

# AT-07

Ver 1.1



Productsteekkaart voor  
levensmiddelenbedrijven





## HISTORIEK VAN HET DOCUMENT

Versie en datum van goedkeuring	Reden van revisie	Draagwijdte van de revisie	Uiterste datum van toepassing
0.0 03/07/2008	Vereenvoudiging van de structuur	Volledig document	01/01/2009
1.0 09/08/2012	Goedkeuring van versie 2 van de Autocontrolegids Dierenvoerders G-001	Volledig document	09/11/2012
1.1 21/10/2016	Nieuwe lay-out	Volledig document	21/10/2016



# Inhoudstafel

<b>1. ALGEMEEN</b> .....	<b>4</b>
<b>2. TOEPASSINGSGEBIED</b> .....	<b>4</b>
<b>3. DE PRODUCTSTEEKKAART</b> .....	<b>4</b>
<b>DEEL 1 : ALGEMEEN DEEL</b> .....	<b>7</b>
<b>1. IDENTIFICATIE VAN HET PRODUCT</b> .....	<b>7</b>
<b>2. PRODUCTOMSCHRIJVING</b> .....	<b>7</b>
2.1. OMSCHRIJVING VAN HET PRODUCT .....	7
2.2. EIGENSCHAPPEN VAN HET PRODUCT .....	7
<b>3. EISEN (NORMEN)</b> .....	<b>8</b>
<b>4. INDICATIEVE ANALYSE EN CCP'S EN PVA'S</b> .....	<b>8</b>
4.1. INDICATIEVE ANALYSE .....	8
4.2. CCP'S EN PVA'S.....	9
<b>5. TRANSPORT</b> .....	<b>9</b>
<b>6. RICHTLIJNEN EN ADVIEZEN VOOR OPSLAG EN GEBRUIK</b> .....	<b>9</b>
<b>DEEL 2 : GEDETAILLEERDE PROCESOMSCHRIJVING EN GEVARENANALYSE</b> .....	<b>10</b>
<b>7. INFORMATIE BETREFFENDE HET AUTOCONTROLESYSTEEM</b> .....	<b>10</b>
<b>8. PROCESBESCHRIJVING</b> .....	<b>10</b>
<b>9. GEVARENANALYSE</b> .....	<b>10</b>
<b>10. BESCHRIJVING MONITORING</b> .....	<b>10</b>
10.1. BEDRIJVEN DIE EEN SECTORAAL BEMONSTERINGSPLAN VOLGEN .....	11
10.2. BEDRIJVEN ZONDER SECTORAAL BEMONSTERINGSPLAN .....	11
<b>11. SAMENVATTING</b> .....	<b>11</b>



# AT-07 : Productsteekkaart voor levensmiddelenbedrijven

## 1. Algemeen

Dit document betreft enkel de productie van voedermiddelen, afkomstig van een levensmiddelenbedrijf. Dit document beschrijft de voorwaarden waaraan de leveranciers van deze nevenstromen dienen te voldoen bij het instellen, implementeren en handhaven van een autocontrolesysteem.

De eisen die in het document 'AC-01: algemene bepalingen' (traceerbaarheid, enz.) zijn ook van toepassing. Een levensmiddelenbedrijf dat een voedermiddel produceert moet een staal van elk product afnemen en bewaren gedurende 6 maanden, vanaf de datum van het op de markt brengen van het product.

De voedingsindustrie produceert twee soorten nevenstromen die de bestemming dierlijke voeding hebben:

- voedermiddelen: nevenstromen die beantwoorden aan de definitie van "voedermiddelen" overeenkomstig artikel 3 g) van de Verordening (EG) nr. 767/2009 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeder. Deze nevenstromen zijn gezond, deugdelijk en van gebruikelijke handelskwaliteit;
- te verwerken nevenstromen: nevenstromen die niet beantwoorden aan de definitie van "voedermiddelen" maar die slechts na een bijzondere verwerking volledig beantwoorden aan de definitie van de Verordening (EG) nr. 767/2009.

In België vallen de te verwerken nevenstromen, tot en met de noodzakelijke verwerking, onder de bevoegdheid van de gewestelijke overheid; slechts na voltooiing van de verwerking vallen deze nevenstromen onder de bevoegdheid van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV).

## 2. Toepassingsgebied

Levensmiddelenbedrijven die naast stromen naar de humane voeding ook stromen hebben naar de diervoeding, moeten deze documenten toepassen.

## 3. De productsteekkaart

De productsteekkaart is een middel om aan de afnemer te bewijzen dat het product dat wordt geleverd beantwoordt aan de vereisten.

