



---

DE SMILEY BEHALEN?  
EENVOUDIG  
MET  
QUALITY GUARD!  
LEES ER HIER ALLES OVER.

---



## DE SMILEY, WAT IS DAT NU PRECIES?

---



Het voedselagentschap of FAVV hanteert een strenge wetgeving rond allergenen, voedselveiligheid, hygiëne etc. Die wet staat gebundeld in de autocontrolegids. Daarin eist het FAVV dat elke handelaar in de voeding een autocontrolesysteem heeft. **De Smiley is een certificaat** dat aantoont dat je als handelaar gebruik maakt **van een betrouwbaar autocontrolesysteem**.

Dat wil zeggen dat alle processen rond voedselveiligheid zorgvuldig zijn opgebouwd en periodiek worden nagekeken. Autocontrole betekent zelfcontrole. Dat wil zeggen dat je jezelf controleert op alle regels waaraan u moet voldoen.

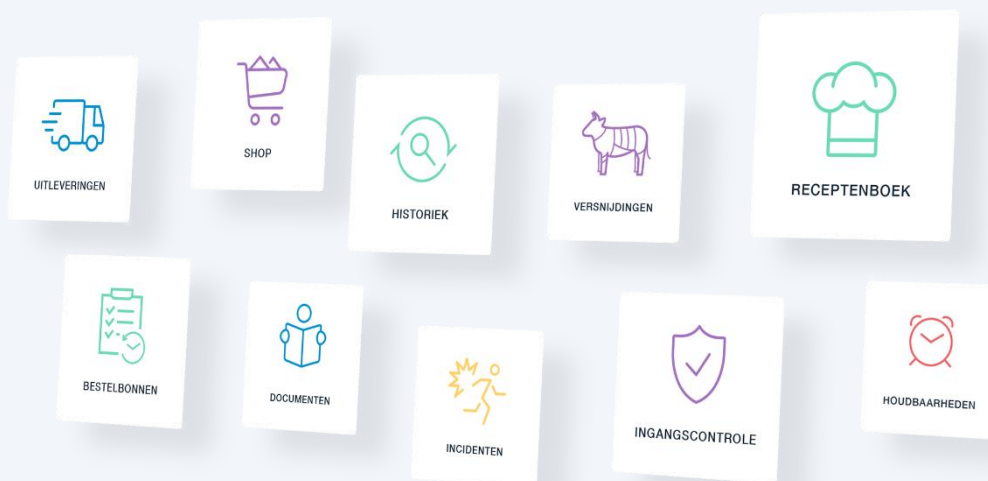
Het FAVV introduceerde de Smiley om het algemeen niveau van de voedselveiligheid in België naar een hoger niveau te tillen. De Smiley zorgt ervoor dat de consument duidelijk kan zien welke voedingszaken geen bedreiging vormen voor de voedselveiligheid. Voor jou als handelaar betekent de Smiley **minder FAVV-controle** en een **korting van 75 % op je jaarlijkse FAVV-bijdrage**.



## HOE KAN IK DE SMILEY BEHALEN?

Wie een Smiley wil behalen moet aan een aantal zaken voldoen, hier lichten we de **3 grootste vereisten** toe. Zo moet je een **geloofwaardig autocontrolesysteem** toepassen, daarnaast moet u over **een GHP-plan** beschikken en moet u een correct **HACCP-plan** hebben. Hieronder lichten we deze elementen even voor u toe.

### 1. HET AUTOCONTROLESYSTEEM



Een autocontrolesysteem is een **kwaliteitshandboek** waar alle processen moeten in worden beschreven. Het doel is om alle gevaren die doorheen het productieproces kunnen voorvallen zo goed mogelijk te beheersen. Dit vergt veel administratief werk. Het autocontrolesysteem moet dus een werkinstrument zijn die handig te gebruiken is op de vloer.

Daarom **digitaliseert Quality Guard jouw kwaliteitshandboek** in de vorm van een iPadapplicatie. Op die manier is het voor jou zeer eenvoudig om aan alle regels te voldoen. Ruim 1500 horecabedrijven, bakkers, slagers, grootkeukens en detailhandelaars maken al gebruik van onze toepassing. Besteed net als hen tot 95 % minder tijd aan allergenenbeheer en onderhoud.

De belangrijkste elementen van het autocontrolesysteem zijn de ingangscntrole, tracering, allergeneninformatie, leveranciersinformatie, productanalyse en etikettering. Er zijn uiteraard nog heel wat andere processen die je moet beheersen, maar ook die vind je in onze applicatie.



