

HACCP Certificatieschema

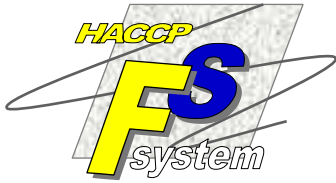
HACCP CERTIFICATIESCHEMA

BETREFFENDE

**“DE EISEN VOOR EEN OP HACCP
GEBASEERD
VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEEM”**

JUNI 2012

MANAGEMENTSYSTEEMCERTIFICATIE



HACCP Certificatieschema

HACCP CERTIFICATIESHEMA

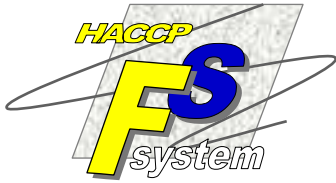
Dit document bevat het complete certificatieschema betreffende de eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem. Dit certificatieschema wordt door de Raad voor Accreditatie (RvA) geaccrediteerde certificatie instellingen uitgevoerd sinds 1997.

Door de dynamische inhoud van dit document moet de gebruiker van dit document altijd nagaan of de juiste versie voorligt. Toekomstige herzieningen van dit document zullen altijd worden gepubliceerd onder dezelfde naam. In de inhoudsopgave is aangegeven uit welke onderdelen het certificatieschema bestaat en welke elementen daarvan een dynamisch karakter hebben.

Voor interpretatievraagstukken zijn verslagen van casusbesprekingen van de jaarlijkse auditordag HACCP beschikbaar via de website www.foodsafetymanagement.info.

Cornelie Glerum
Secretaris van het Centraal College van Deskundigen – HACCP

Gorinchem, juni 2012



INHOUDSOPGAVE

EISEN VOOR EEN OP HACCP GEBASEERD VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEEM, 5^E HERZIENING JUNI 2012.....	5
HACCP-CERTIFICATIEREGLEMENT HERZIENING JUNI 2012	53
EISEN VOOR CERTIFICATIE INSTELLINGEN HERZIENING JUNI 2012	63
REGLEMENT CENTRAAL COLLEGE VAN DESKUNDIGEN HACCP HERZIENING JUNI 2012	68



Eisen HACCP gebaseerd voor een op voedselveiligheids systeem

Samengesteld door het Centraal College van Deskundigen-HACCP

Juni 2012



SPECIFICATIE

EISEN

voor een

op HACCP gebaseerd

VOEDSELVEILIGHEIDSSYSTEEM

**Samengesteld door het
Centraal College van Deskundigen – HACCP
Nederland**

Gorinchem, Nederland: 5e versie, JUNI 2012



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

Dit is de geautoriseerde specificatie “Eisen voor een op HACCP gebaseerd

voedselveiligheidssysteem” (5e versie, juni 2012), zijnde een van de drie documenten die de regels geven voor het certificatieschema voor operationele HACCP voedselveiligheidssystemen.

De twee andere documenten, het “ HACCP Certificatie Reglement“ en “Reglement CCvD-HACCP” zijn ook gepubliceerd door het Centraal College van Deskundigen - HACCP.

Certificatie instellingen die het certificatieschema met betrekking tot de “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” willen uitvoeren, moeten voldoen aan de eisen uit het document “Eisen voor Certificatie Instellingen”. Dit document is eveneens opgesteld en uitgegeven door het Centraal College van Deskundigen – HACCP.

Het certificatieschema voor op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssystemen wordt onderhouden door het Centraal College van Deskundigen - HACCP. Het Centraal College van Deskundigen – HACCP komt tenminste drie keer per jaar bijeen om het certificatieschema te onderhouden. Na elke bijeenkomst wordt tot grote en kleine wijzigingen besloten die direct gepubliceerd worden in de huidige lijst met beslissingen. Er kan geconcludeerd worden dat het schema na elke bijeenkomst wordt aangevuld. Herzieningen van alle documenten worden jaarlijks gepubliceerd en beschikbaar gesteld voor geïnteresseerden. Het Centraal College van Deskundigen – HACCP beoordeelt de standaard op zijn minst elke 3 jaar en maakt de herziene of geactualiseerde versie in het openbaar bekend.

Certificatie van op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssystemen wordt op basis van de voorgaande versies van deze specificatie door de Nederlandse Raad voor Accreditatie geaccrediteerde certificatie instellingen uitgevoerd sinds 1997.

Naast deze uitgave in het Nederlands wordt er een uitgave in de Engelse taal gepubliceerd. In het geval van twijfel en of een conflict is de Nederlandse versie van het HACCP certificatieschema leidend ten aanzien van het zoeken naar een oplossing.

Copyright 2012 Centraal College van Deskundigen - HACCP

Niets uit deze uitgave mag worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt, door middel van druk, fotokopie, microfilm, elektronische bestanden of op welke andere wijze ook, zonder voorafgaande toestemming van het Centraal College van Deskundigen – HACCP

Stichting Certificatie Voedselveiligheid
Centraal College van Deskundigen – HACCP
Postbus 693
4200 AR Gorinchem, Nederland
t 0183-645 028
f 0183-621 161
w www.foodsafetymanagement.info
@ scv@zpg.nl



Inhoudsopgave

1. INLEIDING	9
2. TOEPASSINGSGEBIED	14
3. REFERENTIES	15
4. BEGRIPPEN EN DEFINITIES	16
5. HACCP-SYSTEEM EISEN	20
5.1 DIRECTIEVERANTWOORDELIJKHEID	20
5.1.1 <i>Beleid</i>	20
5.1.2 <i>Reikwijdte van het HACCP systeem</i>	20
5.1.3 <i>Taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden</i>	21
5.1.4 <i>HACCP-team(s)</i>	21
5.1.5 <i>Middelen en voorzieningen</i>	21
5.1.6 <i>Beoordeling door de directie</i>	21
5.2 PRODUCTINFORMATIE.....	22
5.2.1 <i>Kenmerken van het product</i>	22
5.2.2 <i>Bedoeld gebruik</i>	22
5.3 PROCESINFORMATIE.....	23
5.3.1 <i>Stroomschema's</i>	23
5.3.2 <i>Inrichting ('lay-out')</i>	23
5.3.3 <i>Beheer en verificatie van de procesinformatie</i>	23
5.4 BASISVOORWAARDENPROGRAMMA.....	23
5.5 GEVARENANALYSE	25
5.5.1 <i>Gevarenidentificatie</i>	25
5.5.2 <i>HACCP-gevarenanalyse</i>	26
5.6 SPECIFIEKE BEHEERSMAATREGELEN.....	26
5.7 NORMEN EN KRITISCHE GRENSSWAARDEN.....	27
5.7.1 <i>Kritische proces- en productkenmerken</i>	27
5.7.2 <i>Streefwaarden, actie-waarden en kritische grenswaarden</i>	27
5.8 MONITOREN EN METEN	27
5.8.1 <i>Monitoren en meten</i>	27
5.8.2 <i>Product vrijgeven</i>	28
5.9 CORRIGERENDE ACTIES EN MAATREGELEN	28
5.9.1 <i>Corrigerende acties en maatregelen</i>	28
5.9.2 <i>Product terughalen</i>	29
5.9.3 <i>Tracking & Tracing</i>	29
5.10 VALIDATIE	29
5.10.1 <i>Algemeen</i>	29
5.10.2 <i>Validatie van de gevarenidentificatie en risicoanalyse</i>	30
5.10.3 <i>Validatie van de specifieke beheersmaatregelen</i>	30
5.10.4 <i>Modificaties</i>	30
5.11 VERIFICATIE	30
5.11.1 <i>Algemeen</i>	30
5.11.2 <i>Interne audit</i>	31
5.11.3 <i>Beoordeling door de directie</i>	31
5.12 DOCUMENTATIE EN REGISTRATIES	32
5.12.1 <i>Documenten- en gegevensbeheer</i>	32
5.12.2 <i>Registraties en registratiebeheer</i>	32
6. BIJLAGE I BASISVOORWAARDENPROGRAMMA (BVP) (PRE-REQUISITE PROGRAM, PRP).....	34



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

7. BIJLAGE 2 RELATIE TUSSEN DE “EISEN” EN DE “CODEX GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF HACCP”	47
8. BIJLAGE 3 EXAMPLE OF DECISION TREE	52



1. INLEIDING

Referentiedocumenten; wetgeving; achtergrondinformatie

De veiligheid van voedingsmiddelen is een wereldwijde zorg. Niet alleen vanwege het voortdurende belang voor de volksgezondheid, maar ook vanwege de invloed van voedselveiligheid op de internationale handel. Doeltreffende voedselveiligheidssystemen moeten daarom de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen beheersen en borgen. Dit is vastgelegd in de Verordening (EG) 178/2002 van het Europese Parlement en de Raad van 28 januari 2002 tot vaststelling van de algemene beginselen en voorschriften van de levensmiddelenwetgeving, tot oprichting van een Europese Autoriteit voor voedselveiligheid en tot vaststelling van procedures voor voedselveiligheidsaangelegenheden.

In veel landen in de wereld stelt de wetgeving op het gebied van de veiligheid en de deugdelijkheid van voedingsmiddelen de eis dat 'HACCP' wordt geïmplementeerd door elk bedrijf of elke organisatie in de voedingsmiddelenbranche, ongeacht of de organisatie privaat of publiekrechtelijk is en ongeacht de winstgevendheid. De eis heeft betrekking op elk bedrijf dat een of meer van de volgende activiteiten uitvoert: bereiding, ver- en bewerking, productie, verpakken, opslag, transport, distributie, verkoop of levering van voedingsmiddelen.

Volgens de Verordening Nr. 852/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 29 April 2004 betreffende de hygiëne van voedingsmiddelen moeten alle levensmiddelenbedrijven in de Europese Unie HACCP implementeren¹. De bedrijven moeten er zorg voor dragen dat passende veiligheidsvoorschriften worden vastgesteld, toegepast, gehandhaafd en herzien op basis van de beginselen van het HACCP- systeem ("Hazard Analysis and Critical Control Point").

De Codex Alimentarius Commissie van de FAO/WHO beschrijft een stappenplan, inclusief zeven beginselen, waarin richtlijnen worden gegeven voor de toepassing van het HACCP- systeem². Bovendien beveelt Codex aan dat een minimum aan hygiënemaatregelen is getroffen, vóórdat HACCP wordt geïmplementeerd: "Prior to the application of HACCP to any sector of the food chain, that sector should be operating according to the Codex General Principles of Food Hygiene, the appropriate Codex Codes of Practice, and appropriate food safety legislation".

Dit basisvoorwaardenprogramma ("pre-requisite program") moet voldoende duidelijk en vastgelegd zijn, volledig operationeel zijn en geverifieerd zijn opdat HACCP met succes kan worden toegepast en geïmplementeerd. De "General Principles of Food Hygiene"³, zoals aanbevolen door de Codex, vormen een intrinsiek onderdeel van deze specificatie "Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem".

Specifieke eisen voor voedselveiligheid zijn uitgewerkt in wetgeving, hygiënecodes, klant- of consumentenspecificaties. Indien geen specifieke eisen beschikbaar zijn, dient het Basisvoorwaardenprogramma te worden toegepast (Bijlage 1).

¹ Verordening (EG) Nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 April 2004 betreffende de hygiëne van voedingsmiddelen (PB EU 2004, L139 en L226).

² Codex Alimentarius Commission "Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application", Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2009).

³ Codex Alimentarius Commission, "General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2009).



Bij het samenstellen van de specificatie “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” zijn de zeven beginselen en de richtlijnen voor de toepassing van HACCP verder aangevuld met enkele basiselementen van kwaliteitsmanagementsystemen (ISO 9000). De referentiedocumenten die zijn gebruikt om de “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” op te stellen, zijn vermeld in Hoofdstuk 3.

