

HACCP-CERTIFICATIeregLEMENT 2005**Artikel 1**

Dit certificatiereglement geldt voor geaccrediteerde certificerende instellingen, die gebruik maken van het Centraal College van Deskundigen HACCP (CCvD-HACCP) en voor de bedrijven die zich door deze certificerende instellingen laten beoordelen ter verkrijging van een HACCP-certificaat.

HACCP-certificaten worden afgegeven door de daarvoor specifiek geaccrediteerde certificerende instelling. Het certificaat geeft de afnemers, de consumenten en andere groeperingen het gerechtvaardigd vertrouwen dat de beheersing en bewaking van de productveiligheid voldoet aan de 'Eisen voor een op HACCP gebaseerd Voedselveiligheidssysteem' en daarmee aan de wettelijke eisen met betrekking tot HACCP.

De algemene basiseisen voor voedselveiligheid, de GMP/GHP-eisen zijn opgenomen in de certificatie-criteria. De GMP-eisen worden in de meeste gevallen in de nationale wetgeving verplicht gesteld. Voor Nederland wordt verwezen op de artikelen 30 en 31 van de Warenwet.

Artikel 2

Het CCvD-HACCP kan besluiten om ook certificerende instellingen toe te laten die door andere accreditatie-instellingen zijn erkend.

Uitgangspunt hierbij is dat deze accreditatie aantoonbaar gelijkwaardig dient te zijn aan de accreditatie door de Raad voor Accreditatie, zulks ter beoordeling van het CCvD-HACCP.

Artikel 3

De certificerende instellingen passen het certificatieschema toe en volgen aanwijzingen gegeven door het CCvD-HACCP.

Artikel 4

De certificerende instellingen passen, voor zover het reglement geen andere eisen stelt ten aanzien van het HACCP-certificatieproces, de procedures toe, zoals zij deze van kracht zijn voor, op basis van EN 45012 of ISO/IEC Guide 62 geaccrediteerde kwaliteitssysteemcertificatie.

Dit met uitzondering van artikel 3.3. Hiervoor in de plaats komt artikel 5.3 van ISO/IEC Guide 66:1998 inzake assessments.

In de informatiefase dient dit reglement door de certificatie instelling aan aanvragers voor HACCP-certificatie te worden toegestuurd conform artikel 3.1.1.1 van EN 45012:1998 en ISO/IEC Guide 62:1996.

Artikel 5

De certificerende instellingen hanteren het HACCP-certificatieschema, zoals dat door het CCvD-HACCP is vastgesteld. Het schema bevat in elk geval de certificatiecriteria, de methoden van onderzoek, de eisen te stellen aan de certificerende instellingen ten aanzien van het werkterrein, deskundigheid en certificatiepersoneel (zoals auditors en beslissers) en de werkwijze en frequentie van controles.

Certificerende instellingen hanteren t.a.v. gevonden tekortkomingen de criteria die gelden voor kritische en niet-kritische afwijkingen, zoals aangegeven in de EA en/of IAF guidelines behorend bij EN 45012 of ISO/IEC Guide 62.

Alleen bedrijven zonder (ernstige) tekortkomingen in hun HACCP systeem komen in aanmerking voor het certificaat.

Certificaten dienen slechts te worden verstrekt op basis van de actuele status van het HACCP systeem in het bedrijf en niet op basis van verwachte maatregelen.

Artikel 6

De certificerende instellingen moeten beschikken over aantoonbare deskundigheid en ervaring op drie niveaus:

1 audit team:

De eisen voor auditors en het audit team zijn vastgelegd in het document 'Eisen voor Certificatie Instellingen' ten aanzien van werkterrein, deskundigheid en certificatiepersoneel.

2 staf:

De certificerende instelling dient te beschikken over minimaal één functionaris, die de volgende taken heeft:

- * uitvoeren van de contract beoordeling (review)
- * selectie, training en informeren/instrueren (briefing) van audit teams
- * deelname aan het harmonisatie-overleg van de certificerende instellingen
- * contactpunt voor het CCvD-HACCP.

De eisen (cumulatief) voor deze staffunctionaris zijn:

- * dienstverband met de certificerende instelling (geen on-the-job inhuur; niet noodzakelijkerwijs voltijd)
- * voldoen aan de eisen voor lead auditor, zoals gesteld in document 'Eisen voor Certificatie Instellingen' ten aanzien van werkterrein, deskundigheid en certificatie personeel.

* de vereiste 4 jaar werkervaring in de relevante sector moet zijn opgedaan in een of meer van de volgende gevoelige sectoren

- primaire dierlijke producten
- veehouderij
- overige primaire sectoren
- eieren en ei-producten
- gesneden groente en fruit
- vlees en vleesproducten (onverpakt en gekoeld)
- vis, schaal en schelpdieren
- zuivelproducten.

