoorwaardenprogramma's.

7. SLAGERIJ

Figuur 1

Algemeen stroomdiagram voor een slagerij



Tabel 3

Algemene gevarenanalyse voor een slager

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische of fysische gevaren of allergenen in geleverde grondstoffen	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 12: Werkmethode
Gekoelde en diepgevroren opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van kant-en-klare producten Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet droog worden opgeslagen Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Snijden en verdelen	J	J	J	N	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet, door gebrek aan persoonlijke hygiëne, messen en uitrusting, kruisbesmetting met vuil	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 7: Afvalbeheer BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand)

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Fijnhakken	J	J	N	J	Kruisbesmetting met biologische gevaren omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd, ontsmet en opgeslagen of door gebrek aan persoonlijke hygiëne Verontreiniging met chemische gevaren Verontreiniging met allergenen	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 6: Allergenen
Bewerking	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet, door gebrek aan persoonlijke hygiëne, omgeving, hogere concentratie aan toevoegingsmiddelen dan toegestaan Verontreiniging met allergenen	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode BVP 4: Technisch onderhoud en ijking (afwegen van toevoegingsmiddelen) BVP 6: Allergenen
Uitstalling in toonbank	J	J	N	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Kruisbesmetting met biologische gevaren omdat rauwe producten niet worden gescheiden van kant-en-klare producten Verontreiniging met chemische gevaren Verontreiniging met allergenen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van kant-en-klare producten Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

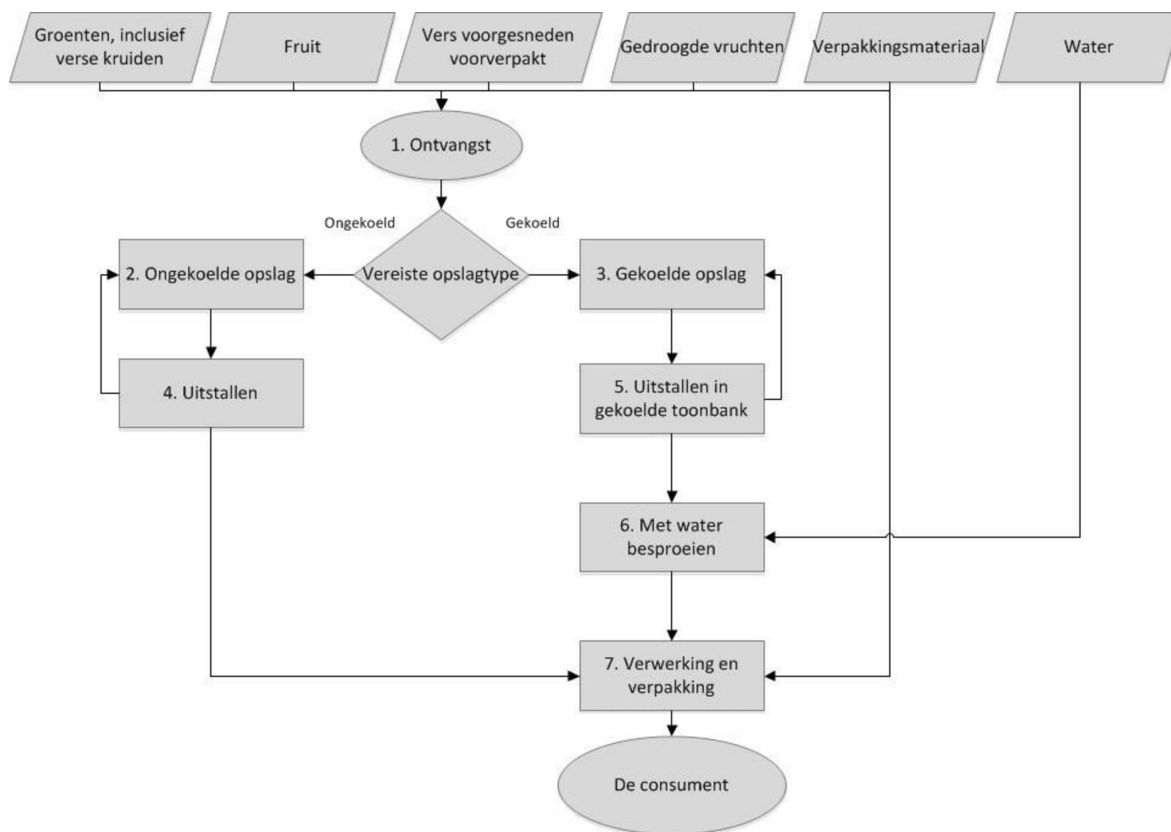
Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
In plakken snijden, serveren en verpakken	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen omdat de werkmethode ontoereikend is en door een gebrek aan persoonlijke hygiëne. De consument wordt niet geïnformeerd over mogelijke allergenen en opslagwijze, tijd enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument

^(a) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.

8. KRUIDENIERSZAAK (GROENTEN EN FRUIT)

Figuur 2

Algemeen stroomdiagram kruidenierszaak



Tabel 4

Algemene gevarenanalyse voor een kruidenierszaak (groenten en fruit)

Fase	Gevaren ^(*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische of fysische gevaren of allergenen in geleverde grondstoffen	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 12: Werkmethode
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Gekoelde en diepgevroren opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Wassen	J	J	J	N	Verontreiniging met biologische, chemische en fysische gevaren uit water, de omgeving, personeel enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 8: Controle van water en lucht BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand)
Uitstalling	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 7: Afvalbeheer

