

# **ACS - ZUIVEL**

## **Gids autocontrolesysteem zuivelindustrie**

### **Inhoudstafel**

**BELGISCHE CONFEDERATIE VAN DE ZUIVELINDUSTRIE (BCZ) vzw**  
**Kolonel Begaultlaan 1A bus 11, 3012 Leuven**

Versie 4.1 (28/06/2023)

## Inhoudstafel ACS-zuivel

### 1. Inleiding

#### 1.1. Algemene inleiding

#### 1.2. Versoepelingen voor zeer kleine ondernemingen

Bijlage 1: Samenstelling BCZ-werkgroep hygiëne & samenstelling werkgroep kleine melkinrichtingen

### 2. Basisvereisten voor een kwaliteitssysteem

Bijlage 1: Procedure bestemming afwijkende producten

Bijlage 2: Procedure meldingsplicht

Bijlage 3: Procedure recall

Bijlage 4 : Model registratieaanvraag

### 3. Borging van de voedselveiligheid : verwerking

#### 3.1. Goede Hygiënische Praktijken (GHP)

Bijlage 1: Principe van de 'voorwaartse beweging'

Bijlage 2: Procedure glasbreuk of breuk hard plastic

Bijlage 3: Analyse waterkwaliteit

Bijlage 4: Vervoer en transport

Bijlage 5: Procedure handenwassen

Bijlage 6: Procedure reiniging en desinfectie v.d. productieomgeving – Niv. 3

Bijlage 7: Procedure storingen

#### 3.2. HACCP-plannen per producttype

1. UHT-consumptiemelkdranken en UHT-room

2. Gesteriliseerde consumptiemelkdranken en room

3. Gepasteuriseerde consumptiemelkdranken en room

4. Gefermenteerde melk

5. Thermisch behandelde gefermenteerde melk

6. Verse kaas

7. Harde kaas op basis van gepasteuriseerde melk

8. Mozzarella op basis van gepasteuriseerde melk
9. Zachte kaas op basis van gepasteuriseerde melk
10. Zure boter op basis van gepasteuriseerde melk, verse zure karnemelk, thermisch behandelde zure karnemelk
11. Melkpoeder
12. Neutrale desserts
13. Rauwmelkse kazen
14. Zure boter en verse zure karnemelk op basis van rauwe melk

Bijlage 1: Gevarenanalyse grondstof melk

Bijlage 2: Literatuurlijst

Bijlage 3: Gevarenanalyse andere grondstoffen

Bijlage 4: Sectoraal monsternameplan grondstof melk

Bijlage 5: Controle op remstoffen bij de ontvangst van melk in de zuivelfabriek

Bijlage 6: Allergenen

~~Bijlage 7: Materialen die met levensmiddelen in contact komen~~

~~Bijlage 8: Gebruik technische hulpstoffen in de gevarenanalyse bij de productie van levensmiddelen~~

### 3.3. Productstromen naar de dierenvoeding

4. Export naar 3e landen
4. Checklist wetgeving
5. Toepassingsmodaliteiten
6. Afkortingslijst en definities
7. Update ACS-zuivel

Revisie	Van toepassing vanaf	Wijzigingen
Versie 4.1	Juli 2023	<p>Deel 3. 1. Goede Hygiënische praktijken:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Hoofdstuk 1.2.9. Watervoorziening: Er werden verschillende voorwaarden geformuleerd voor het gebruik van water van drinkwaterkwaliteit dat gerecontidioneerd werd.</li> <li>• Bijlage 3A Analyse waterkwaliteit: Er werden specifieke vereisten voor water van drinkwaterkwaliteit met als bron productwater toegevoegd. De sectoriële versoepeling voor de parameters ammonium en oxideerbaarheid werd opgenomen samen met de voorwaarden om gebruik te maken van de versoepeling.</li> <li>• Bijlage 3B Gevarenidentificatie, evaluatie en CCP bepaling voor water van drinkwaterkwaliteit uit productwater: nieuw</li> </ul>

De onderstaande modules worden beschouwd als een onderdeel van de huidige versie van deze gids en moeten bijgevolg eveneens toegepast worden voor zover relevant in het betrokken bedrijf:

Module	Titel	Referentie in de G-002
Module GM1	Export naar derde landen	Deel 4. Export naar 3 <sup>e</sup> landen Deel 6. Toepassingsmodaliteiten
Module GM2	Generiek hoofdstuk voor levensmiddelenfabrikanten: Materialen die met levensmiddelen in contact komen	Deel 3.2. Borging van de voedselveiligheid: verwerking – HACCP-plannen
Module GM3	Aanvullend hoofdstuk voor de autocontrole gidsen – “Gebruik van technische hulpstoffen in de gevarenanalyse bij de productie van levensmiddelen”	Deel 3.2. Borging van de voedselveiligheid: verwerking – HACCP-plannen
Module GM4	Beheersing van omgevingspathogenen in voedingsindustrie	Nieuw