De productsteekkaart moet dan ook voldoende gegevens bevatten om dit bewijs te leveren. Om het geheel overzichtelijk te houden is de productsteekkaart in twee delen opgesplitst.

- Het eerste deel bevat een algemene beschrijving die aangeeft wat het product is, hoe het gebruikt wordt en aan welke normen het voldoet. Het eerste deel kan algemeen gebruikt worden om de afnemers in te lichten over het product.
- Het tweede deel is technischer en gedetailleerder. Er wordt een beschrijving gegeven van het productieproces, de mogelijke gevaren worden geanalyseerd en er wordt beschreven hoe de relevante gevaren worden beheerst.

Het tweede deel heeft dan ook tot doel afdoende aan te tonen dat

- alle mogelijke gevaren werden geanalyseerd
- op basis van de voorgaande analyse de relevante gevaren werden geïdentificeerd en geklasseerd op basis van de ernst van het gevaar en de kans op voorkomen
- het bedrijf de nodige maatregelen heeft genomen om deze gevaren te beheersen via algemene ondersteunende of specifieke beheersmaatregelen

- het bedrijf voldoende controles heeft ingebouwd in haar monitoringssysteem.

Het opstellen van een productsteekkaart vraagt ongetwijfeld een belangrijke inspanning van de bedrijven. Om hen hierbij te ondersteunen is een systeem van sector-productsteekkaarten opgezet. Sector-productsteekkaarten kunnen door de sectoren worden opgesteld en als referentie dienen voor de productsteekkaarten van de individuele bedrijven.

De sector-productsteekkaarten zullen bijvoorbeeld een zeer goede indicatie geven van de relevante gevaren. Zij zullen ook richtwaarden bevatten voor de monitoring van deze gevaren. Daarentegen zal het aanduiden van de kritische controlepunten en de monitoringsfrequentie op bedrijfsniveau moeten worden bepaald.

Het blijft evenwel de verantwoordelijkheid van ieder bedrijf om zijn eigen autocontrolesysteem (en productsteekkaart(en)) uit te werken.

### Verschillen Bedrijf-productsteekkaart – Sector-productsteekkaart

Onderdeel	Sector	Onderneming
<b>Beschrijving processflow</b>	Generiek schema	Processflow eigen aan de onderneming
<b>Identificatie van mogelijke gevaren</b>	Inventaris van alle geïdentificeerde gevaren voor een product	Geïdentificeerde gevaren op niveau van de onderneming
<b>Evaluatie van de gevaren</b>	Evaluatie van de ernst Evaluatie van het voorkomen indien mogelijk	Gevaren geïdentificeerd op sectorniveau: evaluatie van voorkomen Bedrijfseigen gevaren: evaluatie van ernst en voorkomen
<b>Bepalen CCP's</b>	Bepalen waarin het productieproces mogelijk gevaren beheerst kunnen worden (controledomeinen) Indien mogelijk kunnen richtwaarden voor grenswaarden opgenomen worden	Bepalen van de CCP's binnen de bedrijfsprocessen
<b>Monitoring</b>	Sector-productsteekkaarten bevatten richtwaarden voor de frequentie van de monitoring en grenswaarden op bedrijfsniveau en/of informatie over de monitoring die op sectorniveau georganiseerd wordt	Vastleggen van monitoring op het niveau van het bedrijf



## Productsteekkaart

### Algemeen overzicht : inhoud

IDENTIFICATIE PRODUCTSTEEKKAART				
Referentie productsteekkaart				
Sector-productsteekkaart				
Verantwoordelijke				
Datum opmaak				
Datum laatste wijziging				
Goedgekeurd door				

### Deel 1: Algemeen

- 1 Identificatie van het product
  - 1.1 Productgroep
  - 1.2 Productnaam
  - 1.3 Verkoopsnaam
  - 1.4 Artikelcode
  - 1.5 Toelatingsnummer
  - 1.6 Geproduceerd en verkocht door
- 2 Productomschrijving
- 3 Eisen (Normen)
- 4 Indicatieve analyse en CCP's en PVA's
- 5 Transport
- 6 Richtlijnen en adviezen voor opslag en gebruik

### Deel 2: Gedetailleerde procesomschrijving en gevarenanalyse

- 7 Beschrijving kwaliteitssysteem dat van toepassing is op de productie van het product
- 8 Procesbeschrijving
- 9 Gevarenanalyse
- 10 Beschrijving monitoring
- 11 Samenvatting