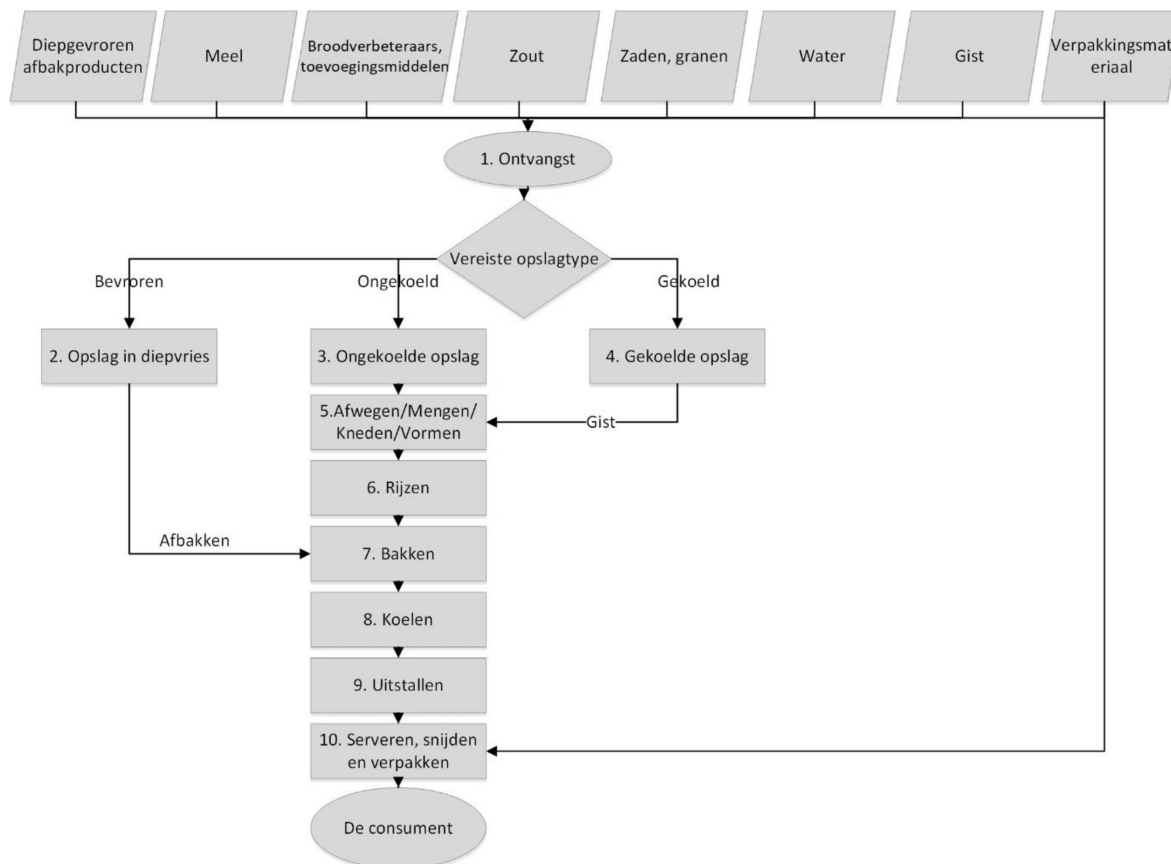
Fase	Gevaren ^(*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Uitstalling in gekoelde toonbank	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 7: Afvalbeheer
Besproeien	J	J	J	N	Verontreiniging met biologische, chemische en fysische gevaren uit water, de omgeving, personeel enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 8: Controle van water en lucht BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand)
Serveren en verpakken	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. De consument wordt niet geïnformeerd over mogelijke allergenen en opslagwijze, tijd enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument

(*) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.

9. BAKKERIJ

Figuur 3

Algemeen stroomdiagram voor een bakkerij



Tabel 5

Algemene gevarenanalyse voor een bakkerij

Fase	Gevaren ^(*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische of fysische gevaren of niet-vermelde allergenen in geleverde grondstoffen	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 12: Werkmethode
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet droog worden opgeslagen Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Gekoelde en diepgevroren opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Afwegen, mengen en kneden	N	J	J	J	Verontreiniging met chemische of fysische gevaren en allergenen uit de omgeving, personeel, hogere niveaus van toevoegingsmiddelen dan toegestaan enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking (afwegen van toevoegingsmiddelen) BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 12: Werkmethode

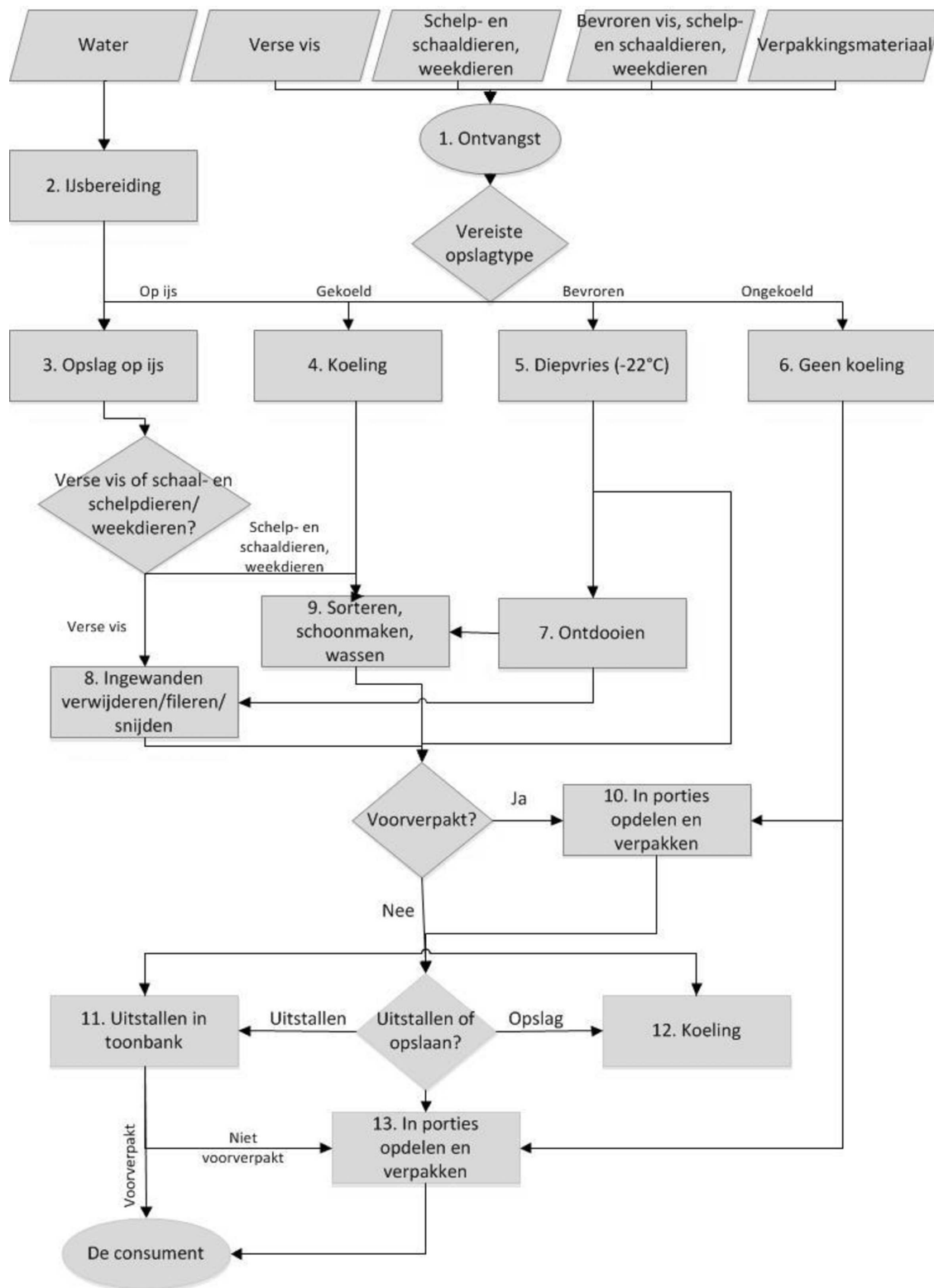
Fase	Gevaren ^(*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Rijzen	N	J	J	J	Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen
Bakken	J	J	N	N	Resterende microbiologische gevaren omdat de temperatuur niet hoog genoeg is Vorming van acrylamide door te lang garen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 12: Werkmethode BVP 12: Werkmethode
Koelen	J	J	N	N	Bacteriegroei omdat producten niet snel genoeg worden gekoeld Verontreiniging met chemische gevaren	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 12: Werkmethode BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
Uitstalling	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 7: Afvalbeheer
Serveren, snijden en verpakken	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen omdat de uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet De consument wordt niet geïnformeerd over mogelijke allergenen en opslagwijze, tijd enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument

(*) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.

10. VISHANDEL

Figuur 4

Algemeen stroomdiagram voor een vishandel



Tabel 6

Algemene gevarenanalyse voor een vishandel

Fase	Gevaren ^(*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Ontvangst	J	J	J	J	Aanwezigheid van biologische gevaren in geleverde grondstoffen	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode
					Aanwezigheid van chemische of fysische gevaren of niet-vermelde allergenen in geleverde grondstoffen	BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 12: Werkmethode
Ijsbereiding	J	J	J	N	Aanwezigheid van chemische of fysische gevaren omdat de kwaliteit van het gebruikte water niet is gewaarborgd	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 8: Controle van water en lucht
					Resterende biologische of fysische gevaren omdat uitrusting niet wordt onderhouden, gereinigd en ontsmet	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 4: Technisch onderhoud en ijking
Opslag op ijs	J	J	N	N	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld	BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode
					Bacteriegroei en daaropvolgende productie van histamine door ontoereikende opslagomstandigheden (tijd/temperatuur)	BVP 12: Werkmethode
					Verontreiniging met chemische gevaren	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 8: Controle van water en lucht

Fase	Gezaren (a)				Activiteiten die de kans dat het geaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroe omdat producten niet correct worden gekoeld Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gearen uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen Bacteriegroe en daaropvolgende productie van histamine door ontoereikende opslagomstandigheden (tijd/temperatuur)	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 12: Werkmethode
Opslag in diepvries	J	J	J	N	Bacteriegroe omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met chemische of fysische gearen uit de omgeving enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroe omdat producten niet droog worden opgeslagen Verontreiniging met chemische of fysische gearen uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Ontdooien	J	J	N	N	Bacteriegroe omdat de temperatuur niet laag genoeg wordt gehouden Bacteriegroe en daaropvolgende vorming van histamine door ontoereikende tijd/temperaturomstandigheden Verontreiniging met chemische gearen	BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Verwijdering van de ingewanden	J	J	J	N	Verificatie van zichtbare parasieten in de darmen of de spieren	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties)
					Kruisbesmetting met biologische gevaren tussen de ingewanden en het vlees	BVP 7: Afvalbeheer BVP 12: Werkmethode
					Verontreiniging met biologische, chemische en fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand)
Sorteren, schoonmaken en wassen	J	J	J	N	Verontreiniging met biologische, chemische en fysische gevaren uit water, de omgeving, personeel, werkmethode enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 8: Controle van water en lucht BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode
Snijden	J	J	J	N	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet, omgeving, personeel, afval, werkmethode	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 7: Afvalbeheer BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving
					Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 12: Werkmethode
					Verontreiniging met allergenen	BVP 6: Allergenen
					Bacteriegroei en daaropvolgende vorming van histamine door ontoereikende tijd/temperaturomstandigheden	BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode

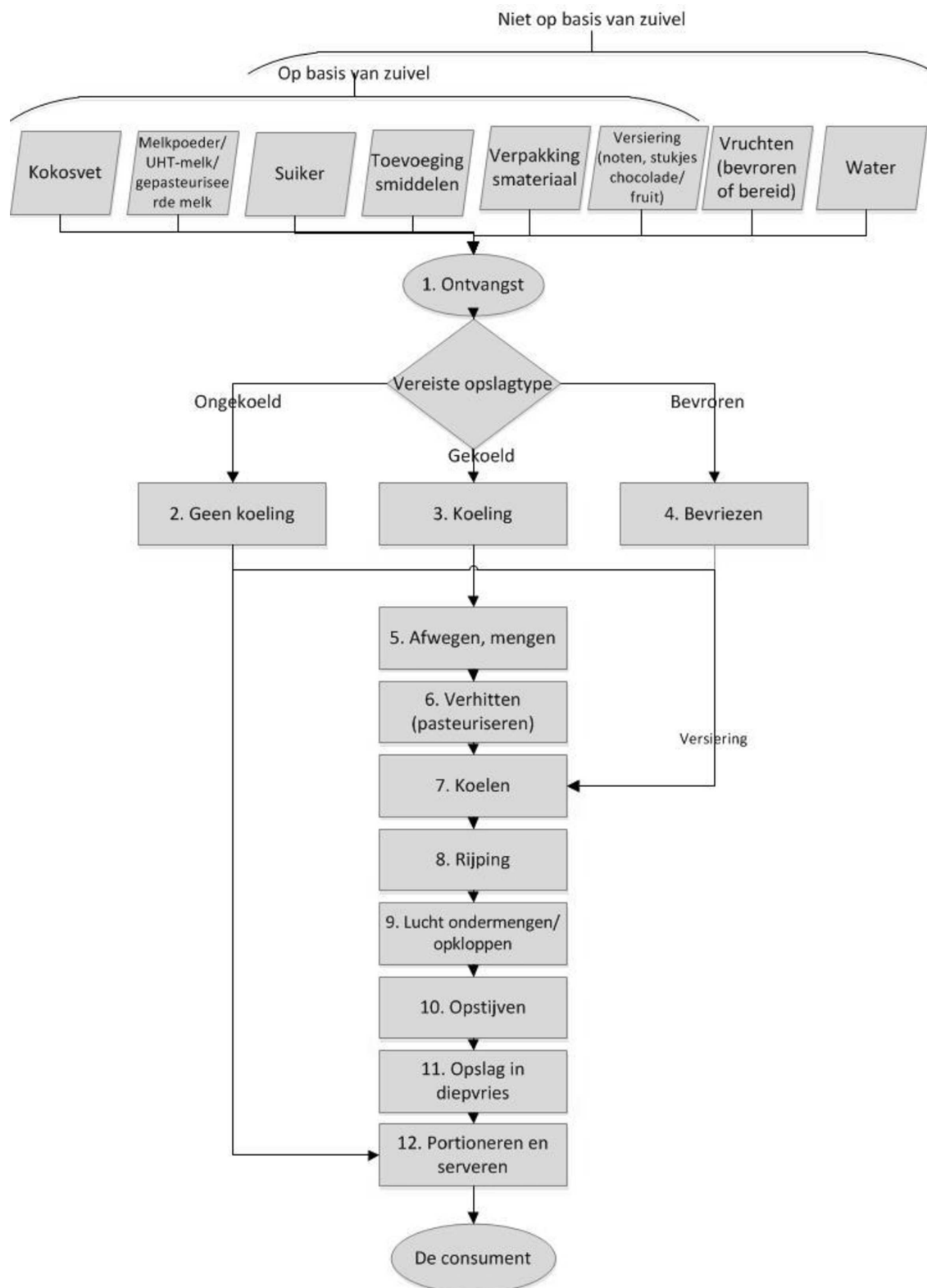
Fase	Gevaren ^(*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Uitstalling in gekoelde toonbank	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving
					Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 7: Afvalbeheer
					Bacteriegroei en daaropvolgende vorming van histamine door ontoereikende tijd/temperatuuroomstandigheden	BVP 6: Allergenen BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode
Serveren en verpakken	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode
					De consument wordt niet geïnformeerd over mogelijke allergenen en opslagwijze, tijd enz.	BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument

(*) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.

11. IJSZAAK

Figuur 5

Algemeen stroomdiagram voor een ijszaak



Tabel 7

Algemene gevarenanalyse voor een ijszaak

Fase	Gezaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische of fysische gevaren of allergenen in geleverde grondstoffen	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 12: Werkmethode
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet droog worden opgeslagen Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 1: Infrastructuur (gebouw en uitrusting) BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 3: Ongediertebestrijding: focus op preventie BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Opslag in diepvries	J	J	J	N	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Afwegen en mengen	J	J	J	J	Bacteriegroei door langdurig afwegen en mengen Verontreiniging met chemische of fysische gevaren en allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode
Koken	J	J	N	N	De bereikte temperaturen zijn niet hoog genoeg Verontreiniging met chemische gevaren	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
Koelen	J	J	N	N	Producten worden niet snel afgekoeld Verontreiniging met chemische gevaren	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 12: Werkmethode BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
Rijping	J	N	N	N	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving
Lucht ondermengen/opkloppen	J	J	J	N	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld Verontreiniging met chemische of fysische gevaren uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 8: Controle van lucht en water BVP 12: Werkmethode
Verpakking	J	J	J	N	Verontreiniging met microbiologische, chemische of fysische gevaren uit de verpakkingsmaterialen, omgeving, personeel enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode

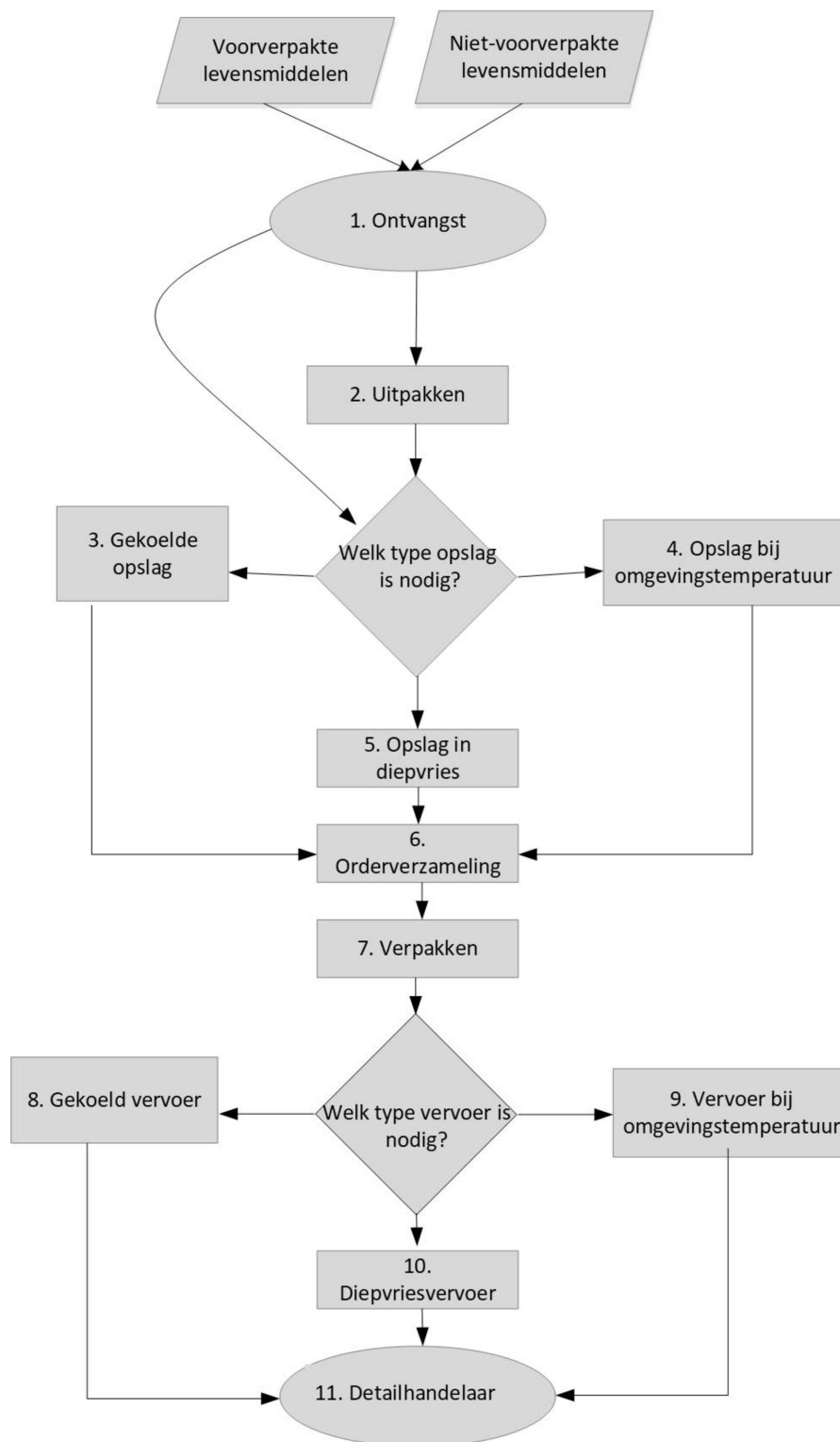
Fase	Gezaren (a)				Activiteiten die de kans dat het geaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Opstijven	J	J	N	N	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met chemische gearen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
Opslag in diepvries	J	J	N	N	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met chemische gearen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole van de opslagomgeving BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
Verdelen en serveren	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gearen of allergenen omdat de uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet De consument wordt niet geïnformeerd over mogelijke allergenen en opslagwijze, tijd enz.	BVP 2: Reiniging en ontsmetting BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 9: Personeel (hygiëne, gezondheidstoestand) BVP 12: Werkmethode BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument

(a) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergen.

12. DISTRIBUTIECENTRA

Figuur 6

Algemeen stroomdiagram voor een distributiecentrum voor levensmiddelen



Tabel 8

Algemene gevarenanalyse voor een distributiecentrum voor levensmiddelen

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Alle fasen						BVP's 1, 2, 3, 9, 12
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische/fysische gevaren of allergenen in geleverde grondstoffen Groei van pathogene of bederfveroorzakende micro-organismen als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens of verkeerde opslagomstandigheden Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen door vermenging van geretourneerde producten met andere producten	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 15: Retourenbeheer
Uitpakken	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Kruisbesmetting met microbiologische gevaren omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Chemische stoffen die vrijkomen uit materialen die met levensmiddelen in contact komen Groei van pathogene of bederfveroorzakende micro-organismen als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens of verkeerde opslagomstandigheden Verontreiniging met chemische gevaren en allergenen	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld (d. w.z. juiste temperatuur en tijd) of te lang worden opgeslagen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole
					Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
					Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet droog worden opgeslagen	BVP 8: Controle van water en lucht BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid
					Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
					Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddeleningredienten die allergenen bevatten (inclusief stof, aerosolen, ...) en die welke geen allergenen bevatten	BVP 6: Allergenen
Opslag in diepvries	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole
					Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren uit de omgeving	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Ordervverzameling	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Verpakking	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Kruisbesmetting met microbiologische gevaren omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Chemische stoffen die vrijkomen uit materialen die met levensmiddelen in contact komen Groei van pathogene of bederfveroorzakende micro-organismen als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens of verkeerde opslagomstandigheden	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument BVP 14: Houdbaarheidscontrole
Vervoer bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet droog worden opgeslagen Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddeleningredienten die allergenen bevatten (inclusief stof, aerosolen, ...) en die welke geen allergenen bevatten	BVP 8: Controle van water en lucht BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 6: Allergenen
Gekoeld vervoer	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld (d. w.z. juiste temperatuur en tijd) of te lang worden opgeslagen Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren ⁽⁴⁾				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controleactiviteiten
	B	C	F	A		
Diepvriesvervoer	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren uit de omgeving	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

⁽⁴⁾ B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.

13. SUPERMARKTEN

Figuur 7

Algemeen stroomdiagram voor een supermarkt



Tabel 9

Algemene gevarenanalyse voor een supermarkt

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Alle fasen						BVP's 1, 2, 3, 9, 12
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische/fysische gevaren of allergenen in geleverde grondstoffen Groei van pathogene of bederfveroorzakende micro-organismen als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens of verkeerde opslagomstandigheden Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen door vermenging van geretourneerde producten met andere producten	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 15: Retourenbeheer
Opslag (nog niet uitgesteld)						
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen via verontreinigd serveerbestek en/of onjuiste behandeling Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddeleningredienten die allergenen bevatten (inclusief stof, aerosolen, ...) en die welke geen allergenen bevatten	BVP 8: Controle van water en lucht BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 6: Allergenen

Fase	Gezaren (a)				Activiteiten die de kans dat het geaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld (d. w.z. juiste temperatuur en tijd) of te lang worden opgeslagen Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gearen of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Opslag in diepvries	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gearen of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Voorverpakte levensmiddelen in toonbank (uitstalling en zelfbediening door de klant)						
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Zie hierboven	Zie hierboven
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Zie hierboven	Zie hierboven
Opslag in diepvries	J	J	J	J	Zie hierboven	Zie hierboven
Niet-voorverpakt in toonbank						
Levensmiddelen in sla-gerijtoonbank, vistonbank, bakkerijtoonbank en/of groenten en fruit					Zie het wetenschappelijk advies van EFSA van 2017 over benaderingen voor de analyse van gearen in bepaalde kleine detailhandels met het oog op de toepassing van hun systemen voor het beheer van de voedselveiligheid; <i>EFSA Journal</i> 2017;15 (3):4697, 52 blz; doi:10.2903/j.efsa.2017.4697.	

Fase	Gevaren (*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Andere niet-voorverpakte levensmiddelen in toonbank						
1. Delicatessen (bv. kaas, olijven, samengestelde producten)						
Snijden en/of verdelen	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren en allergenen omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet, door gebrek aan persoonlijke hygiëne	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Uitstalling in toonbank (omgevingstemperatuur, gekoeld of verwarmd)	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet op de vereiste temperatuur worden opgeslagen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking
					Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Uitstalling in toonbank (diepvries)	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole
					Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Zie hierboven	Zie hierboven
Zelfbediening door de consument: verdelen en verpakken door de consument	J	J	J	J	Verontreiniging met microbiologische, chemische of fysische gevaren of allergenen omdat de werkmethode ontoereikend is en door een gebrek aan persoonlijke hygiëne van de consument. Hoewel de hygiëne van de zelfbediening afhankelijk is van de klant, kunnen detailhandelaren daaraan bijdragen door toezicht te houden en richtsnoeren te verstrekken en door schone gereedschappen, handschoenen enz. en het juiste verpakkingsmateriaal ter beschikking te stellen.	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument

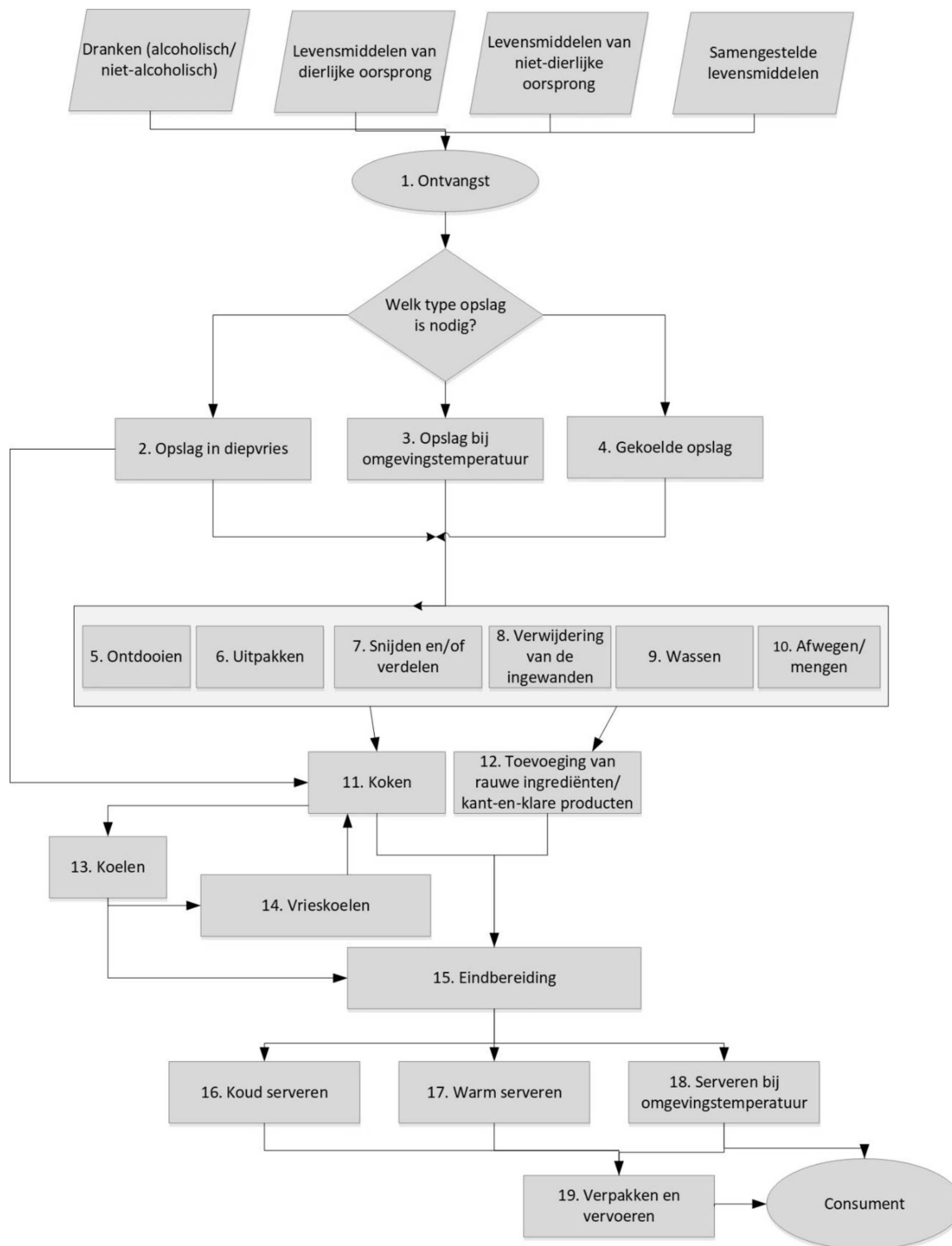
Fase	Gevaren (*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
2. Catering en voedsel dat ter plaatse wordt bereid (bv. gebraden kip, worstjes, pizza's enz.)						
Koken	J	J	N	J	Overleving van ziekteverwekkers of aanwezigheid van toxinen doordat de temperatuur niet hoog genoeg is/de tijd niet toereikend is	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole
					Groei van ziekteverwekkers en bederfveroorzakende bacteriën door een te lage temperatuur als gevolg van een lage warmteoverdracht door onvoldoende reiniging van verwarmde containers of defecte apparatuur	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole
					Vorming van procescontaminanten, bv. acrylamide of PAK's	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
					Verontreiniging met chemische gevaren en allergenen door onvoldoende reiniging van kookgerei of hergebruik van olie en water	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Koelen	J	J	N	J	Bacteriegroei omdat de temperatuur niet binnen een bepaalde tijd wordt verlaagd	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole
					Verontreiniging met chemische gevaren en allergenen	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

(*) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.