De “Eisen” richten zich primair op activiteiten en acties om de veiligheid van voedingsmiddelen te borgen. De beheersing van de deugdelijkheid van voedingsmiddelen wordt gezien als een noodzakelijk onderdeel van een kwaliteitsmanagementsysteem, tenzij afwijkingen kunnen leiden tot onveilige voedingsmiddelen⁴.

De noodzaak van een norm of specificatie

De specificatie “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” is ontwikkeld en wordt beheerd door het Centraal College van Deskundigen - HACCP om een norm voor voedselveiligheidssystemen ter beschikking te hebben. Alle betrokken partijen in de voedselketen zijn in het Centraal College van Deskundigen - HACCP vertegenwoordigd. Dit normerende document kan gebruikt worden door certificatie-instellingen om de voortdurende conformiteit te toetsen van op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssystemen, zoals deze door de levensmiddelenbedrijven zijn ontwikkeld en geïmplementeerd. Het spreekt van zelf dat een levensmiddelenbedrijf de “Eisen” ook kan gebruiken om het voedselveiligheidssysteem op te zetten en in te richten.

Certificatie (bijvoorbeeld van op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssystemen) geeft door middel van een verklaring (certificaat) en/of merk aan dat er een gerechtvaardigd vertrouwen bestaat dat een product, proces, dienst of managementsysteem voldoet aan een vooraf vastgestelde norm of (technische) specificatie. Dit houdt in dat het levensmiddelenbedrijf in staat is om blijvend te voldoen aan die normen of specificaties.

Om een dergelijke verklaring te kunnen afgeven, moet het op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssysteem van het levensmiddelenbedrijf worden getoetst. Certificatie- en periodieke controleonderzoeken (audits) moeten door de certificatie-instelling op doeltreffende wijze worden uitgevoerd. Deze certificatie-instelling is een onafhankelijke entiteit (al dan niet binnen de overheid), die zowel beschikt over de autorisatie als wel het vertrouwen heeft van alle betrokken partijen om een certificatieregeling uit te voeren. In de organisatiestructuur van de certificatie-instelling zijn alle belanghebbende partijen in certificatie vertegenwoordigd.

Ten einde het vertrouwen te hebben, moet de certificatie-instelling de gepubliceerde “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” en het “HACCP Certificatie Reglement” op de voorgeschreven wijze toepassen. De “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” zijn op een zodanige wijze opgesteld dat een doeltreffende toetsing kan worden uitgevoerd van de status en de prestaties van de processen. In het “HACCP Certificatie Reglement” zijn gedetailleerde criteria vastgelegd waaraan de certificatie-instelling dient te voldoen, onder meer bij het samenstellen van een deskundig HACCP beoordelings- team, voor het inrichten en uitvoeren van het certificatieproces en bij het vaststellen van de werkwijze en de duur (minimaal te besteden auditordagen) van de audits.

⁴ Een voorbeeld van onderscheid tussen veilig en deugdelijk is zure melk; wel veilig, niet deugdelijk.



Autoriteit wordt verkregen doordat de certificatie-instelling officieel is geaccrediteerd door een erkende accreditatie- instelling om het certificatiesysteem voor op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssystemen uit te voeren⁵ en door die accreditatie-instelling periodiek wordt beoordeeld. Accreditatie heeft betrekking op de betrouwbaarheid en de deskundigheid van de certificatie-instelling. In het document "Eisen voor Certificatie-instellingen" worden de accreditatie-criteria voor het certificatiesysteem voor voedselveiligheidssystemen uitvoerig beschreven.

Nadrukkelijk moet worden gesteld dat certificatie van het voedselveiligheidssysteem geen gárantie geeft dat het levensmiddelenbedrijf bij voortduring aan de eisen met betrekking tot voedselveiligheid voldoet. De toegevoegde waarde van een gecertificeerd voedselveiligheidssysteem is dat het levensmiddelenbedrijf voortdurend inspanningen verricht om het op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssysteem te onderhouden en het bedrijf zich gecommitteerd heeft haar prestaties op het gebied van voedselveiligheid bij voortduring te zullen verbeteren.

⁵ Certificatie-instellingen moeten voldoen aan ISO/IEC 17021.



Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem.

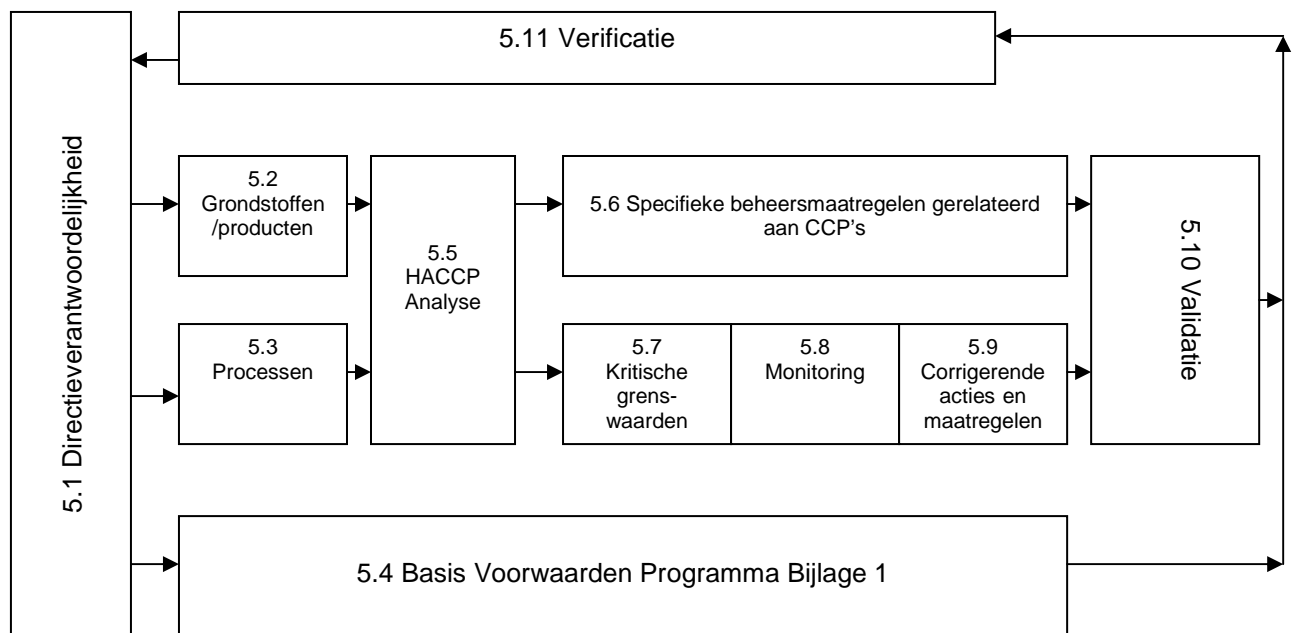
De eisen in dit normatief document vormen een basis om te kunnen beoordelen of de processen voldoen aan de (inter-)nationale wetgeving, codes, afspraken, e.d. De “Eisen” bevatten ook de noodzakelijke managementsysteem-eisen. De structuur, de volgorde en de interactie van het toetsingsproces zijn uitgewerkt in Figuur I.

In de beschrijving van elk onderdeel zijn de reikwijdte en de eisen nader gespecificeerd. Door toepassing van deze eisen toetst het auditteam zowel het gedocumenteerde, op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssysteem alsmede de implementatie en het effectief functioneren van het systeem op de werkvloer.

De “Eisen” beschrijven een generiek raamwerk van eisen. Ieder operationeel, op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem zal minimaal aan deze eisen moeten voldoen.

In Bijlage 2 van dit document wordt voor elk hoofdstuk en paragraaf van de “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” gerefereerd aan de overeenkomstige tekst in de richtlijnen voor HACCP van de Codex Alimentarius⁶.

Figuur 1 De structuur van een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem



⁶ Codex Alimentarius Commissie, “Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) System and Guidelines for its Application”, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2009).



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

Om het systeem inzichtelijk en toetsbaar te maken moet het levensmiddelenbedrijf de informatie verschaffen zoals in de “Eisen” is aangegeven. Voor iedere bedrijfsspecifieke situatie (product / productgroep / proces / sector) moeten door het levensmiddelenbedrijf de specifieke voorwaarden worden aangegeven. Het auditteam zal dit gehele systeem van algemene en bedrijfsspecifieke eisen toetsen.

De eerste versie van deze “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” toen bekend als “Criteria voor het toetsen van een operationeel HACCP systeem”⁷ is ontwikkeld door samenwerking van een aantal certificatie-instellingen in Nederland. De eerste versie is op 15 mei 1996 gepubliceerd onder verantwoordelijkheid van het Centraal College van Deskundigen – HACCP.

Door de wijziging van de Codex Alimentarius (Alinorm 97/13A, Appendix II) was revisie van de “HACCP Criteria” noodzakelijk. Het Centraal College van Deskundigen – HACCP heeft in deze versie ook de opgedane ervaringen met de toepassing ervan verwerkt. De tweede revisie van de “HACCP Criteria” is gepubliceerd in september 1998 en verscheen tevens in de Engelse taal in februari 1999.

Ontwikkelingen met betrekking tot op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssystemen en ontwikkelingen binnen Codex, maar ook de nieuwste voorstellen voor Europese Richtlijnen inzake Levensmiddelenhygiëne (als opvolger van de nu gerefereerde EU Richtlijnen en regelingen) hebben een volgende revisie noodzakelijk gemaakt: de derde versie (2002).

Verdere ontwikkelingen in het vaststellen van voedselhygiëne regelingen en de GFSI re-benchmark tegenover de 4e editie van hun Guidance Document hebben onvermijdelijk een nieuwe versie doen ontstaan: deze vierde versie (2006).

Vanwege de revisietermijn is de behoefte aan deze versie 5 ontstaan (2012).

⁷ Criteria voor het toetsen van een operationeel HACCP systeem’, bekend als de “HACCP Criteria”



2. TOEPASSINGSGBIED

In dit normatief document worden de eisen beschreven voor de toetsing van een operationeel HACCP- systeem (een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem), dat de veiligheid van levensmiddelen moet borgen tijdens de bereiding, ver- en bewerking, productie, verpakken, opslag, transport, distributie, verkoop of toelevering in elke sector van de voedselketen, inclusief de primaire productie.

De “Eisen” zijn algemeen van toepassing voor alle, publiek- of privaatrechtelijke levensmiddelen-bedrijven of organisaties, ongeacht hun winstdoelstellingen.

Vanzelfsprekend moet het levensmiddelenbedrijf elke stap van haar activiteiten hebben geïdentificeerd die kritisch is om te worden geborgd uit oogpunt van voedselveiligheid en moeten adequate procedures inzake voedselveiligheid zijn ontwikkeld, ingevoerd, onderhouden en geëvalueerd. Daarbij moeten de beginselen van HACCP, inclusief het basisvoorwaardenprogramma (algemene hygiënemaatregelen) zijn toegepast. Waar van toepassing wordt tevens voldaan aan de geldende praktijkcodes en de betreffende wetgeving.

De “Eisen” zijn niet van toepassing voor toeleverende en dienstverlenende bedrijven aan de levensmiddelenbedrijven, zoals de leveranciers van machines en procesapparatuur, leveranciers van verpakkingsmiddelen, (industriële) reinigingsbedrijven, etc.



3. REFERENTIES

De specificatie “Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem” is gebaseerd op de volgende referentie documenten:

1

Wereldwijd:

Joint FAO/WHO Codex Alimentarius Commission,

- General Principles of Food Hygiene, CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2009).
- Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) System and Guidelines for its Application, Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2009).

2

Internationaal niveau:

Europese Unie

2a

Algemene Voedingsmiddelenwet

Verordening (EG) No 178/2002 (d.d. 28 januari 2002) ter vaststelling van algemene beginselen en eisen voor wetgeving voor voedingsmiddelen, instelling van de Europese Autoriteit voor Voedselveiligheid en vaststelling van procedures inzake voedselveiligheid.