Voor certificatie-instellingen welke alleen voor de sector 'overige primaire sector' zijn geaccrediteerd, zijn alleen de eerste drie gevoelige sectoren van toepassing. De overige gevoelige sectoren worden dan niet in aanmerking genomen.

3 beslisser:

De beslisser(s) ten aanzien van het verlenen, onderhouden, schorsen en intrekken van een HACCP certificaat dient te voldoen aan elk van de volgende eisen:

* dienstverband met de certificerende instelling (geen on-the-job inhuur) of een onafhankelijk panel van (geheel of gedeeltelijk externe) personen, verankerd in de organisatiestructuur van de certificerende instelling. In een beslissingspanel heeft/hebben de HACCP deskundige(n) het recht van veto tegen een voorstel/besluit tot certificatie;

* voldoen aan de eisen voor lead auditor, zoals gesteld in document 'Eisen aan Certificatie Instellingen' ten aanzien van werkterrein, deskundigheid en certificatie personeel'

De eis van het uitvoeren van audits voor onderhoud van de kwalificatie kan vervallen.

* de vereiste 4 jaar werkervaring in de relevante sector moet zijn opgedaan in de volgende gevoelige sectoren:

- primaire dierlijke produkten
- veehouderij
- overige primaire sector
- eieren en ei-producten
- gesneden groente en fruit
- vlees en vleesproducten (onverpakt en gekoeld)
- vis, schaal en schelpdieren
- zuivelproducten.

Voor certificatie-instellingen welke alleen voor de sector 'overige primaire sector' zijn geaccrediteerd, zijn alleen de eerste drie gevoelige sectoren van toepassing. De overige gevoelige sectoren worden dan niet in aanmerking genomen.

NB: De beslisser en de coördinerende functionaris ('HACCP-coördinator') kunnen dezelfde persoon zijn, mogen echter niet deelnemer zijn in het auditteam dat het betreffende onderzoek heeft verricht.

Artikel 7

De duur van het contract van de certificerende instelling met het bedrijf bedraagt drie jaar.

De herbeoordeling na drie jaar vindt op dezelfde wijze plaats als de initiële beoordeling.

Voor de eerste certificatieperiode van drie jaren geldt per definitie een halfjaarlijkse controle regime. Na drie jaar kan de certificerende instelling overstappen op een regime van jaarlijkse controles, mits:

- geen tekortkomingen open staan;
- bij het volledige heronderzoek geen tekortkomingen zijn geconstateerd;
- de strikte voorwaarde van melden door het bedrijf van veranderingen in het HACCP systeem, activiteiten en locaties wordt aangehouden.

Binnen de eerste periode van drie jaren mag alleen van de halfjaarlijkse controle worden afgestapt indien:

- minimaal twee halfjaarlijkse controles na de initiële beoordeling zijn uitgevoerd;
- alle CCP's en alle basisvoorwaarden programma's zijn onderzocht;
- alle productielijnen en locaties zijn onderzocht;
- geen tekortkomingen bij de laatste controle zijn geconstateerd en geen tekortkomingen meer open staan;
- de certificerende instelling deze evaluatie specifiek documenteert;
- de strikte voorwaarden van melden door het bedrijf van veranderingen in het HACCP-systeem, activiteiten en locaties worden aangehouden.

Artikel 8

De certificerende instelling hanteert voor de minimaal benodigde tijdsbesteding van HACCP audits ten behoeve van de initiële beoordeling, de controles en de herbeoordeling een berekeningsmodel, dat door het CCvD-HACCP in een richtlijn is vastgelegd.

Deze richtlijn is als bijlage 1 aan dit certificatiereglement toegevoegd.

Artikel 9

Tijdens de initiële beoordeling dient de certificerende instelling te onderzoeken of alle Kritische Beheerspunten (CCP's) zijn geïdentificeerd en of al deze CCP's daadwerkelijk worden beheerst en gemonitord.

Steekproefsgewijs zal een aantal CCP's met voldoende diepgang op implementatie in de praktijk worden onderzocht.

Het initiële onderzoek wordt uitgevoerd volgens de twee fasen methodologie, zoals beschreven in ISO/IEC Guide 66/1998, artikel 5.3. Beide fasen vinden plaats op de locatie van het bedrijf.

In Fase I onderzoekt het audit team de systeemdocumentatie, alsmede in het bijzonder de totstandkoming, volledigheid en juistheid van de gevarenidentificatie en de HACCP- analyse (risico), het HACCP-plan en de validatie van dit plan.

Het Fase I onderzoek bestaat uit documentatie-onderzoek, een bedrijfsronddgang en voorbereiding/planning van het Fase II onderzoek.

1) Het audit team onderzoekt of, gezien de activiteiten van het bedrijf, alle CCP's zijn geïdentificeerd en of alle CCP's met adequate maatregelen worden geborgd en beheerst alsmede worden gemonitord.

