

INHOUDSOPGAVE

VOORWOORD		4
DANKWOORD		6
DEEL 1:	ALGEMEENHEDEN	7
Hoofdstuk 1	Toepassingsgebied	7
Hoofdstuk 2	Verwachte gebruik	8
Hoofdstuk 3	Totstandkoming van de gids	9
	3.1. De auteurs stellen zich even voor	9
	3.2. De sector wegvervoer	9
	3.3. Op- en overslag en logistiek	10
	3.4. Tewerkstelling in wegtransport en logistiek	11
	3.5. Conclusie	11
	3.6. Het overleg	12
	3.7. Bronnen	13
Hoofdstuk 4	Verspreiding van de gids	13
Hoofdstuk 5	Basiswetgeving	14
	5.1. De autocontrole	14
	5.2. De traceerbaarheid	15
	5.3. De meldingsplicht	22
	5.4. De registratie, de erkenning en de toelating	25
Hoofdstuk 6	Overige wetgeving	27
	6.1. Temperatuurcontrole	27
	6.2. HACCP, Verordening (EG) 852/2004 en K.B. van 22 december 2005	28
	6.3 Bescherming van de gezondheid van de gebruikers	28
	6.4 Specifieke wetgeving	29
DEEL 2:	OPSTELLEN VAN HET AUTOCONTROLESYSTEEM EN GOEDE HYGIENISCHE PRAKTIJKEN	30
	Inleiding	30
Hoofdstuk 1	“Noteren wat men doet”	31
	1.1. Algemene voorstelling en organisatie van de onderneming	32
	1.2. Aanstellen van een verantwoordelijke voor het autocontrolesysteem	33
	1.3. Beleidsverklaring	35
	1.4. Richtlijnen voor het opstellen en beheren van procedures, instructies en formulieren	35
	1.5. Personeel: verantwoordelijkheden, bekwaamheid, hygiëne en opleiding	41
	1.6. Bedrijfsruimten, vervoermiddelen en opslagruimten: identificatie en hygiëne	45
	1.7. Procesbeheersing transportactiviteit	52
	1.8. Procesbeheersing opslagactiviteit	68
	1.9. Beheer van controle- en meetmiddelen	75
	1.10. Beoordeling leveranciers en onderaannemers	78
	1.11. Behandeling van incidenten en te nemen maatregelen	78
	1.12. Meldingsplicht	84
Hoofdstuk 2	“Doen wat men geschreven heeft”	85
Hoofdstuk 3	“Aantonen dat men gedaan heeft wat men geschreven heeft”	86
	3.1. Beheer van de gegevens (registraties)	86
	3.2. Interne audits en traceerbaarheid	88
	3.3. Directiebeoordeling	90
	3.4. Externe audits	91

DEEL 3:	HACCP-PRINCIPES VOOR TRANSPORT EN / OF OPSLAG VAN LEVENSMIDDELEN	92
Hoofdstuk 1	Inleiding	92
	1.1. Algemeen	92
	1.2. Het team en het toepassingsgebied	94
Hoofdstuk 2	Gevaren en risico's	96
	2.1. Onderzoek van de gevaren en hun oorsprong	97
	2.2. Bepalen van de klassen van risico's en de daaraan verbonden beheersmaatregelen	114
Hoofdstuk 3	Identificatie van de bedrijfseigen CCP (en PVA), hun kritische grenswaarden en bewakingsprocedures	117
Hoofdstuk 4	Opstellen van overzichtstabellen van de risico-analyses (HACCP-plannen)	120
	4.1. HACCP-plan per product of productcategorie	120
	4.2. HACCP-plan voor het operatieschema	121
	4.3 HACCP-plannen per type van vervoermiddel of opslagruimte	149
	4.4 Nazicht en revisie van het HACCP-plan	182
	ALGEMENE BIJLAGEN	183
Bijlage I	Begrippenlijst	183
Bijlage II	Certificeringsregeling	188
Bijlage III	De A. T. P.-voorschriften	190
Bijlage IV	Voorbeeld van incidentenformulier	192
Bijlage V	Belgische vrachtbrief voor nationaal en internationaal wegvervoer	193
Bijlage VI	CMR-Verdrag	196
Bijlage VII	Voorbeeld van checklist voor intern gebruik voor hygiënisch werken	197
Bijlage VIII	Model van formulier registratie, erkenning en toelating	199
Bijlage IX	Voorbeelden van rittenstaat	205
Bijlage X	Concordantietabel	207
Bijlage XI	Meldingsformulier	210
Bijlage XII	Voorbeeld van checklist vraag/ontvangst transportorder	212
Bijlage XIII	Reinigingsvoorschriften	213
Bijlage XIV	Voorbeeld van inspectieformulier inkomende en uitgaande goederen	223
Bijlage XV	Voorbeeld formulier evaluatie leveranciers en dienstverleners	224
Bijlage XVI	Voorbeeld formulier traceerbaarheidsoefening	225
Bijlage XVII	Voorbeeld algemeen controleplan	226
Bijlage XVIII	Voorbeeld lijst van kritische punten en stappen in het transportproces	227
Bijlage XIX	Voorbeeld formulier transportopdracht (chauffeur)	228
Bijlage XX	(Niet limitatief) Overzicht van procedures, instructies en documenten	229
	(SECTOR) SPECIFIEKE BIJLAGEN : SPECIFIEKE SECTORGEBONDEN EISEN	231
Bijlage 1	Koffie	231
Bijlage 2	Biscuit-, chocolade-, praline- en suikergoedindustrie	232
Bijlage 3	Zuivelindustrie	234
Bijlage 4	Vis	236
Bijlage 5	AGF (Aardappelen-Groenten-Fruit)	239
Bijlage 6	Grondstoffen en eindproducten in de maalterij	241
Bijlage 7	Bier	243
Bijlage 8	Vers vlees	246
Bijlage 9	Bestrijdingsmiddelen voor landbouwkundig gebruik	250
Bijlage 10	Meststoffen	252