2b

Verordening Nr. 852/2004 van het Europese Parlement en de Raad van 29 April 2004 betreffende de hygiëne van voedingsmiddelen (vervangt Richtlijn 93/43/EEG (d.d. 14 juni 1993) inzake Levensmiddelenhygiëne, die per deze verordening is ingetrokken).

3

Nationaal niveau:

Nederland: de Warenwet:

Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen van 3 oktober 2005, dat per 1 januari 2006 van kracht is.

4

Waar van toepassing: Meerdere (internationale, o.a. Codex) Codes of Practice en Food Commodity Standards, als mede (nationale) Hygiëncodes.



4. BEGRIPPEN EN DEFINITIES

Actie-grenswaarde

Een waarde (maatstaf) voor de betrokken product- of procesparameter, afgeleid van de kritische grenswaarde die aanduidt dat er in het proces moet worden ingegrepen.

Aspect

Een element van de activiteiten van het levensmiddelenbedrijf (producten, processen, basisvoorwaardenprogramma, diensten), dat invloed heeft op de veiligheid van het voedingsmiddel.

Basisvoorwaardenprogramma ("Pre-requisite program")

Elke gespecificeerde en gedocumenteerde activiteit of faciliteit die is geïmplementeerd overeenkomstig de "Codex General Requirements of Food Hygiene", de "Good Manufacturing Practices" en de van toepassing zijnde wetgeving, met als doel om de basisvoorwaarden te scheppen die noodzakelijk zijn voor het produceren, ver- en bewerken van veilige voedingsmiddelen in alle stadia van de voedselketen.

Beheersen

Het nemen van alle noodzakelijke maatregelen om te bereiken dat bij voortduring wordt voldaan aan de criteria die zijn vastgelegd in het HACCP plan.

Beheersing

Een status waarin de juiste procedures worden gevolgd en aan de criteria (eisen) wordt voldaan

Beheersmaatregel

Iedere actie of activiteit die wordt gebruikt om gevaren te vermijden of te elimineren, of te reduceren en te beheersen op een aanvaardbaar niveau

Beheersmaatregel, specifiek

Een maatregel om een kritisch beheersingspunt (CCP) te beheersen. Hierbij geldt dat een bepaald onderdeel van een basisvoorwaardenprogramma (bijv. reiniging bij de productie-overgang van allergenenhoudend naar allergenenvrij) ook een specifieke beheersmaatregel kan zijn.

Bewakingsstelsel

Het stelsel, de organisatiestructuur, procedures, processen en middelen, inclusief alle geplande metingen, analyses en observaties die nodig zijn om de kritieke beheersingspunten effectief te kunnen bewaken ("monitoren").

Categorie

Voedselketen categorie conform ISO/TS 22003.

CCP

Zie kritisch beheersingspunt

Certificatie

Handeling van een derde partij, waarmee wordt aangetoond dat er voldoende vertrouwen bestaat dat een naar behoren geïdentificeerd product, proces of dienst in overeenstemming is met een bepaalde norm of ander normatief document.

Corrigerende actie(s)

De actie(s) die moet/moeten worden ondernomen wanneer het bewakingsstelsel van het kritieke beheersingspunt aangeeft dat dit punt niet meer wordt beheerd.



Corrigerende maatregel

Maatregel met betrekking tot voedselveiligheid die wordt genomen om de oorzaken van een bestaand(e) afwijking, gebrek of een andere ongewenste situatie te elimineren om herhaling te voorkomen.

Afwijking: Niet voldoen aan een gespecificeerde eis.

Gebrek: Niet voldoen aan een eis of redelijke verwachting ten aanzien van het voorziene gebruik, met inbegrip van die, welke betrekking hebben op voedselveiligheid.

Deelgebied

Specifieke branche indeling per categorie (bijvoorbeeld: In de primaire categorie veehouderij worden drie deelgebieden onderscheiden: (1) vee (wild) houderij (vlees), (2) primaire dierlijke producten (melk, honing en eieren), en (3) viskwekerij).

Gevaar, potentieel (“Hazard”)

Een biologische, chemische of fysische verontreiniging, of toestand die daartoe leidt, die een levensmiddel onveilig maakt of kan maken voor consumptie.

Gevarenanalyse (“hazard analyse”)

Het proces van verzamelen en beoordelen van gevaren en condities die daartoe kunnen leiden, om te beslissen welke gevaren van wezenlijk (significant) belang zijn voor de voedselveiligheid en dus moeten worden opgenomen in het HACCP plan.

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point)

Een methodiek voor het systematisch en gestructureerd identificeren, evalueren en beheersen van potentiële gevaren, die de voedselveiligheid significant kunnen beïnvloeden.

HACCP-audit

Een systematisch en onafhankelijk onderzoek om na te gaan of het HACCP-systeem, waaronder het HACCP-plan en daarbij behorende resultaten, effectief is ingevoerd en wordt uitgevoerd zoals het staat beschreven en of het HACCP-systeem geschikt is voor het bereiken van het beoogde doel. NB. Beoordeling van de HACCP-analyse is hierbij een wezenlijk onderdeel.

HACCP-plan

Een document, opgesteld overeenkomstig de principes van HACCP om beheersing van gevaren te waarborgen die significant zijn voor de voedselveiligheid in het betrokken deel van de voedselketen.

HACCP-systeem:

De organisatiestructuur, procedures, processen en middelen die nodig zijn voor het ten uitvoer brengen van het (de) HACCP-plan(nen) en het realiseren van de doelstellingen.

HACCP-team

Groep mensen (multidisciplinair) die een HACCP -systeem ontwikkelen, invoeren en onderhouden.

Kritisch beheersingspunt (“Critical Control Point”, CCP)

Een punt, stap of procedure waarvoor het van essentieel belang is dat specifieke beheersmaatregelen worden toegepast om gevaren te vermijden of te elimineren, dan wel te reduceren en te beheersen op een aanvaardbaar niveau.

Kritische grenswaarde (“critical limit”)

Een waarde (maatstaf) die de grens aanduidt tussen een aanvaardbaar en een onaanvaardbaar product.

NB. Dit criterium definieert de limietwaarden voor de product- of procesparameter(s) die worden gebruikt voor de bewaking (monitoring). Zie tevens actie-grenswaarden en streefwaarden.



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

Levensmiddelenbedrijf (“food business operator”)

De organisatie, en daarbinnen de persoon of personen die verantwoordelijk is (zijn) en moet(en) toezien dat de organisatie voldoet aan alle wetten en regelgevingen.

Levensmiddelenverwerker, operator (“food handler”)

Iedere persoon die direct in contact komt met verpakte of onverpakte voedingsmiddelen, apparatuur en hulpmiddelen en die daarom dient te voldoen aan de eisen met betrekking tot voedingsmiddelenhygiëne.

Levensmiddelenhygiëne

Alle voorwaarden en maatregelen die nodig zijn om de veiligheid en deugdelijkheid van eet- en drinkwaren te waarborgen tijdens alle handelingen (bereiding, verwerking, behandeling, verpakking, vervoer, distributie en verhandeling) en alle stadia in de voedselketen.

Monitoren (bewaken)

Het planmatig meten of observeren van de kritische procesparameters ten einde te kunnen vaststellen of men de beheersingspunten onder controle heeft.

Non- conformiteit (tekortkoming)

Een bevinding die leidt tot een minder ernstige tekortkoming heeft betrekking op het ontbreken van opvolging of beheersing van implementatie van het HACCP-systeem, waar dit geen invloed heeft op het functioneren van het systeem of op het voldoen aan de voedselveiligheidseisen van het product of van de dienstverlening (Minor NC).

Een bevinding die leidt tot een ernstige tekortkoming heeft betrekking op onvoldoende implementatie van een of meerdere systeemeisen van de HACCP-norm, of een situatie waarbij niet of onvoldoende geborgd is dat het product of de dienstverlening voldoet aan de gestelde voedselveiligheidseisen (Major NC).

Streefwaarde (normwaarde)

Opdat de productie van veilige producten wordt zeker gesteld ligt de streefwaarde (= norm waarde) voor de product of procesparameter(s) die wordt gemonitord bij voorkeur binnen de actie-grenswaarden, maar zeker binnen de kritische grenswaarden.

Opmerking

Een bevinding die als opmerking wordt gerapporteerd heeft betrekking op een onderwerp dat de aandacht van de beoordeelde organisatie behoeft, maar geen afwijking van de HACCP-normeisen betreft.

Pre-Requisite Program

Zie Basisvoorwaardenprogramma.

Preventieve actie(s) en maatregel(en)

Elke maatregel of actie om de oorzaak van een mogelijke toekomstige afwijking of gebrek of andere ongewenste mogelijke situatie weg te nemen en/of herhaling daarvan te voorkomen of zoveel mogelijk te reduceren.

Primaire productie

Die delen van de voedselketen tot en met het oogsten, jagen, vissen, melken en alle fasen van dierlijke productie voorafgaande aan slachten.

Producten, onbewerkt

Levensmiddelen die nog geen bewerking hebben ondergaan, inclusief producten die bijvoorbeeld zijn gesorteerd, gedeeld, afgehouden, ontbeend, onthuid, gemalen, gesneden, schoongemaakt, ontdaan zijn van vetdelen, gedopt, geplet, gekoeld of (diep)gevroren.



Producten, bewerkt

Levensmiddelen die als onbewerkte producten een bewerking hebben ondergaan zoals verhitten, roken, behandelen, rijpen, inleggen/inmaken, drogen, marinieren, extraheren, extruderen of een combinatie van deze processen en/of producten. Stoffen die nodig zijn voor een dergelijke bewerking of nodig zijn om specifieke eigenschappen te geven aan de eindproducten, kunnen zijn toegevoegd.

Risico

De waarschijnlijkheid dat een nadelig gezondheidseffect wordt veroorzaakt door de aanwezigheid van een bepaald gevaar en de ernst van dat specifieke gevaar als het voedsel wordt bereid en geconsumeerd volgens bedoeld gebruik.

Stap

Een punt, procedure, operatie of fase in de voedselketen, inclusief de grondstoffen, van de primaire productie tot en met de eindconsumptie.

Stroomschema

Een schematische weergave van de opeenvolgende processtappen die in het levensmiddelenbedrijf operationeel zijn.

Valideren

Het (vooraf) vaststellen dat de beheersmaatregelen van het HACCP plan effectief zijn, en aantonen dat dit in de praktijk inderdaad met het beoogde effect wordt bereikt.

Verifiëren

Het (achteraf) toepassen van methoden, procedures, keuringen en beproevingen om vast te stellen dat overeenkomstig de specificaties wordt geproduceerd en het HACCP systeem functioneert als wordt bedoeld.

Voedingsmiddel

Alle stoffen en producten, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om door de mens te worden geconsumeerd of waarvan redelijkerwijs kan worden verwacht dat zij door de mens worden geconsumeerd. Dit begrip omvat tevens drank, kauwgom alsmede iedere stof, daaronder begrepen water, die opzettelijk tijdens de vervaardiging, de bereiding of de behandeling aan het voedingsmiddel wordt toegevoegd.

Voedselveiligheid

Zekerstelling dat het levensmiddel geen schade toebrengt aan de consument wanneer het levensmiddel wordt toe bereid en geconsumeerd volgens bedoeld gebruik.

Voedseldeugdelijkheid

Zekerstelling dat het voedingsmiddel bij bedoeld gebruik aanvaardbaar is voor menselijke consumptie.



5. HACCP-SYSTEEM EISEN

5.1 Directieverantwoordelijkheid

Het levensmiddelenbedrijf is verantwoordelijk voor de veiligheid (en deugdelijkheid) van het geproduceerde voedingsmiddel. Daarom moet het levensmiddelenbedrijf het beleid met betrekking tot de voedselveiligheid integreren in het ondernemingsbeleid. De directie heeft de eindverantwoordelijkheid voor het beleid van de organisaties en moet het beleid vastleggen, ondersteunen en communiceren. De organisatie moet periodiek de implementatie van het beleid verifiëren en de resultaten daarvan evalueren.