2) Indien het bedrijf een té groot aantal CCP's heeft gedefinieerd, dient de certificerende instelling een nauwgezette beoordeling te maken van de door het bedrijf ingezette deskundigheid. Bij een té groot aantal CCP's is de HACCP analyse naar grote waarschijnlijkheid met onvoldoende deskundigheid uitgevoerd en dient een ernstige tekortkomingen te worden genoteerd. Het bedrijf dient dan, voordat het Fase II onderzoek op de locatie start, een gewijzigde HACCP analyse te maken met een gerechtvaardigd aantal CCP's en het HACCP systeem (inclusief de documentatie) aan te passen.

3) Het audit team maakt op basis van het Fase I onderzoek (eventueel na aanvulling door het bedrijf, zie onder 2) een (risico-)analyse van de door het bedrijf geïdentificeerde CCP's en selecteert die CCP's (aard en aantal) waarvoor diepgaand onderzoek ter plaatse noodzakelijk is. Op basis van diepgaand onderzoek van die CCP's moet een gerechtvaardigd oordeel gegeven kunnen worden over de conformiteit van het bedrijf aan de HACCP criteria.

4) Als onderdeel van het Fase I onderzoek voert het audit team een inspectie-rondgang uit op de locatie, waarbij de implementatie van het basisvoorwaardenprogramma wordt getoetst. Tekortkomingen ten aanzien van GMP/GHP eisen en/of basisvoorwaardenprogramma worden specifiek gerapporteerd.

Uit de rapportage van het Fase I onderzoek dient te blijken welke elementen van de basisvoorwaardenprogramma's zijn getoetst en in hoeverre aan de eisen wordt voldaan.

5) De gegevens van de gevarenidentificatie en de HACCP analyse, de validatie en het HACCP-plan van het bedrijf, alsmede de rechtvaardiging van de door het audit team geselecteerde CCP's worden in een volledige en inzichtelijke rapportage vastgelegd. Verwezen wordt naar artikel 17 van dit Reglement.

Tijdens het navolgende Fase II onderzoek beoordeelt het auditteam de implementatie van het voedselveiligheidssysteem, in het bijzonder de beheersmaatregelen, monitoring en metingen en de verificatie. Daarbij onderzoekt het audit team met voldoende diepgang of alle CCP's inderdaad zijn geïdentificeerd alsmede of al deze CCP's daadwerkelijk worden gemonitord.

Niet alle CCP's worden derhalve met de vereiste diepgang op implementatie onderzocht.

Tevens wordt onderzocht of de tekortkomingen welke tijdens de inspectierondgang in Fase I zijn geconstateerd, zijn opgeheven, waarbij ook de maatregelen in het voedselveiligheidssysteem worden beoordeeld.

Binnen de certificatie-periode van drie jaren moeten ALLE CCP's met volledige diepgang worden onderzocht. De certificerende instelling moet daarbij echter ook rekening houden met nieuwe omstandigheden en nieuwe CCP's.

De rapportage, die tijdens het initiële onderzoek is opgesteld met betrekking tot de gegevens van de gevarenidentificatie en de HACCP analyse, alsmede de CCP's die zijn onderzocht, moet na elk controle- en herbeoordelingsonderzoek worden geactualiseerd.

Alle locaties welke onder de gecertificeerde juridische entiteit vallen worden binnen de termijn van drie jaren tenminste eenmaal geaudit, onafhankelijk van het afwezig zijn van CCP's.

Artikel 10

Bij iedere beoordeling en controle dienen de certificerende instellingen de geregistreerde klachten en de aanschrijvingen van de relevante handhavende overheden te onderzoeken. Daarbij kunnen de (eventuele) klachten van de overheid over het HACCP systeem meer inzicht geven in het functioneren van het HACCP systeem.

Artikel 11

De bedrijven mogen het HACCP certificatie beeldmerk en/of het hebben van een HACCP-certificaat niet vermelden op hun producten.

Artikel 12

Bij wijzigingen van de criteria krijgen de bedrijven ter implementatie van nieuwe eisen 6 maanden de tijd zich hieraan aan te passen, tenzij in wettelijke regelingen andere overgangstermijnen worden genoemd.

Artikel 13

De certificerende instellingen zijn verplicht het CCvD-HACCP ten minste 1 maal per jaar alle informatie te verstrekken die samenhangt met de aard, de inhoud en het functioneren van het HACCP-schema. Deze informatie moet worden geanonimiseerd zodat de geheimhouding t.o.v. bedrijven niet wordt geschaad. Vóór 1 april worden de door het CCvD-HACCP gevraagde gegevens over het voorafgaande jaar, schriftelijk verstrekt.

Artikel 14

De certificerende instellingen dienen er zorg voor te dragen dat de door het CCvD-HACCP uitgebrachte en door de instellingen geaccepteerde adviezen binnen een termijn van 2 maanden via de daartoe geëigende kanalen, vastgesteld, geautoriseerd en in de bestaande systeemdokumentatie van de instelling worden verwerkt. Zij dienen de documenten vervolgens op de binnen de instellingen gebruikelijke wijze te beheren.