## Productsteekkaart

IDENTIFICATIE PRODUCTSTEEKKAART				
Referentie productsteekkaart				
Sector-productsteekkaart	<i>Referentie sector-productsteekkaart indien verwezen wordt naar een bestaande algemene productsteekkaart</i>			
Verantwoordelijke	<i>Verantwoordelijke voor de redactie van de productsteekkaart</i>			
Datum opmaak				
Datum laatste wijziging				
Goedgekeurd door	<i>Naam van de opsteller (kan ingeval van een sector-productsteekkaart ook de branchevereniging zijn)</i>			

### Deel 1 : Algemeen deel

#### 1. Identificatie van het product

<b>Productgroep</b>	<i>De benaming van de productgroep volgens de catalogus van voedermiddelen zoals beschreven in hoofdstuk 5 van de Verordening (EG) nr. 767/2009 betreffende het in de handel brengen en het gebruik van diervoeders (cf. 'AT-01: Wetgeving')</i>
<b>Productnaam</b>	<i>De algemeen gebruikte benaming, bij voorkeur de wettelijk gebruikte benaming</i>
<b>Verkoopsnaam</b>	<i>de benaming waaronder het product verhandeld wordt</i>
<b>Artikelcode</b>	<i>code van het product</i>
<b>Toelatingsnummer</b>	<i>Indien van toepassing, nummer waaronder een bepaald product toegelaten is</i>
<b>Geproduceerd door</b>	<i>gegevens van de bedrijven die het product vervaardigen (naam+adres+contactpersoon+btw-nummer)</i>
<b>Verhandeld door</b>	<i>facultatief: indien verschillend van geproduceerd door: gegevens van de bedrijven die het product verkopen (naam+adres+contactpersoon+btw-nummer)</i>

Opmerking: indien de productsteekkaart voor **een sector** opgemaakt is zullen deze gegevens algemener van aard zijn (bijvoorbeeld geen verkoopsnaam, artikelcode of toelatingsnummer)

#### 2. Productomschrijving

##### 2.1. Omschrijving van het product

In de productomschrijving wordt een zo sluitend mogelijke omschrijving gegeven van het product.

##### 2.2. Eigenschappen van het product



Beschrijving van de eigenschappen van het product (bvb. de algemene voederkenmerken, combinatie met andere voedermiddelen). Ook de verplichte en facultatieve vermeldingen op het etiket worden vermeld.

### 3. Eisen (Normen)

Hier worden enerzijds de nutritionele parameters opgegeven en anderzijds de parameters die uit de gevarenanalyse (zie verder) als belangrijk worden beschouwd (bvb. Residuen van pesticiden of mycotoxines in bijproducten van granen).

Voor elke parameter moet worden nagekeken welke eisen hiervoor bestaan. Dit kunnen:

- wettelijke eisen zijn,
- interne eisen
- eisen van de afnemer

Deze gegevens worden in de tabel hieronder verzameld (de opgegeven parameters zijn als voorbeeld opgenomen).

Parameter	Basis	Eenheid	Wettelijke eisen	Interne eisen	Eisen van de afnemer
droge stof					
ruw eiwit	volledig product	%DS			
ruw eiwit	herleid tot 88% DS	g/kg			
vetgehalte	volledig product	%			
Ca		%			
Ca	herleid op 88% DS	g/kg			
...					
As	herleid op 88% DS	mg/kg			
...					
VEM	kg DS				
...					
Aflatoxines					

### 4. Indicatieve analyse en CCP's en PVA's

#### 4.1. Indicatieve analyse

Een tabel met indicatieve waarden moet worden opgesteld. Zowel de gemiddelde als de minimale en maximale waarde van de parameters moet worden opgenomen in de tabel.

Deze gegevens worden in de tabel hieronder verzameld (de opgegeven parameters zijn als voorbeeld opgenomen).

Parameter	Basis	Eenheid	Gemiddelde waarde	Minimale waarde	Maximale waarde
droge stof					
ruw eiwit	volledig product	%DS			
ruw eiwit	herleid tot 88% DS	g/kg			
vetgehalte	volledig product	%			
Ca		%			
Ca	herleid op 88% DS	g/kg			
...					





As	herleid op 88% DS	mg/kg			
...					
Voeder- eenheden Melk (VEM)	kg DS				
...					

Ook hier dienen enkel relevante gegevens opgenomen te worden (nutritionele parameters, belangrijke parameters volgens de gevarenanalyse).

#### 4.2. CCP's en PVA's

Onder dit punt moeten de eventueel in het voedermiddel naar voren gekomen CCP's en PVA's (zie verder) worden opgenomen. Het spreekt voor zich dat deze CCP's en PVA's worden gecontroleerd en beheerst door de producent.