De directie moet bewerkstelligen dat

- de eisen van klanten, en
- de eisen van wet- & regelgeving inzake de voedselveiligheid zijn bepaald.

Het HACCP-systeem stelt de organisatie in staat om haar betrokkenheid en verantwoordelijkheid aantoonbaar te maken met betrekking tot de levering van veilige voedingsmiddelen. Het HACCP-systeem borgt dat alle vereiste activiteiten doeltreffend zijn gedefinieerd, zijn geïmplementeerd en worden onderhouden.

5.1.1 Beleid

Het levensmiddelenbedrijf moet met betrekking tot de veiligheid van voedingsmiddelen haar beleid vaststellen en (schriftelijk) vastleggen. Het beleid dient de betrokkenheid van het levensmiddelenbedrijf ten aanzien van veilige voedingsmiddelen aan te geven. Uit het beleid moet blijken dat de organisatie volledig op de hoogte is van haar positie in de voedselketen. Het beleid is afgestemd op het 'boer tot bord'-concept, beginnende bij de inkoop en de acceptatie van grondstoffen. Het beleid is gericht op de veiligheid van voedingsmiddelen en dient de verwachtingen en behoeften van haar klanten en de consumenten te beantwoorden. Het beleid moet concrete doelstellingen⁸ (voorgestelde acties) formuleren om de voedselveiligheid te borgen en te verbeteren voor de betreffende periode. De organisatie moet bewerkstelligen dat dit beleid op alle niveaus van de organisatie wordt begrepen, geïmplementeerd en onderhouden.

5.1.2 Reikwijdte van het HACCP systeem

Het levensmiddelenbedrijf moet de reikwijdte (werkterrein of scope) van het HACCP-systeem bepalen en vastleggen. De reikwijdte moet dat deel en die activiteiten van de voedselketen bevatten waarvoor het levensmiddelenbedrijf verantwoordelijk is en waarvoor zij kan worden aangesproken:

- Het deel van de voedselketen waarvoor het levensmiddelenbedrijf verantwoordelijk is begint waar de verantwoordelijkheid van de toeleveranciers van grondstoffen en bestanddelen eindigt; de verantwoordelijkheid van het levensmiddelenbedrijf eindigt waar een andere organisatie in de voedselketen de verantwoordelijkheid overneemt. De reikwijdte moet daarom in overeenstemming zijn met inkoop- en verkoopcontracten.
- Alle locaties en proceslijnen waar voedingsmiddelen worden ver- en/of bewerkt en/of opgeslagen moeten adequaat worden aangegeven en moeten beschikbaar zijn voor de toetsing.
- Alle producten, die door het levensmiddelenbedrijf op de markt worden afgezet, hetzij verwerkt, bewerkt of behandeld, moeten adequaat worden gespecificeerd.
- Alle uitbestede activiteiten (zoals verpakken, opslag, transport) moeten op de juiste wijze zijn inbegrepen.

⁸ SMART doelstellingen zijn Specifiek, Meetbaar, Acceptabel, Realistisch en Tijdsgebonden.



Om praktische redenen mag het totale productassortiment worden gegroepeerd. Hierbij is het echter van belang dat:

- specifieke verschillen tussen de individuele eindproducten kritisch worden beschouwd;
- de productie- en bewaarcondities daadwerkelijk gelijkwaardig zijn;
- geen belangrijke aspecten met betrekking tot productveiligheid worden vergeten.

In principe is het niet toegestaan een gedeelte van de productie van levensmiddelen op eenzelfde locatie van de reikwijdte van het HACCP-systeem uit te zonderen; alle activiteiten moeten voor toetsing beschikbaar zijn.

5.1.3 Taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden

Het levensmiddelenbedrijf moet de taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden met betrekking tot het beheersen en borgen van de veiligheid van levensmiddelen vaststellen en vastleggen voor alle werknemers die betrokken zijn bij de ver- c.q. bewerking van voedingsmiddelen en/of bij de controle en beheersing van de voedselveiligheid. De hiërarchische structuur van de organisatie moet vastgelegd zijn in een organisatieschema.

Waar de assistentie van een externe expert is vereist voor de ontwikkeling, implementatie, uitvoer danwel toetsing van het voedselveiligheidssysteem dient er een schriftelijke overeenkomst te bestaan waarbinnen de verantwoordelijkheden en bevoegdheden van deze externe expert zijn vastgelegd.

5.1.4 HACCP-team(s)

De organisatie moet een HACCP-team instellen (of meerdere HACCP-teams als nodig zijn). Het HACCP-team moet het HACCP-systeem ontwikkelen, implementeren en in stand houden. De organisatie moet aantonen dat de leden van het HACCP-team beschikken over voldoende expertise van uiteenlopende disciplines of kan beschikken als dit nodig is voor het opstellen, implementeren en onderhouden van het totale (over de volle reikwijdte) HACCP-systeem. Voor de samenstelling van het HACCP-team moet de organisatie de minimaal benodigde kwalificatiecriteria voor teamleden vastleggen. Bovendien moeten de functie (inclusief taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden) en de vereiste expertise van de teamleden zijn vastgelegd. Bij meerdere HACCP-teams moet er een coördinator zijn die de verantwoordelijkheid heeft over de voortgang, en correcte totstandkoming, implementatie en het onderhoud van het HACCP-systeem.

5.1.5 Middelen en voorzieningen

De organisatie moet de verzoeken van het HACCP-team voor voorzieningen die nodig zijn voor de totstandkoming, de implementatie en het onderhoud van het HACCP-systeem onderzoeken en de middelen en voorzieningen tijdig beschikbaar stellen. Daar waar corrigerende acties, verificatieprocedures of afnemers aangeven dat operationele verbeteringen noodzakelijk zijn, zal de organisatie deze aspecten onderzoeken en evalueren en adequate middelen en voorzieningen beschikbaar stellen om de voedselveiligheid te waarborgen.

5.1.6 Beoordeling door de directie

De organisatie zal het HACCP-systeem met vooraf vastgestelde tussenperiodes van niet meer dan 12 maanden op de blijvende geschiktheid en effectiviteit ervan beoordelen en deze borgen. Hierbij dient de HACCP verificatie (5.11) als input te fungeren.

De beoordeling zal de noodzaak tot veranderingen in het HACCP-systeem evalueren, inclusief de productveiligheid, het beleid en de doelstellingen. De beoordeling zal bewijsvoering opleveren van de betrokkenheid om het HACCP-systeem en de prestaties daarvan te verbeteren.



5.2 Productinformatie

5.2.1 Kenmerken van het product

Per product (of een groep van vergelijkbare producten, zie paragraaf 5.1.2) moet een productbeschrijving zijn vastgelegd waaruit de gevoeligheid voor veiligheidsrisico's blijkt. Deze beschrijving met betrekking tot de veiligheid van het product moet een reikwijdte hebben vanaf onder meer de toegepaste grondstoffen waaruit het product wordt samengesteld tot en met de distributie.

Hierbij dient de traceerbaarheid van de grondstoffen tot en met de aflevering beschreven te zijn.

Een gedetailleerde specificatie van de eindproducten is noodzakelijk om een uitgebreide toetsing van de veiligheidsprocedures mogelijk te maken. Deze specificatie moet duidelijk de volgende karakteristieken van het product bevatten:

- een algemene productbeschrijving;
- gebruikte grond- en hulpstoffen en bestanddelen/toevoegingen (samenstelling);
- algemene productkenmerken zoals voorkomen, gewicht, etc.;
- specifieke productkenmerken zoals chemische- (inclusief allergenen), microbiologische- en fysische kenmerken;
- specifieke eisen zoals van toepassing zijnde wetgeving, klanteneisen;
- zekerstelling van algemene (chemische, microbiologische en fysische) veiligheid;
- verpakking, opslagcondities, etikettering (houdbaarheid, productidentificatie);
- identificatie van bekend oneigenlijk gebruik.

5.2.2 Bedoeld gebruik

Aangegeven en vastgelegd moet worden voor welke doelgroep(en) het product of de productgroep bestemd is, aangezien dit een directe invloed heeft op de vereiste productkenmerken. Het product vereist bijvoorbeeld:

- additionele verwerkingsmethoden (bijvoorbeeld verhitten) voor de consumptie, en/of
- koeling en opslag bij bepaalde temperaturen, en/of
- aanwijzing over de 'te gebruiken tot'-datum, vooral na het openen van de verpakking, en/of
- het product is bestemd voor specifieke (kwetsbare) groepen zoals baby's en peuters, zwangere vrouwen, ouderen, diabetici, allergische of zieke personen.

Het bedoelde gebruik van het product moet een continue aandachtspunt zijn; relevante wetgeving en regelingen moeten worden gedocumenteerd. Indien nodig zullen productkenmerken en productieprocessen worden aangepast aan de specifieke wetgeving. Informatie op het etiket, inclusief aanwijzingen voor het gebruik, zal ook worden aangepast. Deze wijzigingen moeten worden geregistreerd.

Indien onoordeelkundig of onjuist gebruik kan leiden tot onveilige producten, moeten de producten adequate informatie bevatten opdat juiste en toegankelijke informatie beschikbaar is voor de volgende persoon/organisatie in de voedselketen. Deze informatie moet het mogelijk maken dat deze het product veilig en correct kan verwerken, bereiden, opslaan of afleveren.

Voorzieningen moeten zijn getroffen die het eenvoudig maken om de betreffende partij of levering te identificeren indien een terugroeping (recall) nodig is.

Het levensmiddelenbedrijf moet aantoonbaar maken dat er is nagegaan of de bewaar- en gebruikswijze (inclusief bekend misbruik) bij de doelgroepen kritische beheerspunten omvat.



5.3 Procesinformatie

5.3.1 Stroomschema's

Het levensmiddelenbedrijf moet beschikken over een volledige en actuele beschrijving van het voortbrengingsproces in de vorm van stroomschema's en/of stroomschema's en 'lay-outs' van de inrichting. Waar het HACCP-systeem betrekking heeft op een bepaalde be- of verwerking moet aandacht worden gegeven aan de voorgaande en volgende stappen van deze bepaalde be- of verwerking. Deze beschrijvingen zijn opgesteld en geverifieerd door het HACCP-team.

De stroomschema's zijn een schematische weergave van het voortbrengingsproces en beschrijven alle stappen in voldoende detail om het HACCP-team adequate informatie te geven voor de HACCP-analyse. De stroomschema's geven alle relevante processtappen weer, zoals de voortbrenging van het product, inclusief kritische aspecten zoals:

- buffer en tussenopslagen;
- transportleidingen, verdeelkleppen, etc.;
- kringlopen ('loops') voor herbewerking/recycling;
- voorzieningen voor reiniging en desinfectie van machines en gereedschappen, inclusief 'cleaning in process';
- voorzieningen bij starten/stoppen/noodstops etc.

5.3.2 Inrichting ('lay-out')

In een plattegrond ('lay-out') van het bedrijf, moet de gehele infrastructuur van de inrichting, zoals de productie-eenheden, opslagruimtes en personele voorzieningen worden aangegeven.

In de plattegrond is het volgende aangegeven:

- De routing van producten, personeel en luchtstroming (in geval van 'high care' ruimten).
- De gebieden/ruimten waar kruisbesmettingen of incidentele contacten mogelijk zijn tussen grond- en hulpstoffen, allergenen, smeer- en koelmiddelen, halffabrikaten en eindproducten, personeel en verpakkingen, pallets en containers.
- De gebieden/ruimten waarvoor hygiëne- en personele voorzieningen van toepassing zijn.