Artikel 15

Nieuwe gegevens of wijzigingen aangaande het HACCP-certificatiesysteem dienen door de certificerende instellingen binnen een termijn van 2 maanden met betrokkenen zoals de certificaathouders en de HACCP-beoordelaars (auditors en deskundigen) gecommuniceerd te zijn.

Artikel 16

Het CCvD-HACCP kan, indien gewenst door certificerende instellingen of bedrijven, worden ingeschakeld bij meningsverschillen over de interpretatie van het certificatieschema. Dit met dien verstande dat het college geen uitspraken doet over individuele meningsverschillen. Hiervoor zijn de beroepscolleges van de certificerende instellingen.

Artikel 17

De rapportage over de beoordeling van het HACCP-systeem geschiedt conform het model zoals in Bijlage 2 door het CCvD-HACCP is vastgelegd. Dit model dient te worden toegepast voor alle onderzoeken, inclusief de controleonderzoeken.

Artikel 18

Dit reglement is goedgekeurd door het CCvD-HACCP op 8 september 2005.

Bijlage 1:

Richtlijn voor de tijdsbesteding van HACCP audits.

Bijlage 2:

Uitgangspunten Audit Rapportage model (notitie-05-0840-SCV):

Bijlage 1: Richtlijn voor de tijdsbesteding in auditdagen voor HACCP onderzoeken, gebaseerd op het berekeningsmodel.

Number of employees	Initial (Intiële) assessment Auditors day's				Surveillance (controle) visits Auditors day's				Re-assessment (hebeoordelings) visits Auditors day's			
	Categorie				Categorie				Categorie			
	A	B	C	D	A	B	C	D	A	B	C	D
1-19	2,5	2	1,5	1,5	1	1	1	1	2	1,5	1	1
20-29	3	2,5	2,0	1,5	1,5	1	1	1	2,5	2	1,5	1,5
30-59	4	3,5	2,5	2	2	1,5	1	1	3	2,5	2	2
60-100	5	4	3,5	3	2	2	1,5	1,5	4	4	2,5	2
100-250	6	5	4,5	4	2,5	2	1,5	1,5	5	4	3	2,5
250-500	8	7	6	5	3	2,5	2	1,5	6	5	4	3
500-1000	10	9	7	6	4	3	2,5	2	8	6	5	4

Voor een initiële dan wel herbeoordeling is typisch een minimum van 4 uur rapportagetijd nodig. Voor een controle audit is typisch 2 uur rapportagetijd nodig. Deze tijdsbesteding dient aan de tabel te worden toegevoegd

Tijd wordt weergegeven in mensdagen!

A = bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer, distributie en verhandeling

B = bereiding, verwerking, behandeling en verpakking

C = vervoer, distributie en verhandeling van onverpakte levensmiddelen

D = vervoer, distributie en verhandeling van verpakte levensmiddelen

De aangegeven tijd (auditdagen) is inclusief onderzoek naar de systeemdokumentatie, de HACCP analyse en het implementaire onderzoek. Het onderzoek van de systeemdokumentatie en de HACCP-analyse wordt in principe uitgevoerd op locatie.

De tabel is gebaseerd op de tijdsbesteding voor een bedrijf op een locatie, een proceslijn en met een laag risico niveau.

Voor vaststelling en verantwoording van de tijdsbesteding voor bedrijven met meerdere locaties en processen en werkend in ploegendiensten dient de tijdsbesteding bepaald te worden met het berekeningsmodel.

Rapportage:

Initial assessment en Re-assessment visits: conform art 3,4 NEN-EN 45012:1998 (Guide 62:1996) (volgens RvA model A)

Surveillance visits: Verslag van de tekortkomingen.

Berekeningstabel voor de tijdsbesteding HACCP onderzoeken.**Bedrijfsfactoren**

Aantal arbeidplaatsen per locatie	A = bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer, distributie en verhandeling				
	B = bereiding, verwerking, behandeling en verpakking				
	C = vervoer, distributie en verhandeling van onverpakte levensmiddelen				
	D = vervoer, distributie en verhandeling van verpakte levensmiddelen				
		D	C	B	A
1-19		0,5	0,5	1	1,5
20-29		1	1,5	1,5	2
30-59		1	1,5	2,5	3
60-100		2	2,5	3	4
100-250		3	3,5	4	5
250-500		4	5	6	7
500-1000		5	6	8	9

Mate van identiteit

Aantal productie- locaties	Aantal proceslijnen respectievelijk productgroep(en) per locatie				
	1	2	3	4	
1	1	2	3	4	
2	2	3	4	5	
3	3	4	5	6	
4	4	5	6	7	
5	5	6	7	8	
6	6	7	8	9	

Complexiteit van het product

Aantal processtappen, of grond-, hulpstoffen	Risico klasse van het voedingsmiddel				
	1	2	3	4	5
Weinig(<10)	1	2	3	4	5
Matig(10-30)	2	3	4	5	6
Veel(>30)	3	4	5	6	7