De mededeling van deze informatie laat de aankoper echter toe, zijn eigen controle- en bemonsteringsplan te optimaliseren.

Parameter	CCP/PVA	Gemiddelde waarde	Norm	Eenheid

### 5. Transport

Het transport dient te gebeuren volgens de bepalingen in document 'AC-05: Wegtransport'. Indien noodzakelijk moeten uiteraard bijzondere maatregelen, vb. in de zin van de uit te voeren reinigingen of voorgaande transporten en gebaseerd op het te vervoeren voedermiddel, vermeld worden.

### 6. Richtlijnen en adviezen voor opslag en gebruik

De opslag dient te gebeuren volgens de bepalingen in document 'AC-04:Op- en overslag'.

Er wordt aangegeven welke maatregelen moeten worden genomen om het product te kunnen gebruiken (bvb. te verbruiken binnen de x dagen na levering).

Hier kunnen ook adviezen worden opgenomen voor de gebruiker om het product optimaal te gebruiken (bvb. opslag op een verharde vloer of bij voorkeur in een sleufsilos).

## Deel 2 : Gedetailleerde procesomschrijving en gevarenanalyse

### 7. Informatie betreffende het autocontrolesysteem

In dit punt wordt een korte toelichting gegeven bij het autocontrolesysteem dat van toepassing is op het product. Met name kan vermeld worden welk sectoraal autocontrolesysteem werd toegepast en of het systeem al dan niet gecertificeerd is.

Indien het bedrijf andere kwaliteitssystemen heeft (BRC, IFS ...) kan dit hier worden vermeld.

### 8. Procesbeschrijving

In de procesbeschrijving wordt een overzicht gegeven van het productieproces. Deze beschrijving moet voldoende gedetailleerd zijn om het verband te kunnen leggen met de gevarenanalyse en de monitoring (zie verder). Het gebruik van de technische hulpstoffen en additieven moet aangegeven worden. Voor een goed begrip van het productieproces is een schematisch overzicht onontbeerlijk. Het schematisch overzicht wordt bij voorkeur gegeven in standaard flowcharts. De verschillende stappen worden duidelijk genummerd zodat naar elke stap verwezen kan worden.

Het document "AT-04: Praktische uitvoering van het HACCP-plan" toont hier een voorbeeld van.

### 9. Gevarenanalyse

Een gevarenanalyse maakt onderdeel uit van het HACCP-plan. Voor meer informatie hierover zie document "AT-04: Praktische uitvoering van het HACCP-plan", onderdeel voedingsindustrie.

Een overzicht van de mogelijke gevaren moet worden opgesteld. Tabel 1 toont hiervan een voorbeeld met daarin:

- type gevaar
- beschrijving van het gevaar
- ernst van het gevaar
- frequentie van voorkomen
- beoordeling
- verantwoording van het risico (bvb. op basis van literatuurstudie)
- referentie flow chart
- beheersmaatregelen

Er bestaan verschillende methoden om tot een klassering te komen

Voor de hulpstoffen wordt in de tabel een inventaris gevraagd. Per hulpstof moet een aparte gevarenanalyse worden gemaakt

Een bijkomende tabel met indicatorparameters kan ook worden opgesteld (zie tabel 2). Hierin zijn parameters opgenomen die zelf geen gevaar zijn maar die kunnen gebruikt worden als indicatoren voor de aanwezigheid van bepaalde gevaren (bijvoorbeeld Enterobacteriaceae) of voor de mate waarin beheersmaatregelen genomen zijn (bijvoorbeeld de pH).

### 10. Beschrijving monitoring



Hier wordt een overzicht gegeven van de monitoring. Deze monitoring moet conform het document 'AT-05: Monitoring' ontwikkeld worden.

Bij elke analyse moet worden vermeld welk labo de analyses uitvoert. Analyses in het kader van de autocontrole kunnen worden uitgevoerd in een intern laboratorium dat over voldoende materiaal en middelen beschikt en dat minimaal 1 x per jaar deelneemt aan ringtesten.

De analyses uitgevoerd in het kader van wettelijke verplichtingen dienen te worden toevertrouwd aan een erkend (voor de relevante parameter) laboratorium. Een exemplaar van het contract met het erkende laboratorium, waarin bepaald wordt welke analyses worden uitgevoerd, dient aanwezig te zijn.

De monitoring zal minstens betrekking hebben op de relevante gevaren (CCP en PVA) en/of indicatorparameters. Dit neemt evenwel niet weg dat andere parameters ook kunnen worden gemeten.