5.3.3 Beheer en verificatie van de procesinformatie

Voorafgaande aan de uitvoering van wijzigingen in het voortbrengingsproces en de inrichting ('lay-out'), die de veiligheid van het product negatief kunnen beïnvloeden, moeten deze voorgenomen wijzigingen aan het HACCP-team worden gerapporteerd om de potentiële gevaren en de risico's ten aanzien van voedselveiligheid te evalueren en zonodig preventieve maatregelen te nemen.

In ieder geval moet de beschrijving van de stroomschema's en plattegrond ('lay-out') geverifieerd worden door het HACCP-team opdat deze volledig in overeenstemming zijn met de bestaande praktijk. Deze verificatie moet regelmatig (minimaal jaarlijks) herhaald worden opdat wijzigingen en/of vernieuwingen aan de procesinstallatie en inrichting tijdig kunnen worden opgespoord en vastgelegd. De uitvoering van deze verificatie moet onderdeel zijn van een verificatieprocedure.

5.4 Basisvoorwaardenprogramma

Het levensmiddelenbedrijf moet beschikken over een volledige en actuele beschrijving van het basisvoorwaardenprogramma (BVP). De procedures die onderdeel zijn van het basisvoorwaardenprogramma moeten degelijk zijn (voldoende gedetailleerd en vastgelegd), volledig operationeel zijn en geïntegreerd zijn in het HACCP-systeem.



Specifieke eisen voor voedselveiligheid zijn uitgewerkt in wetgeving, hygiënecodes, klant- of consumentenspecificaties. Indien geen specifieke eisen beschikbaar zijn, dient het Basisvoorwaardenprogramma te worden toegepast (Bijlage 1). Deze Codex 'General Principles of Food Hygiene' geven een stevige grondslag voor de borging van de veiligheid en deugdelijkheid van levensmiddelen.

Het levensmiddelenbedrijf dient te besluiten welke beginselen van voedselveiligheid, 'good manufacturing practices' en wetgeving moeten worden uitgewerkt in het basisvoorwaarden programma'.

Zo moeten de inkoopprogramma's resulteren in een classificatie van voedselveiligheidsrisico's van leveranciers en hun producten (5.5.1) evenals de gecontroleerde methode van beoordeling en herbeoordeling.

Afhankelijk van het belang voor de voedselveiligheid (zie 5.6) van de betreffende basisvoorwaarde dienen er bewakingsprocedures te zijn ingevoerd waarbinnen verantwoordelijkheden, bevoegdheden en vereiste registraties zijn vastgelegd. De organisatie moet maatregelen treffen om de oorzaken van afwijkingen inzake het basisvoorwaardenprogramma op te heffen om herhaling te voorkomen. Corrigerende maatregelen moeten zijn afgestemd op de gevolgen van de afwijkingen die zich voordoen.

Het basisvoorwaardenprogramma moet, met vooraf vastgestelde, regelmatige tussenpozen worden geverifieerd voor wat betreft implementatie en doeltreffendheid (Hoofdstuk 5.11).

De basisvoorwaarden gerelateerd aan het basisvoorwaardenprogramma (BVP) zijn uitgewerkt in Bijlage I en zijn samengevat in onderstaande Figuur 2.

Figuur 2: Samenvatting van de Codex General Principles of Food Hygiene (CAC/RCP 1-1969, Rev. 4 (2009))

<p>1 Primaire productie 1.1 Omgevingshygiëne 1.2 Hygiënische productie van voedselbronnen 1.3 Behandeling, opslag en transport 1.4 Reiniging, onderhoud en persoonlijke hygiëne</p>	<p>5 Inrichting: persoonlijke hygiëne 5.1 Gezondheidstoestand 5.2 Ziekten en verwondingen 5.3 Persoonlijke verzorging 5.4 Persoonlijk gedrag 5.5 Bezoekers</p>
<p>2 Inrichting: ontwerp en voorzieningen 2.1 Locatie 2.2 Gebouwen en ruimten 2.3 Installaties 2.4 Faciliteiten</p>	<p>6 Transport 6.1 Algemeen 6.2 Eisen 6.3 Gebruik en onderhoud</p>

¹ Codex, General Food Principles state in this respect: *there will be inevitably situations where some of the food hygiene requirements are not applicable. The fundamental question in every case is "what is necessary and appropriate on the grounds of the safety and suitability of food for consumption?"* in deciding whether a requirement is necessary or appropriate, an assessment of the risk should be made, preferably within the framework of the HACCP approach!"



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

<p>3 Procesbeheersing</p> <p>3.1 Beheersing van potentiële gevaren voor voedsel 3.2 Sleutelfactoren van hygiënebeheerssystemen 3.3 Eisen voor inkomende materialen 3.4 Verpakking 3.5 Water 3.6 Management and toezicht 3.7 Documentatie and registraties 3.8 Recallprocedures</p>	<p>7 Product informatie and consumenten bewustwording</p> <p>7.1 Partij-identificatie 7.2 Productinformatie 7.3 Etikettering 7.4 Consumentenvoorlichting</p>
<p>4 Inrichting: onderhoud en verzorging</p> <p>4.1 Onderhoud en reiniging 4.2 Reinigingsprogramma's 4.3 Ongediertebestrijding 4.4 Afvalbeheersing 4.5 Hygiënische zorg</p>	<p>8 Training</p> <p>8.1 Bewustwording en verantwoordelijkheden 8.2 Trainingsprogramma's 8.3 Instructie en toezicht 8.4 Opfrustraining</p>

5.5 Gevarenanalyse¹⁰

De organisatie (HACCP-team) moet de potentiële (biologische, chemische en fysische) gevaren identificeren, analyseren en evalueren die een negatief effect hebben op de veiligheid van de producten. Zo vaak als het voortbrengingsproces verandert op een wijze die een negatief effect op de voedselveiligheid kan hebben, moeten alle relevante stappen van de risico-analyse worden doorlopen en geactualiseerd.

5.5.1 Gevarenidentificatie

De organisatie (HACCP-team) moet de potentiële (biologische, chemische en fysische) gevaren identificeren en vastleggen die een negatief effect hebben op de veiligheid van de producten. De identificatie zal alle aspecten bevatten van het voortbrengingsproces (processen) binnen de reikwijdte (scope) van het HACCP-systeem.

Deze identificatie en gevarenanalyse moet bij de juridische eigenaar van het product alle producten alle processen en alle basisvoorwaardenprogramma's omvatten.

Bij dienstverlenende organisaties (niet-juridische eigenaar, maar houder/bezitter van het product) beperkt de gevarenanalyse zich echter tot de uitgevoerde diensten. Bijvoorbeeld bij koel- en vrieshuizen, opslag, transport.

De gevarenidentificatie moet aspecten omvatten zoals:

- grond- en hulpstoffen;
- handelsartikelen;
- procesbeheersing in de keten;
- kenmerken van interim- en eindproducten (productspecificaties);
- kenmerken van toegepaste processen, inclusief uitbestede activiteiten en dienstverlening.

¹⁰ De notatie 'risico-analyse' bestaat uit twee elementen, namelijk de identificatie van potentiële gevaren en de uitvoering van een 'HACCP-analyse'. Met de HACCP-analyse worden de gerelateerde risico's onderzocht die een negatief effect op de gezondheid kunnen hebben indien het voedingsmiddel wordt bereid en geconsumeerd volgens het bedoelde gebruik.

De term 'risico-analyse' (risk analysis) is gereserveerd voor het proces zoals gedefinieerd door Codex ('Principles and guidelines for the conduct of microbiological risk assessment, risk management and risk communication') en dat als overkoepelende doelstelling heeft om de volksgezondheid te borgen.



Voor elk van de geïdentificeerde gevaren voor de voedselveiligheid moet waar mogelijk een aanvaardbaar niveau worden bepaald en geregistreerd voor het gevaar voor de voedselveiligheid in het eindproduct. Het bepaalde niveau moet voldoen aan vastgestelde eisen uit wet- & regelgeving en eisen van klanten met betrekking tot de voedselveiligheid.

5.5.2 HACCP-gevarenanalyse

De organisatie (HACCP-team) moet een gevarenanalyse (HACCP-gevarenanalyse) uitvoeren om te identificeren welke gevaren van zodanige aard zijn dat hun eliminatie of reductie tot aanvaardbare niveau's essentieel is voor de voortbrenging van veilige voedingsmiddelen.

Bij de uitvoering van de gevarenanalyse moeten de volgende aspecten worden beschouwd:

- De waarschijnlijkheid dat een gevaar zich voordoet en de ernst van de negatieve effecten op de gezondheid.
- De kwalitatieve en/of kwantitatieve evaluatie met betrekking tot de aanwezigheid van de gevaren.
- Het overleven of de vermenigvuldiging van micro-organismen.
- Het ontstaan of de aanwezigheid van contaminanten waaronder persistente toxines, chemische stoffen of fysieke verontreinigingen in voedingsmiddelen.
- Kruisbesmetting met allergenen
- Condities die leiden tot de bovengenoemde omstandigheden.

De gebruikte methode moet worden beschreven en de resultaten van de gevarenanalyse moeten worden geregistreerd, waarbij de motivatie/onderbouwing waarop de risico's zijn gewogen/ingeschat duidelijk aangegeven moet(en) zijn.

Bij de uitvoering van de gevarenanalyse moet, voor zover van toepassing, gebruik gemaakt worden van (praktische) ervaringen, experimentele gegevens, literatuur, etc..

5.6 Specifieke Beheersmaatregelen

Het HACCP-team moet alle beheersmaatregelen identificeren en vastleggen voor elk risico verbonden met elke stap in het proces waarvoor op basis van de gevaaridentificatie en de HACCP-analyse is vastgesteld dat dit risico significant is voor het beheersen van de voedselveiligheid. De te identificeren beheersmaatregelen moeten worden toegepast en doeltreffend worden geïmplementeerd.

Het HACCP team moet aansluitend voor elke beheersmaatregel een beoordeling uitvoeren, bijvoorbeeld met behulp van een beslissingsboom (zie ook bijlage 3), om te bepalen of er sprake is van een CCP. De onderliggende motivatie moet hierbij worden geregistreerd.

Meer dan één beheersmaatregel kan noodzakelijk zijn om een risico te beheersen en meer dan één risico kan worden beheerst met een beheersmaatregel.

Beheersmaatregelen gerelateerd aan Kritische Beheersingspunten (CCP's) worden geclassificeerd als specifieke beheersmaatregelen bedoeld om gevaren te vermijden of te elimineren, dan wel te reduceren en te beheersen op een aanvaardbaar niveau. Specifieke beheersmaatregelen zijn acties of activiteiten, vaak meetbare fysieke of chemische parameters zoals temperatuur, tijd, vochtigheid, pH, Aw, aanwezig chloor, en sensorische parameters zoals visueel voorkomen en samenstelling. Specifieke beheersmaatregelen welke zijn gebaseerd op subjectieve parameters, zoals het geval is bij visuele inspectie van een product, proces, handeling, etc., moeten worden ondersteund door instructies of specificaties, opleidingen en training. Hierbij geldt dat een bepaald onderdeel van een basisvoorwaardenprogramma (bijv. reiniging bij de productie-overgang van allergenenhoudend naar allergenvrij) ook een specifieke beheersmaatregel kan zijn.

Specifieke beheersmaatregelen moeten worden gemonitord, zijn voorzien van corrigerende acties, en moeten zijn gevalideerd en geverifieerd (zie de volgende hoofdstukken).



Beheersmaatregelen die niet als specifieke beheersmaatregel zijn geclassificeerd worden beheerst middels het basisvoorwaardenprogramma (zie 5.4).

5.7 Normen en kritische grenswaarden

5.7.1 Kritische proces- en productkenmerken

Voor elke specifieke beheersmaatregel gerelateerd aan een Kritisch Beheersingspunt, moeten de proces- en/of productkenmerken worden geïdentificeerd, waarmee aantoonbaar wordt gemaakt dat de betreffende stap wordt beheerst.