TOTAAL TIJDSBESTEDING (dit is inclusief systeemdokumentatie, HACCP-analyse, implementatie onderzoek en rapportage)

Bepaling minimale tijdsbesteding:	Resultaat factoren	Multiplier	Resultaat bedrijfsanalyse in mensdagen
Bedrijfsfactoren		X 1,0	
Mate van identiciteit		X 0,5	
Complexiteit van het proces		X 0,5	
Totaal berekening initial			
Voor re-assessment circa 80 % van initial nemen			
Voor rapportage dient bij een initiële dan wel herbeoordeling typisch een minimum van 4 uur rapportagetijd te worden toegevoegd. Voor een controle audit dient typisch 2 uur rapportagetijd te worden toegevoegd.			
TOTAAL			
Controle onderzoek categorie D/C circa 20 a' 25 %, auditdagen			
Controle onderzoek categorie B/A circa 30 a' 40 %, auditdagen			

Toelichting op concept berekeningsmodel tijdsbesteding HACCP onderzoeken.

In tegenstelling tot ISO 9000 wordt bij HACCP de minimaal benodigde tijdsbesteding en (materie-, branche / sector-)deskundigheid niet alleen bepaald door enkele **bedrijfsfactoren** zoals de omvang van het bedrijf (aantal arbeidsplaatsen) en het aantal bedrijfsactiviteiten bepaald, maar vooral ook door **de mate van identiciteit** (aantal productielocaties, aantal proceslijnen resp. product(groep)en) en **de complexiteit van de productieprocessen** (aantal processtappen, diversiteit van grond- en hulpstoffen en de risicoklasse van het voedingsmiddel). Hieronder is een schema uitgewerkt waarlangs de minimaal benodigde bestedingstijd voor de certificatie-audit (document- en implementatie-onderzoek) en het halfjaarlijkse controleonderzoek kan worden getaxeerd. Met dit model dient nog ervaring opgedaan te worden door de certificerende instellingen, de factoren in de tabellen zijn ingevuld op basis van de opgedane ervaringen met uitgevoerde onderzoeken en een aantal gezamenlijk uitgevoerde cases.

Bedrijfsfactoren

De identiciteit wordt complexe naarmate het bedrijf groter is qua omvang (aantal arbeids-plaatsen, met name die betrokken zijn bij resp. verantwoording inzake de voedselveiligheid en roductkwaliteit op iedere productie locatie) en activiteiten uitvoert die meerdere stappen van de productiekolom betreffen: bereiden / verwerken / behandelen, verpakken / opslaan / vervoeren / distribueren / verhandelen / importeren / exporteren.

Bedrijfsfactoren

Aantal Arbeidsplaatsen Per locatie	A = bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer, distributie en verhandeling				
	B = bereiding, verwerking, behandeling en verpakking				
	C = vervoer, distributie van onverpakte levensmiddelen				
	D = vervoer, distributie van verpakte levensmiddelen				
		D	C	B	A
1-19		0,5	0,5	1	1,5
20-29		1	1,5	1,5	2
30-59		1	1,5	2,5	3
60-100		2	2,5	3	4
100-250		3	3,5	4	5
250-500		4	5	6	7
500-1000		5	6	8	9

1. Indien de processen op de locatie geheel verschillend zijn wordt er per bedrijfslocatie op basis van het aantal arbeidsplaatsen de bedrijfsfactor bepaald. In een dergelijke situatie is een bepaling van de tijdsbesteding sepeeraat per locatie noodzakelijk. Immers de HACCP-analyse verschilt evenals de werkwijze, de systeemdokumentatie kan wel overeenkomsten hebben.

2. Indien op de locaties vergelijkbare processen plaatsvinden dan op basis van het totale aantal arbeidsplaatsen de bedrijfsfactor bepalen, alsof al deze processen opeen locatie aanwezig zouden zijn. Een toeslag voor de locatie wordt bepaald bij de tabel voor de identiciteit.

3. Veelal wordt er in ploegendiensten gewerkt. Hierbij dient het hoogste aantal arbeidsplaatsen van een van de ploegen genomen te worden. Dit aantal te sommeren bij de overige relevante arbeidsplaatsen en dan de factor bepalen. Immers het proces blijft bij iedere ploeg hetzelfde. Dit kan een reductie inhouden.

Mate van identiciteit

De mate van identiciteit wordt bepaald door het aantal productielocaties (aantal vestigingen, bedrijven waar werkzaamheden wordn uitbesteed, loonverpakkers, etc) en het aantal proceslijnen of product(groep)en. Gelijksortige proceslijnen of producten welke alleen qua receptuur verschillen, worden als één lijn c.q. groep beschouwd.