### **10.1. Bedrijven die een sectoraal bemonsteringsplan volgen**

Als het bedrijf een sectoraal bemonsteringsplan voor voedermiddelen (zie 'AT-05: Bemonstering en analyse') volgt, moet een overzicht van de analyses op sectorniveau worden opgenomen (zie tabel 3A).

Tevens dient het bedrijf de analyses te vermelden die hij supplementair op bedrijfsniveau uitvoert (zie tabel 3B).

### **10.2. Bedrijven zonder sectoraal bemonsteringsplan**

Als het bedrijf geen sectoraal bemonsteringsplan voor voedermiddelen (zie 'AT-05: Monitoring') volgt, moeten alle analyses die het bedrijf uitvoert hierin worden opgenomen (zie tabel 3B).

## **11. Samenvatting**

De samenvatting bevat de belangrijkste elementen die in de gevarenanalyse werden weerhouden.

TABEL 1: GEVARENANALYSE PRODUCT

Type gevaar	Beschrijving van het gevaar	Kans	Ernst	Beoordeling	Verantwoording score kans en ernst	Ref. flow chart	Beheersmaatregelen
(Micro)biologisch	Veterinaire gevaren	Prionen					
		Andere besmettelijke ziekten					
	Hygiëne	Salmonella					
		Schimmels en gisten					
		Virussen					
		Insecten					
		Andere <sup>1</sup>					
	Ongewenste stoffen en producten						
	Biologisch - plantaardig	Onkruidzaden die giftige stoffen bevatten <sup>2</sup>					
		Ricinus communis L, <i>Croton tiglium</i> L. et <i>Abrus Precatorium</i> L.					
		Crotalaria spp.L					
		Botanische onzuiverheden <sup>3</sup>					
		Moederkoren					
		Andere					
		Natuurlijke oorsprong	Aflatoxine B				
	Andere mycotoxines						
	blauwzuur						

<sup>1</sup> hier kunnen ook fyto-sanitaire gevaren opgenomen worden

<sup>2</sup> *Datura sp.* L

<sup>3</sup> *Beuk* (ongeschilde zaden), *Mowhra* ..., *Purgeernoot*, *Indische bruine mosterd*, *Sareptamosterd*, *Chinese mosterd*, *Zwarte mosterd*, *Ethiopische mosterd*



Type gevaar	Beschrijving van het gevaar	Kans	Ernst	Beoordeling	Verantwoording score kans en ernst	Ref. flow chart	Beheersmaatregelen	
	Vrij gossypol							
		Theobromine						
		Vluchtige mosterdolie						
		Vinylthiooxazolidon						
		Andere						
	Residuen van pesticiden	Aldrin						
		Dieldrin						
		Chloor camfeen						
		Chloordaan						
		DDT						
		Endosulfan						
		Endrin						
		Heptachloor						
		HCH α						
		HCH β						
		HCH γ						
		Andere						
		Andere contaminanten	PCB					
	Dioxineachtige PCB							
	Dioxines							
	Arseen							
	Lood							
	Kwik							
Cadmium								
Fluor								
Nitriet								
	Looistoffen							



Type gevaar	Beschrijving van het gevaar	Kans	Ernst	Beoordeling	Verantwoording score kans en ernst	Ref. flow chart	Beheersmaatregelen
	Andere						
Chemisch	Residuen van toevoegings- en geneesmiddelen						
	Hulpstoffen van de productie (inventaris)	Zie hulpstoffen inventaris					
	Biologische afbraakproducten	Biogene amines					
	Criteria voor de vetfractie (vet > 10%)	Polymere triglyceriden					
		Docosahexaeen zuur					
		Erucazuur					
		Andere					
Mineralen en zuurresten (Natte brijproducten varkensvoeding)							
Fysisch	Resten van verpakkingsmateriaal						
	Andere vreemde voorwerpen						
	Aanwezigheid diermeel						
	Andere						

**TABEL 2 : INDICATOREN**

Parameter	Reden gebruik	proces stap	Opmerkingen / commentaar
Verzuring			
Verhitting			
Enterobacteriaceae			
Clostridia			
Andere			

**TABEL 3A : MONITORINGSGEGEVENS OP SECTORNIVEAU**

Op sectorniveau worden volgende analyses uitgevoerd					
parameter	indicator	monitorings- frequentie	wettelijke norm	eenheid	processtap(pen)

**TABEL 3B : MONITORINGSGEGEVENS OP BEDRIJFSNIVEAU**

Op bedrijfsniveau worden volgende analyses uitgevoerd					
parameter	indicator	monitorings- frequentie	wettelijke norm	eenheid	processtap(pen)