Het levensmiddelenbedrijf moet aangeven waaraan de norm is ontleend, hoe de waarden of beoordelingsnorm is bepaald, de relevantie met het Kritisch Beheersingspunt, de effectiviteit ervan en met welk doel de norm wordt gehanteerd.

5.7.2 Streefwaarden, actie-waarden en kritische grenswaarden

Het levensmiddelenbedrijf moet vervolgens voor de verschillende kenmerken de kritische grenswaarde(n) vaststellen en vastleggen, die steeds van toepassing zijn gedurende de be- en/of verwerking. Ook moeten normale operationele streefwaarden zijn aangegeven voor de verschillende kenmerken, als ook de actie-waarden die aangeven dat een interventie in het voortbrengingsproces noodzakelijk is om te zorgen dat de kritische grenswaarden niet worden overschreden.

Bij het vaststellen van de van toepassing zijnde streefwaarden, actie-waarden en kritische grenswaarden moeten de eisen, welke bij of krachtens relevante wet- of regelgeving en/of interne HACCP-analyses aan de veiligheid van voedingsmiddelen worden gesteld, beschouwd worden als (contractuele) verplichtingen. Het levensmiddelenbedrijf moet daarvoor een passende werkwijze vaststellen en bijhouden met betrekking tot het beheer en de toepassing van de relevante normen en kritische grenswaarden. Het levensmiddelenbedrijf moet passende voorzieningen/procedures inrichten en onderhouden voor het monitoren van streefwaarden (zie hoofdstuk 5.8) en voor corrigerende acties en maatregelen (zie hoofdstuk 5.9) die moeten worden uitgevoerd indien de actie-waarden worden overschreden.

Bovendien dienen de doeltreffendheid van de vastgestelde parameters en de operationele waarden te worden gevalideerd (zie hoofdstuk 5.10) om de voedselveiligheid te borgen.

5.8 Monitoren en meten

5.8.1 Monitoren en meten

Het levensmiddelenbedrijf moet een monitoringssysteem vaststellen, uitvoeren en onderhouden voor een effectieve en efficiënte bewaking van de kritische beheersingspunten. Het systeem omvat alle geplande metingen, observaties en analyses van kenmerken die aangeven dat de kritische beheersingspunten beheerst worden. Aangegeven moet zijn op welke wijze (motivering) het monitoringssysteem is ontwikkeld, respectievelijk tot stand is gekomen.

De wijze waarop de metingen respectievelijk de voorschriften voor de meetwijze worden uitgevoerd en bijgehouden, moet zijn vastgelegd en het volgende omvatten:

- bewakingsinstrumenten die zijn gebruikt;
- frequentie van bewaking;
- verantwoordelijkheden en bevoegdheden met betrekking tot bewaking en beoordeling van de bewakingsresultaten.

De resultaten van de monitoring moeten vastgelegd worden door middel van registraties die tenminste omvatten:



- bewakingsverslagen (gedateerd en ondertekend);
- registraties van opgetreden afwijkingen (grenswaarden en kritische grenswaarden) en corrigerende maatregelen.

De meetapparatuur en de toegepaste methoden moeten:

- met gespecificeerde tussenpozen of voorafgaand aan gebruik zijn gekalibreerd of geverifieerd volgens meetstandaarden die herleidbaar zijn tot internationale meetstandaarden; wanneer dergelijke standaarden niet bestaan, dan moet de basis die is gebruikt voor kalibratie of verificatie worden geregistreerd;
- indien nodig worden bijgesteld of opnieuw bijgesteld;
- worden geïdentificeerd zodat de kalibratiestatus kan worden bepaald;
- worden beveiligd tegen bijstellen als dat het meetresultaat ongeldig zou maken; en
- worden beschermd tegen schade en achteruitgang.

Registraties van de resultaten van kalibraties en verificatie evenals de te treffen maatregelen naar proces/product in geval van afwijkingen moeten worden bijgehouden (5.12.2).

Metingen en/of producttesten door derden worden alleen aanvaard als deze instellingen voldoen aan de relevante kwaliteitsnormen zoals gesteld in ISO 17025, ISO 17020 of equivalente Europese- of nationale normen.

5.8.2 Product vrijgeven

Producten kunnen alleen vrijgegeven worden wanneer er geen afwijkingen van de producten zijn en er geen correctieve acties nodig zijn.

5.9 Corrigerende acties en maatregelen

5.9.1 Corrigerende acties en maatregelen

Door het levensmiddelenbedrijf moet per actie-waarde of kritische grenswaarde een omschrijving zijn vastgelegd van de uit te voeren corrigerende acties en maatregelen bij overschrijding van die waarde. De procedure moet ook het proces bevatten van onderzoek van de oorzaak van de overschrijding.

Er moet een vastgelegde motivering zijn van de uit te voeren corrigerende acties en maatregelen waarbij de daarbij behorende verantwoordelijkheden en bevoegdheden zijn aangegeven. De uit te voeren acties moeten van te voren zijn vastgesteld maar kunnen ook het bijeenroepen van een z.g. calamiteitenteam inhouden. Dit team moet nagaan wat de oorzaken zijn van de afwijking en moet besluiten welke additionele preventieve maatregelen moeten worden genomen (zie ook hoofdstuk 5.11).

Alle ondernomen corrigerende acties en maatregelen, de gevolgen, de oorzaken en de betrokkenen die de corrigerende maatregel hebben uitgevoerd, moeten worden vastgelegd. Er moet worden geëvalueerd op doelmatigheid en effectiviteit, zowel ten aanzien van het proces als ten aanzien van het product.

Producten/partijen die het resultaat zijn van een procesvoering waarvan de kritische grenswaarde is overschreden, moeten worden behandeld als afgekeurd product.

De corrigerende maatregelen kunnen inhouden:

Met betrekking tot het product:

- maatregelen variërend van blokkades tot terughalen uit de markt;
- tijdelijke blokkade van het product of partij;
- identificatie van afwijkende producten;



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

- herstel van het product;
- vernietigen van het product/partij

Met betrekking tot het proces:

- bijsturen van het proces;
- bijsturen/herstellen van de productie- procescondities.

5.9.2 Product terughalen

Het levensmiddelenbedrijf moet voorzien in regelingen om de mogelijkheid te hebben om producten uit de markt en/of bij afnemers terug te halen.

Acties en maatregelen in relatie tot het product terughalen zoals dit in 5.9.1 en 5.9.2 zijn gedefinieerd moeten worden getest op doeltreffendheid op een vooraf vastgestelde frequentie maar minimaal jaarlijks.

5.9.3 Tracking & Tracing

De organisatie dient zorg te dragen voor een effectieve tracking & tracing-procedure. Producten en partijen moeten hierbij zodanig worden geregistreerd en geïdentificeerd dat traceerbaarheid en recall mogelijk is (Codex Alimentarius, 'General Principles of Food Hygiene', 7.1 – Bijlage 1 pagina 45).

5.10 Validatie

5.10.1 Algemeen

Validatie is geen onderdeel van de verificatie maar een afzonderlijke activiteit voorafgaande aan de autorisatie van het HACCP-plan¹¹.

Het doel van de validatie is:

- te verzekeren dat de gevaren die oorspronkelijk door het HACCP-team zijn geïdentificeerd en geëvalueerd, volledig en correct zijn;
- te bepalen dat de geselecteerde specifieke beheersmaatregelen geschikt zijn om de gevaren voor de voedselveiligheid waarvoor deze maatregelen zijn vastgesteld te beheersen zodat de eindproducten voldoen aan de gestelde klanten- en wet- en regelgevingseisen inzake de voedselveiligheid.

Om de doelstellingen van validatie te bereiken is het noodzakelijk om de effectiviteit van de ondersteunende bewijsvoering te evalueren die gebruikt is voor de HACCP- studie. Ook de specifieke beheersmaatregelen, het monitoringsysteem en de corrigerende maatregelen moeten worden geëvalueerd.

Om beïnvloeding te voorkomen dient de organisatie een validatie-team in te stellen. Leden van het HACCP-team kunnen lid zijn van het validatie-team, maar het validatie-team moet ook leden hebben

¹¹ In het document "Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system and guidelines for its application" (Annex to CAC/RCP 1 – 1969, Rev.4, 2009) rekent de Codex Alimentarius Commissie validatie tot een onderdeel van de verificatie. Er is echter een duidelijk onderscheid tussen deze twee, aangezien het twee verschillende activiteiten zijn. Het verschil zit in de rechtvaardiging van wat een levensmiddelenbedrijf zich voorneemt om te doen (validatie) en daarna het vaststellen van het voldoen aan de geplande acties en doelstellingen (verificatie).

Validatie is een essentieel onderdeel van het HACCP-proces. Validatie heeft betrekking op het verkrijgen van objectieve bewijsvoering dat de elementen van het HACCP-plan doeltreffend zullen zijn. Validatie moet worden gericht op de toetsing van de wetenschappelijke en technische onderbouwingen van het HACCP-plan; validatie moet zeker stellen dat de informatie die het HACCP-plan ondersteunt correct is – dat de organisatie 'de juiste dingen gaat doen'. Validatie moet worden uitgevoerd vóórdat het HACCP-plan wordt goedgekeurd door de organisatie en vóórdat het plan wordt geïmplementeerd.



die onafhankelijk zijn, bijvoorbeeld leden vanuit de productie die niet direct betrokken zijn geweest bij het opstellen van het HACCP-plan. De samenstelling van het validatie-team en de activiteiten die zijn uitgevoerd, moeten duidelijk worden vastgelegd.

Bedrijven in de levensmiddelenbranche kunnen al jaren voor de introductie van het HACCP-systeem veilige voedingsmiddelen hebben afgeleverd. Daarom kunnen historische gegevens van 'on-line'-kwaliteitscontrole, beproevingen van (eind)product, klanten- en/of consumentenklachten worden gebruikt te valideren. Belangrijk is dat deze gegevens meetbaar en objectief moeten zijn om bruikbaar te kunnen zijn.

Het levensmiddelenbedrijf moet in staat zijn om de bevredigende afsluiting van de validatie aan te tonen.

5.10.2 Validatie van de gevarenidentificatie en risicoanalyse

Validatie van de identificatie en evaluatie van de gevaren voor de voedselveiligheid wordt uitgevoerd door aantoonbaar te maken dat:

- de opgestelde lijst van potentiële gevaren is gebaseerd op degelijke wetenschappelijke gegevens en alle gevaren omvat;
- de vragen die zijn gesteld om de betekenis van de risico's te toetsen, zijn beantwoord op basis van degelijke wetenschappelijke gegevens en technische kennis.

5.10.3 Validatie van de specifieke beheersmaatregelen

Validatie wordt uitgevoerd door middels gedocumenteerd bewijs aantoonbaar te maken dat:

- alle gerelateerde, kritische meet- en procesapparatuur juist is geïnstalleerd en correct functioneert;
- de geïnstalleerde proces- en meetapparatuur naar behoren functioneert onder alle toegestane omstandigheden;
- grenzen zijn vastgesteld voor procesindicatoren waarbinnen het proces als beheerst wordt beschouwd ('challenge' testen, worst case condities);
- de beheersmaatregelen doeltreffend zijn en daarmee voorkomen dat een onveilig product wordt vrijgegeven c.q. bewijs leveren dat de situatie direct kan worden gecorrigeerd.

5.10.4 Modificaties

Elke keer als de organisatie veranderingen aanbrengt die mogelijk een effect kunnen hebben op de voedselveiligheid, moet de gevarenidentificatie en –evaluatie en daarmee de validatie worden geactualiseerd. Dergelijke wijzigingen omvatten bijvoorbeeld wijzigingen in beheersmaatregelen, grondstoffen, processen, kenmerken van het eindproduct danwel het beoogde gebruik van het eindproduct.