## 2. HET GHP-PLAN



GHP staat voor **Goede Hygiënepraktijken**. Die zijn belangrijk voor de productie en de distributie van veilig voedsel. Ze leggen de werkinstructies en acties die je moet ondernemen in het productieproces vast. Voorbeelden hiervan zijn de productflow, de inrichting van lokalen, uitrusting, scheiding- en kruiscontaminatie, voorraadbeheer, het reinigingsplan ... Al deze plannen hebben hun plaats in ons systeem.

## 3. HET HACCP-PLAN

HACCP staat voor **Hazard Analysis and Critical Control Points**. De Nederlandse vertaling hiervan is Gevarenanalyse en Kritische Beheers punten. Dit beheersproces moet ervoor zorgen dat het productieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risicobesmettingen. Een HACCP-plan wordt opgesteld aan de hand van 7 basisprincipes:



1. Inventariseer alle potentiële gevaren
2. Stel de kritische beheers punten (CCP's) vast
3. Geef per CCP kritische grenzen aan
4. Stel vast hoe de CCP's bewaakt moeten worden
5. Leg per CCP, bij afwijking, corrigerende maatregelen vast
6. Check regelmatig alle CCP's tijdens het productieproces
7. Houd alle documentatie en registraties bij in uw autocontrolesysteem

In de Quality Guard-applicatie digitaliseren we dit volledige proces. Op die manier verdwijnt bijna de volledige administratieve last hieromtrent.



## DE SMILEY, BESPARING OF KOST?

---

De enige kost verbonden aan het behalen van de Smiley is die van **de audit** die moet gebeuren om de Smiley toe te kennen. Deze audits gebeuren niet door het FAVV zelf, maar worden uitbesteed aan private bedrijven zoals SGS, AIB Vinçotte, Foodcheck NV ... De prijs is bij al deze spelers ongeveer gelijk. Dat komt doordat de duurtijd van een audit wettelijk bepaald is.

Het aantal voltijdse equivalenten bepaalt de duurtijd van de audit en dus ook de kostprijs. Bovendien wordt er door deze certificatie-instellingen voor gezorgd dat hun kost bijna **altijd kleiner is dan de vermindering op uw jaarlijkse FAVV-bijdrage**.

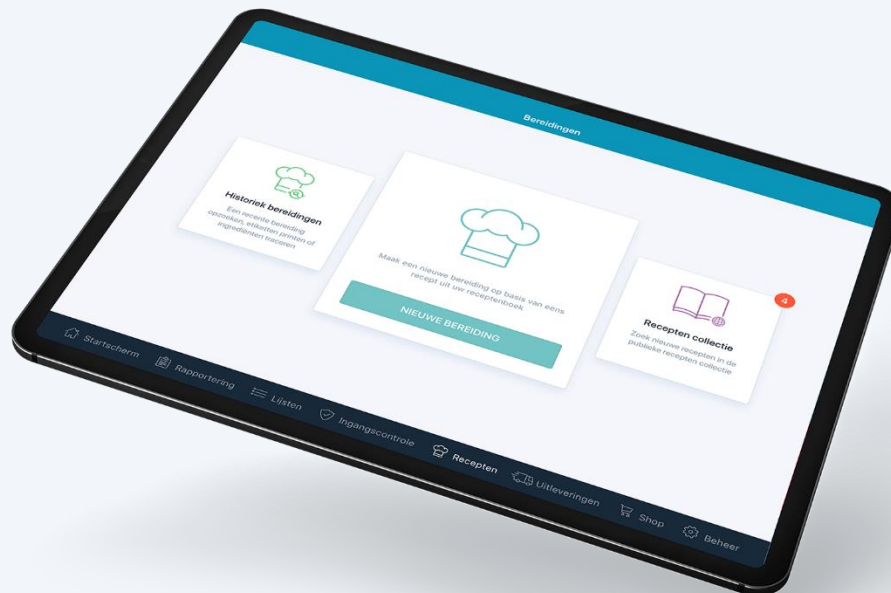
Voorbeeld: een detailhandel (slagerij, bakkerij, supermarkt ...) die tussen 1 en 4 medewerkers heeft, betaalt jaarlijks aan het FAVV € 236,97. Wanneer deze handelaar voor de Smiley gaat, laat hij een audit doorgaan die 3 uur duurt. De prijs voor zo'n audit bedraagt ongeveer € 400. Als de handelaar de Smiley behaalt, bespaart hij jaarlijks € 177,73 (75 % korting).

Aangezien de Smiley 3 jaar geldig is, bespaart de handelaar in die tijd € 533,19. Als we hier de audit van aftrekken, betekent dit een netto besparing van € 133,19 op drie jaar. Een Smiley behalen kost u dus géén geld.



## WENS JE BIJKOMENDE INFORMATIE OF EEN DEMONSTRATIE VAN ONS SYSTEEM?

---



Aarzel dan niet ons te contacteren via  
**info@qguard.be** of **051 49 49 51**