Mate van indenticiteit

Aantal productie- locaties	Aantal proceslijnen respectievelijk productgroep(en) per locatie				
	1	1	2	3	4
2	2	3	4	5	
3	3	4	5	6	
4	4	5	6	7	
5	5	6	7	8	
6	6	7	8	9	

Complexiteit van het proces

De complexiteit van het proces wordt voornamelijk bepaald door het aantal processtappen resp. de diversiteit van gebruikte grond- en hulpstoffen (bijvoorbeeld, bij een enkelvoudige proces bepaalt de diversiteit aan grond- en hulpstoffen de complexiteit en de risicoklasse van het voedingsmiddel of wel de productgroep dat per proceslijn wordt geproduceerd.

Voor een beschrijving van factoren die de risicoklasse bepalen wordt verwezen naar de tabel risico schatting.

Risicoschatting

Afschatting van de risicoklasse van voedingsmiddelen, waarbij de microbiologische en de chemische en fysieke gevaren / risico's afzonderlijk worden geëvalueerd.

Tabel risico schatting

7 vragen	Risicobeeld					
	Micro-biologisch		Chemisch		Fysische	
	ja	nee	ja	nee	ja	nee
1. Worden er 'gevoelige' grond- en hulpstoffen gebruikt waarvan bekend is dat zij ongewenste materialen kunnen inslepen	+1	0	+1	0	+1	0
2. Bestaat er kans op besmetting, respectievelijk groei of verontreiniging met ongewenste materialen gedurende het productieproces voordat het product verpakt is?	+1	0	+1	0	+1	0
3. Kent het proces processtappen zoals verhitting, conservering, etc. waarmee het gevaar van ongewenste besmettingen en/of verontreinigingen wordt geëlimineerd, respectievelijk in belangrijke mate wordt gereduceerd?	0	+1	0	+1	0	+1
4. Bestaat er kans op besmetting en/of verontreiniging van het product nadat het verpakt is? Bijvoorbeeld door 'mishandeling' van het product.	+1	0	+1	0	+1	0
5. Ondergaat het product voor consumptie een hittebehandeling zoals koken, frituren, etc.? Producten die zo'n behandeling ondergaan, zijn minder kwetsbaar dan producten die direct worden geconsumeerd.	-1	0	-1	0	-1	0
6. Kan de consument ongewenste verontreinigingen zien (detecteren), verwijderen of vernietigen?	-1	0	-1	0	-1	0
7. Zijn de producten bedoeld voor kwetsbare groepingen, zoals baby's en peuters, zwangere vrouwen, patiënten (diabetici) bejaarden, astronauten, etc.	+1	0	+1	0	+1	0
Risicoklasse totaal:						

De punten worden per categorie opgesteld, dan wel afgetrokken. Het resultaat is een indicatie voor de risicoklasse van het eindproduct. Onderscheid kan daarbij gemaakt worden tussen:

- * voedingsmiddelen met een 'gering' risicobeeld: risicoklasse 0 en 1
- * voedingsmiddelen met een 'normaal' risicobeeld: risicoklasse 2 en 3
- * voedingsmiddelen met een 'verhoogd' risicobeeld: risicoklasse 4
- * voedingsmiddelen met een 'extreem' risicobeeld: risicoklasse 5

Complexiteit van het product

Aantal processtappen, of grond-, hulpstoffen	Risicoklasse van het voedingsmiddel				
	1	2	3	4	5
Weinig (<10)	1	2	3	4	5
Matig (10-30)	2	3	4	5	6
Veel (>30)	3	4	5	6	7

De factor voor de complexiteit is tevens een indicatie voor de tijdsbesparing van de HACCP-analyse.

Bepaling van de minimale tijdsbesteding

Sommeer de waarden die na de bedrijfsanalyse in de verschillende tabellen resulteren.

TOTAAL TIJDSBESTEDING (dit is inclusief systeemdokumentatie, HACCP-analyse, Implementatie onderzoek en rapportage)

Bepaling minimale tijdsbesteding	Resultaat factoren	Multiplier	Resultaat Bedrijfsanalyse in mensdagen
Bedrijfsfactoren		X 1,0	
Mate van identiciteit		X 0,5	
Complexiteit van het proces		X 0,5	
Totaal berekening initial-assessment			
Voor re-assessment circa 80 % van initial nemen			
Voor rapportage dient bij een initiële dan wel herbeoordeling typisch een minimum van 4 uur rapportagetijd te worden toegevoegd. Voor een controle audit dient typisch 2 uur rapportagetijd te worden toegevoegd.			0,5
TOTAAL			

De tijdsbesteding voor het re-assessment kan minder zijn daar het nu gaat om een operationeel HACCP-systeem dat al minimaal drie jaar operationeel is en waarvan in voldoende mate gegevens en resultaten bekend zijn. Uit vergelijkingen met andere certificatieschema's, evaluatie van de ervaringen van de certificatie instellingen en de eerste ervaringen met re-assessment is een factor van 80 % aangenomen waarbij bij de berekening van de tijdsbesteding de afronding op halve dagen naar boven wordt uitgevoerd.