5.11 Verificatie

5.11.1 Algemeen

Het levensmiddelenbedrijf moet procedures voor de verificatie van het HACCP-systeem vaststellen, vastleggen en uitvoeren. Het hoofddoel van de verificatie is te bepalen of aan de voorwaarden en specificaties van het HACCP-systeem wordt voldaan en te bevestigen dat het HACCP-systeem doeltreffend wordt uitgevoerd. In aanvulling op monitoren (zie hoofdstuk 5.8) wordt verificatie uitgevoerd door toepassing van (auditing)methoden, procedures, beproevingen (inclusief steekproefsgewijze monsternamen en analyse) en andere evaluaties.

Procedures voor verificatie moeten zijn vastgesteld en vastgelegd, en moeten minimaal omvatten:

- doel;



- methoden, werkvoorschriften of uit te voeren beproevingen;
- taken en verantwoordelijkheden;
- frequentie;
- registraties.

De verificatie procedure moet, als minimum, de volgende aspecten bevatten:

- evaluatie van het HACCP systeem en de gerelateerde registraties;
- analyse van (bijna) recalls en afgevoerde/weggeruimde producten;
- toetsing van alle specifieke beheersmaatregelen, afwijkingen en corrigerende maatregelen ter bevestiging van de implementatie en doeltreffende beheersing van kritische beheersingspunten;
- overeenkomst van de actuele stroomschema's en lay-out met de vastgelegde situatie;
- evaluatie van de implementatie (praktijk) en doeltreffendheid van het basisvoorwaardenprogramma (5.4);
- analyse van klanten- en consumentenklachten, die gerelateerd zijn aan de voedselveiligheid;
- beoordeling van de analysegegevens van steekproefsgewijze beproevingen en analyses van producten;
- evaluatie van conformiteit met van toepassing zijnde wet- en regelgeving (ook conformiteit met voorzienbare wijzigingen in wet- en regelgeving) en de identificatie van wijzigingen in wet- en regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid;
- beoordeling van lacunes tussen het bestaande en gewenste niveau van kennis, bewustwording en training van personeel met betrekking tot voedselveiligheid en hygiëne, resulterende in effectieve (on-the-job) trainingssessies;
- consistentie van de huidige documentatie;
- resultaten van de interne audit.

5.11.2 Interne audit

De organisatie moet vaststellen dat het HACCP-systeem voldoet aan de vastgestelde regelingen:

- "Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem" en
- De eisen en voorwaarden die door de organisatie zelf zijn vastgesteld.
- Doeltreffend is geïmplementeerd en wordt onderhouden.

Het levensmiddelenbedrijf moet een auditprogramma vaststellen en vastleggen, waarbij rekening moet worden gehouden met de status en het belang van de processen en de gebieden die een audit moeten ondergaan, evenals met de resultaten van vorige audits.

De auditcriteria, de reikwijdte, de frequentie en methoden moeten worden gedefinieerd.

Door de keuze van de auditors en het uitvoeren van audits moeten de objectiviteit en onpartijdigheid van het auditproces worden gegarandeerd. Auditors mogen geen audit uitvoeren over hun eigen werk. De verantwoordelijkheden en eisen voor het plannen en uitvoeren van audits, en voor het rapporteren van de resultaten en het bijhouden van registraties moeten worden vastgesteld en vastgelegd in een procedure.

5.11.3 Beoordeling door de directie

De organisatie moet met vastgestelde tussenpozen van niet meer dan 12 maanden (zie hoofdstuk 5.1.6) de resultaten van de gehele verificatie beoordelen en evalueren. De frequentie van de verificatie en interne audits moeten daarom zodanig zijn dat de organisatie kan bewerkstelligen dat het op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssysteem bij voortdurende geschiktheid, passend en doeltreffend is.

Het levensmiddelenbedrijf moet geschikte gegevens bepalen, verzamelen en analyseren om te beoordelen waar continue verbetering nodig is. Het levensmiddelenbedrijf moet bewerkstelligen dat tijdig (additionele) preventieve maatregelen (zie hoofdstuk 5.9) worden genomen om de oorzaken van (potentiële) afwijkingen op te heffen en herhaling te voorkomen. Preventieve maatregelen moeten



afgestemd zijn op de gevolgen van mogelijke toekomstige problemen. Vervolgacties moeten de verificatie en de beoordeling van de genomen maatregelen bevatten.

5.12 Documentatie en registraties

5.12.1 Documenten- en gegevensbeheer

Het levensmiddelenbedrijf moet een HACCP-systeem vaststellen en vastleggen en moet het HACCP-systeem en daaraan gerelateerde documenten onderhouden als middel om te bewerkstelligen dat wordt voldaan aan de eisen van deze specificatie en aan de van toepassing zijnde wet- en regelgeving.

Voor Nederland: Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen en overige wet- en regelgeving en verordeningen.

De documentatie moet geschikt zijn in relatie tot de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf.

De organisatie moet een HACCP-handboek vaststellen en vastleggen, waarin het volgende is opgenomen:

- het beleid van het levensmiddelenbedrijf met betrekking tot voedselveiligheid (zie hoofdstuk 5.1.1) en de reikwijdte van het op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssysteem (zie hoofdstuk 5.1.2);
- de vastgestelde en vastgelegde kenmerken, specificaties, procedures en instructies die deel uitmaken van het HACCP-voedselveiligheidssysteem, of een referentie naar deze;
- een beschrijving hoe wordt bewerkstelligd dat aan de eisen in deze specificatie is voldaan. Indien een van de eisen van dit document niet van toepassing is op het levensmiddelenbedrijf, dan moet de rechtvaardiging hiervoor worden beschreven in het HACCP-handboek.

De documenten die noodzakelijk zijn voor het op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssysteem moeten worden beheerd. Er moet een procedure zijn vastgesteld en vastgelegd om te definiëren welke beheersmaatregelen nodig zijn om:

- documenten goed te keuren op geschiktheid alvorens ze worden uitgegeven;
- documenten te beoordelen en indien nodig te actualiseren, en ze opnieuw goed te keuren;
- te bewerkstellingen dat veranderingen en de actuele revisiestatus van de documenten zijn geïdentificeerd;
- te bewerkstellingen dat actuele versies van de relevante documenten beschikbaar zijn op werkplekken;
- te bewerkstellingen dat de documenten leesbaar en gemakkelijk herkenbaar zijn;
- te bewerkstellingen dat documenten van externe oorsprong als zodanig herkenbaar zijn en de distributie ervan wordt beheerd;
- onbedoeld gebruik van vervallen documenten te voorkomen, en geschikte identificatie toe te passen als ze om welke reden dan ook worden bewaard.

5.12.2 Registraties en registratiebeheer

Doeltreffende en zorgvuldige registratie is essentieel voor de toepassing van een HACCP-systeem.

Registraties moeten worden vastgesteld en bijgehouden om het bewijs te leveren dat wordt voldaan aan de eisen en van de doeltreffende werking van het op HACCP gebaseerde voedselveiligheidssysteem en de werking van overige beheersmaatregelen. Registraties moeten leesbaar, gemakkelijk herkenbaar en terugvindbaar blijven. Een procedure moet worden vastgesteld en vastgelegd om de beheersing te definiëren die nodig is voor de identificatie, het opslaan, de bescherming, het terugvinden, de bewaartermijnen en de vernietiging van de registraties.

Registraties die onder meer beschikbaar moeten zijn, betreffen:

- registraties om aan te tonen dat de leden van het HACCP-team voldoende kennis en ervaring hebben en dat verschillende disciplines beschikbaar zijn;



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

- registraties met betrekking tot de directiebeoordelingen en, indien van toepassing, daaraan gerelateerde acties;
- registraties met betrekking tot de gevaren-analyse en de informatiebronnen (wetgeving, normen, literatuur, hygiëne codes, GMP, Codex) die zijn gebruikt door het HACCP-team voor het identificeren en het evalueren van gevaren en risico's;
- registraties van de beoordeling van de beheersmaatregelen en de vaststelling van de CCP's;
- rapporten van monitoring (gedateerd en ondertekend) van de specifieke beheersmaatregelen, waarmee de beheersing van Kritische Beheersingspunten wordt aangetoond;
- registraties betreffende gesignaleerde afwijkingen (overschrijding van actie-waarden en kritische grenswaarden) van de specifieke beheersmaatregelen en de genomen corrigerende maatregelen;
- registraties van afwijkingen en getroffen maatregelen bij afwijkingen inzake het basisvoorwaardenprogramma;
- registraties van de resultaten van kalibratie en verificatie en te treffen maatregelen naar proces/product in geval van afwijkingen;
- registraties van het verificatieprogramma (inclusief interne audits) en de evaluatie daarvan;
- registraties die noodzakelijk zijn om de traceerbaarheid van de producten te bewerkstelligen;
- registraties van klachten, behandeling van klachten en ondernomen corrigerende acties.



6. BIJLAGE I BASISVOORWAARDENPROGRAMMA (BVP) (PRE-REQUISITE PROGRAM, PRP)

(Referentie: Codex Alimentarius, 'General Principles of Food Hygiene' CAC/RCP 1-1969, Rev. 4, 2009.)

Het basisvoorwaardenprogramma bevat algemene eisen voor voedselhygiëne.

Basisvoorwaardenprogramma

1. Primaire productie	
1.1 Omgevingshygiëne	1.1.1 Primaire productie van voedingsmiddelen dient niet te worden uitgevoerd in gebieden waar de aanwezigheid van potentieel gevaarlijke stoffen kan leiden tot een onacceptabel niveau van die stoffen in voedingsmiddelen. Potentiële bronnen van verontreiniging / besmetting (contaminatie) vanuit de omgeving moeten zijn beoordeeld.
1.2 Hygiënische productie van voedselbronnen	<p>1.2.1 Er dient steeds rekening te worden gehouden met de potentiële effecten van de primaire productieactiviteiten op de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen. In het bijzonder dienen alle specifieke aspecten van die activiteiten te worden geïdentificeerd, waarbij een grote kans bestaat op verontreiniging / besmetting en dienen er specifieke maatregelen worden genomen om deze kans te minimaliseren.</p> <p>1.2.2 Zoveel als praktisch mogelijk dienen beheersmaatregelen te zijn geïmplementeerd met betrekking tot:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Vermijding van besmetting via de lucht, grond, water, veevoeders, mest (inclusief mest van natuurlijke oorsprong), bestrijdingsmiddelen voor ongedierte, medicijnen voor dieren en andere middelen die gebruikt worden in de primaire productie. • Beoordeling van de gezondheid van grondstoffen en dieren, zodat deze geen gevaar kunnen opleveren voor de menselijke gezondheid door consumptie van voedingsmiddelen, of voor de deugdelijkheid van het product. • Bescherming van grondstoffen voor voedingsmiddelen tegen ontlasting en andere besmettingen. <p>1.2.3 In het bijzonder dient de beheersing van afval en geschikte opslag van schadelijke stoffen operationeel te zijn.</p> <p>1.2.4 Programma's op boerderijen/primaire productiebedrijven die gericht zijn op een specifiek voedselveiligheidsdoel gaan een belangrijk onderdeel vormen van primaire productie en dienen te worden aangemoedigd.</p>
1.3 Behandeling, opslag en transport	1.3.1 Er dienen procedures operationeel te zijn voor: <ul style="list-style-type: none"> • Uitsorteren en scheiden van voedingsmiddelen en ingrediënten daarvoor die duidelijk ongeschikt zijn voor menselijke consumptie. • Op een hygiënische wijze verwijderen van afgekeurd materiaal. • Beschermen van voedingsmiddelen en – ingrediënten daarvoor tegen besmetting door ongedierte of plantenziekten, of tegen verontreiniging / besmetting tijdens behandeling, opslag en transport met chemische, fysische of microbiologische contaminanten of andere bezwaarlijke stoffen.