14. RESTAURANTS, CATERINGDIENSTEN EN CAFES

Figuur 8

Algemeen stroomdiagram voor een restaurant, cateringdienst en café



Tabel 10

Algemene gevarenanalyse voor een restaurant, cateringdienst en café

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Alle fasen						BVP's 1, 2, 3, 9, 12
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische/fysische gevaren of allergenen in geleverde grondstoffen Groei van pathogene of bederfveroorzakende micro-organismen als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens of verkeerde opslagomstandigheden Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen door vermenging van geretourneerde producten met andere producten	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 15: Retourenbeheer
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen via verontreinigd serveerbestede en/of onjuiste behandeling Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddelen ingrediënten die allergenen bevatten (inclusief stof, aerosolen, ...) en die welke geen allergenen bevatten	BVP 8: Controle van water en lucht BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren (*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld (d. w.z. juiste temperatuur en tijd) of te lang worden opgeslagen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole
					Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
					Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Opslag in diepvries	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole
					Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Voorbereiding/verwerking						
Ontdooien	J	N	N	N	Bacteriegroei omdat de temperatuur niet laag genoeg wordt gehouden en de tijd niet toereikend is	BVP 11: Temperatuurcontrole
Snijden en/of verdelen	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren en allergenen omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet, door gebrek aan persoonlijke hygiëne	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Verwijdering van de ingewanden (vis)	J	J	J	J	Kruisbesmetting met microbiologische gevaren tussen de ingewanden en het vlees	BVP 7: Afvalbeheer
					Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gezaren (a)				Activiteiten die de kans dat het geaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Wassen	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gearen of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Accumulatie van microbiologische en chemische gearen in waswater. Onvoldoende verwijdering van microbiologische en chemische gearen uit het gewassen weefsel. Onjuist gebruik van reinigingsmiddelen en accumulatie van chemische residuen.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 7: Afvalbeheer BVP 8: Controle van water en lucht BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties enz.)
Afwegen/mengen	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gearen of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Kruisbesmetting met microbiologische gearen omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
Uitpakken	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gearen of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Kruisbesmetting met microbiologische gearen omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Verontreiniging met chemische stoffen die vrijkomen uit materialen die met levensmiddelen in contact komen Groei van pathogene of bederfveroorzakende micro-organismen als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens of verkeerde opslagomstandigheden Verontreiniging met chemische gearen en allergenen	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Koken	J	J	N	J	Overleving van bacteriën doordat de temperatuur te laag of de tijd niet toereikend is om ziekteverwekkers te elimineren en om de potentiële groei en de vorming van toxinen te beheersen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole
					Groei van ziekteverwekkers en bederfveroorzakende bacteriën door een te lage temperatuur als gevolg van een lage warmteoverdracht door onvoldoende reiniging van verwarmde containers of defecte apparatuur	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole
					Vorming van procescontaminanten, bv. acrylamide of PAK's	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving
					Verontreiniging met chemische gevaren en allergenen door onvoldoende reiniging van kookgerei of hergebruik van olie en water	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Toevoeging van rauwe ingrediënten/kant-en-klare producten	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet en door gebrek aan persoonlijke hygiëne	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
					Kruisbesmetting met microbiologische gevaren omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten	BVP 12: Werkmethode
					Kruisbesmetting via verontreinigde oppervlakken die voor zowel rauwe als kant-en-klare levensmiddelen worden gebruikt	BVP 12: Werkmethode
Koelen	J	J	N	J	Bacteriegroei omdat de temperatuur niet binnen een bepaalde tijd wordt verlaagd	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole
					Verontreiniging met chemische gevaren en allergenen	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren ^(a)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld (d. w.z. juiste temperatuur en tijd) of te lang worden opgeslagen Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Eindbereiding/opdiening	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische, chemische of fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. omdat uitrusting niet correct wordt gereinigd en ontsmet en door gebrek aan persoonlijke hygiëne Kruisbesmetting met microbiologische gevaren omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Kruisbesmetting via verontreinigde oppervlakken die voor zowel rauwe als kant-en-klare levensmiddelen worden gebruikt	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 7: Afvalbeheer
Serveren (koud en/of warm)	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld en langer dan de aangegeven periode bij een te hoge temperatuur worden bewaard Bacteriegroei omdat bij verhitting niet de temperatuur wordt bereikt en gehandhaafd die vereist is om de verspreiding van bacteriën te voorkomen Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren of allergenen via verontreinigd serveerbestek en/of onjuiste behandeling Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddeleningredienten die allergenen bevatten (inclusief stof, aerosolen, ...) en die welke geen allergenen bevatten	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument

Fase	Gevaren ^(*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Serveren (omgeving)	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen via verontreinigd serveerbestek en/of onjuiste behandeling Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen producten of ingrediënten die allergenen bevatten en die welke geen allergenen bevatten	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument
Vervoer in de openlucht						
Vervoer bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen via verontreinigd serveerbestek en/of onjuiste behandeling Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddeleningredienten die allergenen bevatten en die welke geen allergenen bevatten	BVP 8: Controle van water en lucht BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 6: Allergenen
Verwarmd vervoer	J	N	J	N	Bacteriegroei omdat bij verhitting niet de temperatuur wordt bereikt en gehandhaafd die vereist is om de verspreiding van bacteriën te voorkomen Verontreiniging met fysische gevaren uit de vervoersomgeving, personeel enz. of als gevolg van beschadigde verpakkingen	BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

(*) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.

15. VOEDSELDONATIE

Levensmiddelenproducenten en detailhandelaren in levensmiddelen, waaronder distributiecentra, supermarkten, restaurants enz., kunnen een deel van hun onverkochte levensmiddelen ter beschikking stellen voor voedseldonatie. Een voedseldonatieketen kan gewoonlijk worden onderverdeeld in voedseldonoren (d.w.z. exploitanten van levensmiddelenbedrijven in elke schakel van de voedselketen, zoals levensmiddelenproducenten en detailhandelaren) en voedselontvangers (d.w.z. exploitanten van levensmiddelenbedrijven als herverdelingsorganisaties en liefdadigheidsorganisaties). Bij de herverdeling van deze levensmiddelen aan de eindverbruiker zijn herverdelingsorganisaties zonder winstoogmerk en liefdadigheidsorganisaties betrokken. De donoren en ontvangers worden als exploitanten van levensmiddelenbedrijven beschouwd en moeten een operationeel systeem voor het beheer van de voedselveiligheid hebben.

In 2017 heeft de Europese Commissie richtsnoeren over voedseldonatie uitgebracht (mededeling van de Commissie (2017)/C 361/01) om de relevante bepalingen in de EU-wetgeving te verduidelijken en belemmeringen voor de herverdeling van levensmiddelen binnen het huidige regelgevingskader weg te nemen. Deze richtsnoeren vormen een aanvulling op de richtsnoeren die door de nationale autoriteiten kunnen worden vastgesteld om voor alle actoren te voorzien in regels en operationele procedures op nationaal niveau, met inbegrip van de respectieve verantwoordelijkheden van de belangrijkste spelers.

De fasen in het proces van voedseldonatie worden samengevat in het stroomdiagram (figuur 9). Zoals vastgesteld in de EU-richtsnoeren voor voedseldonatie, is de aard van de activiteiten van een organisatie (herverdelings- en liefdadigheidsorganisaties) bepalend voor de vraag welke specifieke regels op grond van het EU-regelgevingskader betreffende voedselveiligheid en voedselinformatie aan consumenten moeten worden toegepast. De vereisten op het gebied van traceerbaarheid, levensmiddelenhygiëne en voedselinformatie kunnen met name verschillen naargelang een organisatie voedsel verstrekt aan een andere organisatie (d.w.z. "business-to-business", waarbij de organisatie als distributiecentrum fungeert) of rechtstreeks aan een eindbegunstigde ("business-to-consumer", zoals een supermarkt), en ook het type activiteit (bv. bereiding van maaltijden, zoals een sociaal restaurant) kan van invloed zijn. De stroomdiagrammen die van toepassing zijn op distributiecentra, supermarkten en/of sociale restaurants, kunnen derhalve ook van toepassing zijn op organisaties die zich bezighouden met voedseldonatie.