Voorbeelden:**Bedrijf 1**

Gevestigd op 1 locatie.

Werkt in drie ploegdiensten

Producten zijn verpakte, dagverse gekoelde maaltijden. Het totaal aantal personeelsleden bedraagt 250, waarvan 200 productiemedewerkers, ploeg 1 70, ploeg 2 65, ploeg 3 65.

Het bedrijf verzorgt zelf de distributie. Vervoer wordt ingehuurd.

De locatie bestaat uit een magazijn grondstoffen, een voorbereidingsafdeling, 5 kookketels, 3 verpakkingslijnen (verschillende typen), 2 continue koelbanen, en gekoeld magazijn gereed product.

Assortiment maaltijden is zeer uitgebreid (250 soorten). Productgroep verdeling naar; pasta's groente-vlees-aardappelen, rijst en soepen.

Uitwerking

1. Aantal medewerkers voorberekening is totaal 250

In ploegdienst 200, overige 50.

Drie ploegen, hoogste aantal 70.

Totaal voor berekening is $50 + 70 + 120$.

Bedrijf uit de categorie B; Bereiding, verwerking, behandeling en verpakking.

Bedrijfsfactor wordt 4.

2. 1 locatie en 4 productgroepen

Mate van identiciteit factor 4.

3. Veel grond en hulstoffen en risicovol, veel ingrediënten

Factor 5.

Totaal aantal te besteden auditdagen (zie tabel) bedraagt 8,5 en 0,5 dag voor rapportage, is 9 dagen.

Volgens tabel tijdsbesteding HACCP is dit 5 dagen en 0,5 dag voor rapportage, is 5,5 dagen.

Verschil ontstaat door de meerdere productlijnen en de complexiteit.

Berekeningstabel voor de tijdsbesteding HACCP onderzoeken.**Bedrijfsfactoren**

Aantal arbeidplaatsen per locatie	A = bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer, distributie en verhandeling B = bereiding, verwerking, behandeling en verpakking C = vervoer, distributie en verhandeling van onverpakte levensmiddelen D = vervoer, distributie en verhandeling van verpakte levensmiddelen				
	D	C	B	A	
1-19	0,5	0,5	1	1,5	
20-29	1	1,5	1,5	2	
30-59	1	1,5	2,5	3	
60-100	2	2,5	3	4	
100-250	3	3,5	4	5	
250-500	4	5	6	7	
500-1000	5	6	8	9	

Mate van identiciteit

Aantal productie-locaties	Aantal proceslijnen respectievelijk productgroep(en) per locatie				
	1	2	3	4	
1	1	2	3	4	
2	2	3	4	5	
3	3	4	5	6	
4	4	5	6	7	
5	5	6	7	8	
6	6	7	8	9	

Complexiteit van het product

Aantal processtappen, of grond-, hulpstoffen	Risico klasse van het voedingsmiddel				
	1	2	3	4	5
Weinig(<10)	1	2	3	4	5
Matig(10-30)	2	3	4	5	6
Veel(>30)	3	4	5	6	7

TOTAAL TIJDSBESTEDING (dit is inclusief systeemdokumentatie, HACCP-analyse, implementatie onderzoek en rapportage)

Bepaling minimale tijdsbesteding:	Resultaat factoren	Multiplieur	Resultaat bedrijfsanalyse in mensdagen
Bedrijfsfactoren		X 1,0	
Mate van identiciteit		X 0,5	
Complexiteit van het proces		X 0,5	
Totaal berekening initial			
Voor re-assessment circa 80 % van initial nemen			
Voor rapportage dient bij een initiële dan wel herbeoordeling typisch een minimum van 4 uur rapportagetijd te worden toegevoegd. Voor een controle audit dient typisch 2 uur rapportagetijd te worden toegevoegd.			0,5

TOTAAL

Bedrijf 2

Organisatie bestaat uit een hoofdkantoor en drie productielocaties.

Hoofdkantoor en productielocatie 1: Rotterdam

locatie 2. Maastricht

.....locatie 3. Groningen

Heeft een systeem.

Hoofdkantoor: 30 medewerkers.

Activiteiten: directie, marketing, verkoop adm. inkoop, logistiek, p&O.

Productielocatie 1 en 2.

Per locatie: Productie dagverse zuivelproducten (melk, yoghurt, vla etc.)

Drie ploegen: door 60 medewerkers per ploeg 20.

Vorbereidingsafdeling: (centrifugeren, standaardiseren, pasteuriseren), 5 batchgewijze kookketels voor pap, 1 continulijn voor melk, 2 bottellijnen, gekoelde opslag.

Geen eigen distributie of transport.

Productlocatie 3

Productie van spuitbussen slagroom (50 types bussen en 5 slagroomtypes).

Drie ploegen door 80 medewerkers per ploeg 1 (30, 25, 25).

Room wordt gestandaardiseerd aangeleverd met eigen gekoeld vervoer vanaf locatie 1 en 2.

Drie productlijnen met vulmachines.

Gekoelde opslag.

Eigen transport: 7 vrachtauto's

Uitwerking a

1. Aantal medewerkers voorberekening is:

Hoofdkantoor en productielocatie 1 en 2

$30 + 20(\text{ploeg}) + 20(\text{ploeg}) = 70$.

Bedrijf uit de categorie B: Bereiding, verwerking, behandeling en verpakking.

Bedrijfsfactor wordt 3.

2. 2locaties en 2 productgroepen.

Mate van identiciteit factor 3.

3. Aantal processtappen of grond- hulpstoffen = gering/matig.

Factor 3

Totaal aantal te besteden auditdagen (zie tabel) bedrgt 6 en 1 dag voor rapportage.

Volgens tabel tijdsbesteding HACCP is dit 4 dagen en 0,5 dag voor rapportage is 4,5 dagen.

Verschil ontstaat door de meerdere productlijnen en de complexiteit.

Uitwerking b

Productielocatie 3

1. Aantal medewerkers voorbereiding is

Productielocatie 3 is 30.

Bedrijf categorie A: Bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, distributie en transport.

Factor = 3.

2. 1 locatie en 2 productlijnen

Mate van identiciteit factor = 3.

3. Aantal processtappen of grond- hulpstoffen = gering/matig.

Risicoklasse 3 is factor 3

Totaal aantal te besteden auditdagen (zie tabel) bedraagt 6 en 0,5 dag voor rapportage.

Volgens tabel tijdsbesteding HACCP is dit 4 dagen en 0,5 dag voor rapportage is 4,5 dagen.

Vershil ontstaat door de meerdere productlijnen en de complexiteit.

Totaal voor de gehele organisatie is de totale audittijd:

12 auditdagen en 0,5 dag voor rapportage.

Bijlage 2 Uitgangspunten Audit Rapportage model:

Algemene uitgangspunten

- De deelnemers zijn van oordeel dat er geen sprake moet zijn van een vastgelegde lay-out / model van de rapportage (zoals bij BRC en IFS wel het geval is)
- De rapportage moet informatie bevatten die vooral voor het desbetreffende bedrijf van belang is.
- Er kan onderscheid gemaakt worden tussen rapportage voor fase-I en fase-II onderzoek en controlebezoeken.
- De genoemde elementen kunnen in een rapport per onderdeel opgenomen worden, maar kunnen ook als bijlage bij de rapportage beschikbaar worden gesteld.

Fase I onderzoek

Deze rapportage moet ten minste de volgende aspecten bevatten:

- Schema waartegen getoetst is (in dit geval Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem (versie 3, september 2002). Auditplan met data en plaats van uitvoering en organisatorische functies of processen welke geaudit zijn.
- Beschrijving van het bedrijf (naam juridische entiteit en adres)
- Reikwijdte (scope)
- Samenstelling auditteam
- Vertegenwoordigers van beoordeelde bedrijf (auditee)
- Conclusie (afspraken voor fase II onderzoek)
- De tekortkomingen met daarbij: Gradatie (zwaarte) / Norm-paragraafnummer / Omschrijving
- Documentatie met specifieke nadruk op Gevaren- en risico-analyse (algemeen beeld / diepgang)
- Beschrijving van de CCP's (facultatief ABM's) gerelateerd aan processtap
- Validatie (algemeen beeld / diepgang)
- BVP (algemeen beeld van hetgeen tijdens de korte rondgang beoordeeld en geconstateerd is & een verkorte checklist waarin de aspecten van BVP vermeld zijn)

Fase II onderzoek

Deze rapportage moet ten minste de volgende aspecten bevatten:

- Schema waartegen getoetst is (in dit geval Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem (versie 3, september 2002).
- Auditplan met data en plaats van uitvoering en organisatorische functies of processen welke geaudit zijn.
- Beschrijving van het bedrijf (naam juridische entiteit en adres)
- Reikwijdte (scope)
- Samenstelling auditteam
- Vertegenwoordigers van beoordeelde bedrijf (auditee)
- Samenvatting, inclusief conclusie en afspraken met betrekking tot certificering (aanbeveling)
- De tekortkomingen met daarbij: Gradatie (zwaarte); Normparagraafnummer; Omschrijving
- Relevante wijzigingen (documentatie/processen/producten)
- De beoordeelde CCP's (facultatief ABM's); vermelding van steekproef en resultaat van deze beoordeling
- Verificatie (algemeen beeld / diepgang)
- BVP (algemeen beeld van hetgeen tijdens de rondgang beoordeeld en geconstateerd is & een verkorte checklist waarin de aspecten van BVP vermeld zijn)
- De geregistreerde voedselveiligheidsklachten en de aanschrijvingen van de relevante handhavende overheden
- Bevindingen per afdeling, functie of proces met weergave van behandelde vragen en vermelding van overeenstemming c.q. afwijking van de norm. (welke normparagrafen zijn waar bekeken)