Tabel 11

Algemene gevarenanalyse door de donor in het geval van voedseldonaties

Fase	Gezamen (°)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Alle fasen						BVP's 1, 2, 3, 9, 12
Beslissing over te doneren levensmiddelen						
Kunnen levensmiddelen nog worden gedoneerd? Beslissing over de aanvaardbaarheid van te doneren levensmiddelen	J	J	J	J	De donerende organisatie moet op basis van een houdbaarheidsbeoordeling, de staat van de verpakking, de informatie op het etiket enz. kritisch beoordelen of de levensmiddelen nog geschikt zijn voor donatie.	BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid
Invriezing						
Invriezing (voorverpakte levensmiddelen)	J	N	N	N	Beslissing of voorverpakte levensmiddelen nog kunnen worden ingevroren, onder meer waarborgen dat ze nog voldoende lang houdbaar zijn De microbiologische kwaliteit van in te vriezen levensmiddelen wordt niet gecontroleerd (snel invriezen) Opnieuw toewijzen van een invriesdatum — etikettering	BVP 17: Invriezen voor voedseldonaties BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 17: Invriezen voor voedseldonaties
Opslag						
Opslag in diepvries	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gezaren (a)				Activiteiten die de kans dat het geaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Bacteriegroeï omdat producten niet correct worden gekoeld (d. w.z. juiste temperatuur en tijd) of te lang worden opgeslagen	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole
					Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
					Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gearen of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroeï omdat producten niet droog worden opgeslagen	BVP 8: Controle van water en lucht BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid
					Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gearen of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
					Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddeleningredienten die allergenen bevatten (inclusief stof, aerosolen, ...) en die welke geen allergenen bevatten	BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren (*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Eindverpakking/onmiddellijke verpakking						
Verpakking	J	J	J	J	Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
					Kruisbesmetting met microbiologische gevaren omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking
					Chemische stoffen die vrijkomen uit materialen die met levensmiddelen in contact komen	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties)
					Groei van pathogene of bederfveroorzakende micro-organismen als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens of verkeerde opslagomstandigheden	BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument BVP 14: Houdbaarheidscontrole
					Bacteriegroei omdat op de verpakte/voorverpakte levensmiddelen een onjuiste houdbaarheidstermijn is vermeld	BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid
Communicatie/overeenkomsten met de ontvanger						
Communicatie/overeenkomsten met de ontvanger	J	J	J	J	Er is een duidelijke communicatie met de ontvanger nodig over gedoneerde levensmiddelen, bijvoorbeeld houdbaarheid, temperatuurcontrole, vervoersomstandigheden, invriezingscondities enz.	BVP 13: Productinformatie en bewustmaking van de consument BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid BVP 17: Invriezen voor voedseldonaties (houdbaarheidsdatum en invriezingscondities)

Fase	Gevaren (*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Vervoer						
Vervoer bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet droog worden opgeslagen Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz. Verontreiniging met allergenen als gevolg van contact tussen levensmiddelen of levensmiddeleningredienten die allergenen bevatten (inclusief stof, aerosolen, ...) en die welke geen allergenen bevatten	BVP 8: Controle van water en lucht BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 6: Allergenen
Gekoeld vervoer	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat producten niet correct worden gekoeld (d. w.z. juiste temperatuur en tijd) of te lang worden opgeslagen Kruisbesmetting omdat rauwe producten niet worden gescheiden van bereide/kant-en-klare producten Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen
Diepvriesvervoer	J	J	J	J	Bacteriegroei omdat vriestemperatuur niet toereikend is Verontreiniging met microbiologische/chemische/fysische gevaren uit de omgeving	BVP 4: Technisch onderhoud en ijking BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

(a) B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergen.

Tabel 12

Algemene gevarenanalyse door de ontvanger in het geval van voedseldonaties

Fase	Gevaren (*)				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Alle fasen						BVP's 1, 2, 3, 9, 12
Ontvangst	J	J	J	J	De microbiologische kwaliteit van geleverde grondstoffen wordt niet gecontroleerd Aanwezigheid van chemische/fysische gevaren of allergenen in geleverde grondstoffen Groei van ziekteverwekkers doordat de houdbaarheid is verstreken als gevolg van onvolledige/onjuiste houdbaarheidsgegevens Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen door vermenging van geretourneerde producten met andere producten	BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 11: Temperatuurcontrole BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 6: Allergenen BVP 10: Grondstoffen (selectie van leveranciers, specificaties) BVP 14: Houdbaarheidscontrole BVP 15: Retourenbeheer
Opslag						
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Opslag in diepvries	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Sortering						
Inspectie en sortering	J	N	N	N	Microbiologische verontreiniging van gesorteerde levensmiddelen (bv. groei van schimmel op vruchten) Verontreiniging met biologische/chemische/fysische gevaren of allergenen uit de omgeving, personeel enz.	Geen aanvullende basisvoorwaardenprogramma's BVP 5: Fysische en chemische verontreiniging vanuit de productie-omgeving BVP 6: Allergenen

Fase	Gevaren ⁽⁴⁾				Activiteiten die de kans dat het gevaar zich voordoet doen toenemen/afnemen	Controlemaatregelen
	B	C	F	A		
Beoordeling van de houdbaarheid						
Beoordeling van de houdbaarheid	J	N	N	N	Voordat de producten aan de voedseldonatieorganisatie worden geleverd, moet aan de hand van de toegewezen houdbaarheid worden beoordeeld of ze nog kunnen worden gedoneerd, opgeslagen, ingevroren, geheretiketteerd enz.	BVP 16: Beoordeling met het oog op voedseldonatie en vaststelling van de resterende houdbaarheid BVP 17: Invriezen voor voedseldonaties
Herverpakking/heretikettering						
Verpakking	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Invriezing						
Invriezing (voorverpakte levensmiddelen)	J	N	J	N	Zie boven	Zie boven
Opslag						
Opslag bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Gekoelde opslag	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Opslag in diepvries	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Vervoer						
Vervoer bij omgevings-temperatuur	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Gekoeld vervoer	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven
Diepvriesvervoer	J	J	J	J	Zie boven	Zie boven

⁽⁴⁾ B = biologisch, C = chemisch, F = fysisch, A = allergeen.