	1.3.2 Voor zover praktisch mogelijk dient te worden gezorgd voor het voorkomen van kwalitatieve achteruitgang en van verspilling door het nemen van de juiste maatregelen, zoals beheersing van temperatuur, vochtigheid en/of andere beheersmaatregelen.
1.4 Reiniging, onderhoud en persoonlijke hygiëne	1.4.1 Geschikte faciliteiten en procedures dienen operationeel te zijn om te borgen dat: <ul style="list-style-type: none"> • Elke noodzakelijke reiniging en onderhoud doeltreffend wordt uitgevoerd. • Een passend niveau van persoonlijke hygiëne in stand wordt gehouden.
2. Inrichting: ontwerp en voorzieningen	
2.1 Locatie	
2.1.1 Inrichting	2.1.1.1 Inrichtingen mogen niet zijn gesitueerd op plaatsen waar duidelijk is dat deze een bedreiging vormen voor de voedselveiligheid of – deugdelijkheid. In het bijzonder zullen inrichtingen gewoonlijk gevestigd zijn op afstand van <ul style="list-style-type: none"> • Verontreinigde / besmette terreinen en industriële activiteiten die een ernstig gevaar opleveren voor besmetting (contaminatie) van voedingsmiddelen. • Gebieden die blootgesteld zijn aan overstromingen, tenzij afdoende veiligheidsmaatregelen zijn genomen. • Gebieden die door ongedierte of plantenziekten besmet zijn of waar dit waarschijnlijk is. • Terreinen waarvan het afval, zowel vast als vloeibaar, niet afdoende verwijderd kan worden.
2.1.2 Uitrusting	2.1.2.1 De uitrusting/het materieel dient zodanig te zijn opgesteld dat het: <ul style="list-style-type: none"> • Op doeltreffende wijze gebruikt en gereinigd kan worden. • Functioneert in overeenstemming met het beoogde gebruik. • Goede hygiënische toepassing mogelijk maakt, inclusief de monitoring hiervan.
2.2 Gebouwen en ruimten	
2.2.1 Ontwerp en lay-out	2.2.1.1 Waar van toepassing dient het in pandige ontwerp en de lay-out goede hygiënische praktijken mogelijk te maken, inclusief bescherming tegen schadelijke kruisbesmetting/ verontreiniging.
2.2.2 Interne constructies en bouwmaterialen	2.2.2.1 Constructies binnen gebouwen voor ver- of bewerking van voedingsmiddelen dienen te worden gemaakt van geschikte materialen, die gemakkelijk te onderhouden, te reinigen en zonodig te desinfecteren zijn.
	2.2.2.2 De oppervlakten van muren, afscheidingen en vloeren dienen van ondoordringbaar materiaal te zijn, dat geen toxische effecten geeft bij een normale toepassing.
	2.2.2.3 Muren en afscheidingen dienen een glad oppervlak te hebben tot een hoogte die passend is voor de activiteiten.
	2.2.2.4 Vloeren dienen zodanig te zijn geconstrueerd dat goede afvoer en reiniging mogelijk is.
	2.2.2.5 Plafonds en overhangende bevestigingen dienen zodanig te zijn geconstrueerd en afgewerkt dat ophoping van vuil en condens, en vervuiling door deeltjes zo veel mogelijk wordt voorkomen.



	<p>2.2.2.6 Ramen dienen zodanig te zijn geconstrueerd dat ze gemakkelijk zijn te reinigen en dat ophoping van vuil zo veel mogelijk wordt voorkomen. Waar nodig dienen de ramen te zijn voorzien van horren die verwijderd en gereinigd kunnen worden. Indien noodzakelijk dienen de ramen te worden vastgezet.</p> <p>2.2.2.7 Deuren dienen uit glad en ondoordringbaar materiaal te bestaan en zijn gemakkelijk te reinigen, te onderhouden en te desinfecteren.</p> <p>2.2.2.8 Oppervlakten die in direct contact komen met voedingsmiddelen dienen in goede staat te verkeren, en van duurzaam materiaal te zijn gemaakt dat gemakkelijk is te reinigen, te onderhouden en te desinfecteren. De oppervlakten dienen gemaakt te zijn van glad, ondoordringbaar materiaal dat inert is voor voedingsmiddelen en dat herhaalde reiniging en desinfectie onder normale omstandigheden kan doorstaan.</p>
2.2.3 Tijdelijke / verplaatsbare voorzieningen; verkoopautomaten	<p>2.2.3.1 Voorzieningen en constructies dienen zodanig gesitueerd, ontworpen en geconstrueerd te zijn dat verontreiniging van voedingsmiddelen en ophoping van ongedierte zo veel mogelijk wordt voorkomen.</p> <p>2.2.3.2 Elk mogelijk gevaar voor voedingsmiddelen dat is verbonden aan dergelijke voorzieningen dient adequaat te zijn geïdentificeerd en te worden beheerst, om de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen te waarborgen.</p>
2.3 Installaties	
2.3.1 Algemeen	<p>2.3.1.1 Installatieonderdelen en herbruikbare houders die in direct contact komen met voedingsmiddelen, dienen zodanig te zijn ontworpen en geconstrueerd dat, indien noodzakelijk, ze doeltreffend gereinigd, gedesinfecteerd en onderhouden kunnen worden om verontreiniging van het product te voorkomen.</p> <p>2.3.1.2 Installatieonderdelen en houders dienen gemaakt te zijn van materialen die, bij normaal gebruik, niet toxisch zijn.</p> <p>2.3.1.3 Indien noodzakelijk zijn installaties duurzaam en verplaatsbaar of demontabel, zodat onderhoud, reiniging, desinfectie, monitoring en bijvoorbeeld inspectie op ongedierte mogelijk is.</p>
2.3.2 Meetvoorzieningen op procesapparatuur	<p>2.3.2.1 Aanvullend op de algemene eisen in paragraaf 2.3.1 dienen installaties / apparatuur voor koken, hittebehandeling, koelen, vriesopslag of invriezen van voedingsmiddelen zodanig ontworpen te zijn dat de vereiste producttemperaturen zo snel mogelijk bereikt kunnen worden (indien van invloed op de veiligheid en deugdelijkheid van het voedingsmiddel) en dat de temperatuur goed behouden kan worden.</p> <p>2.3.2.2 De installatie / apparatuur dient ook zodanig ontworpen te zijn dat de temperaturen geregistreerd en beheerst worden. Indien noodzakelijk dient de apparatuur voorzien te zijn van doeltreffende middelen om de luchtvochtigheid, luchtstromen en elke andere procesparameter te beheersen en te registreren, die een schadelijke invloed kan hebben op de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen.</p>
2.3.3 Houders voor afval en niet consumeerbare stoffen	<p>2.3.3.1 Houders voor afval, bij-producten en niet voor menselijke consumptie geschikte of gevaarlijke producten dienen herkenbaar en goed geconstrueerd te zijn. Indien van toepassing dienen zij gemaakt te zijn van ondoordringbaar materialen.</p>



	2.3.3.2 Houders die gebruikt worden voor opslag van gevaarlijke stoffen moeten als zodanig gekenmerkt zijn. Indien van toepassing dienen ze afsluitbaar te zijn om opzettelijke en niet-opzettelijke verontreiniging / besmetting van voedingsmiddelen te voorkomen.
2.4 Faciliteiten	
2.4.1 Watervoorziening	2.4.1.1 Voor zover noodzakelijk dient te allen tijde een adequate voorziening aanwezig te zijn voor drinkwater, met geschikte voorzieningen voor de opslag, distributie en temperatuurbeheersing van het water. Drinkwater dient ten minste te voldoen aan de eisen die zijn gepubliceerd in de WHO Richtlijnen voor Drinkwaterkwaliteit.
	2.4.1.2 Gescheiden systemen voor niet-drinkwater (bijvoorbeeld voor bluswater, stoomproductie, vriezen) dienen als zodanig te zijn gekenmerkt en dienen niet in verbinding te staan met, of de mogelijkheid te geven tot vermenging met systemen voor drinkwater.
2.4.2 Afwatering van vloeistoffen en afvalstromen	2.4.2.1 Er dienen systemen voor afwatering van vloeistoffen en afvalstromen beschikbaar te zijn en deze dienen zodanig ontworpen, geconstrueerd en onderhouden te zijn dat verontreiniging / besmetting van voedingsmiddelen en voorzieningen van drinkwater voorkomen wordt.
2.4.3 Reiniging	2.4.3.1 Adequate voorzieningen, geschikt ontworpen, dienen beschikbaar te zijn voor de reiniging van gebruiksartikelen en apparatuur die in contact komen met voedingsmiddelen. Indien noodzakelijk dienen deze voorzieningen een adequate toevoer te hebben van koud en heet (geschikte temperatuur) drinkwater.
2.4.4 Persoonlijke hygiëne, faciliteiten en toiletten	2.4.4.1 Adequate middelen voor het hygiënisch wassen en drogen van handen, inclusief wasbakken en toevoer van koud en heet (geschikte temperatuur) dienen beschikbaar te zijn.
	2.4.4.2 Toiletten van geschikt hygiënisch ontwerp dienen beschikbaar te zijn.
	2.4.4.3 Geschikte omkleedvoorzieningen voor personeel dienen beschikbaar te zijn.
	2.4.4.4 De hiervoor genoemde faciliteiten dienen passend gesitueerd en ontworpen te zijn.
2.4.5 Temperatuurbeheersing	2.4.5.1 Voorzieningen voor verhitting, koeling of bevroering van voedingsmiddelen of opslag van gekoelde of ingevroren voedingsmiddelen dienen geschikt te zijn om de vastgelegde condities te bereiken en te behouden om de veiligheid van voedingsmiddelen te waarborgen.
2.4.6 Luchtkwaliteit en ventilatie	2.4.6.1 Mechanische of natuurlijke ventilatie dient te borgen dat: <ul style="list-style-type: none"> • Verontreiniging van voedingsmiddelen vanuit de lucht (bijvoorbeeld door aerosolen of condensatiedruppels) wordt geminimaliseerd. • Omgevingstemperaturen worden beheerst. • Luchtvochtigheid wordt beheerst.
	2.4.6.2 Ventilatiesystemen dienen zodanig te zijn ontworpen en geconstrueerd dat de lucht niet stroomt van verontreinigde / besmette gebieden naar schone gebieden en dat deze systemen goed kunnen worden onderhouden en gereinigd.
2.4.7 Verlichting	2.4.7.1 De intensiteit en kleur van de verlichting dient voldoende te zijn om de productie en behandeling van veilige voedingsmiddelen te kunnen waarborgen.



	2.4.7.2 Waar noodzakelijk dient verlichting te worden afgeschermd om te voorkomen dat bij breuk voedingsmiddelen worden verontreinigd / besmet.
2.4.8 Opslag	2.4.8.1 Geschikte voorzieningen voor opslag van ingrediënten voor voedingsmiddelen en non-food materialen (zoals reinigingsmiddelen, smeermiddelen en brandstoffen) dienen beschikbaar zijn.
	2.4.8.2 Voorzieningen voor de opslag van voedingsmiddelen dienen zodanig te zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij: <ul style="list-style-type: none"> • Adequaat onderhoud en reiniging mogelijk maken. • Schuilplaatsen en ophoping van ongedierte voorkomen. • Voedingsmiddelen doeltreffend afschermen voor verontreiniging / besmetting. • Verlies van product wordt tegengegaan.
	2.4.8.3 Voorzieningen voor opslag dienen zodanig te zijn ontworpen, geconstrueerd en onderhouden dat opzettelijke of niet-opzettelijke verontreiniging / besmetting van voedingsmiddelen met schadelijke stoffen wordt voorkomen.
3 Procesbeheersing	
3.1 Beheersing van potentiële gevaren voor voedsel	3.1.1 Levensmiddelenbedrijven dienen de gevaren voor voedingsmiddelen te beheersen door toepassing van systemen zoals HACCP. Deze beheerssystemen dienen te worden toegepast binnen de gehele voedselketen om de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen te waarborgen gedurende de gehele levensfase van het product.
3.2 Sleutelfactoren van hygiënebeheerssystemen	
3.2.1 Tijd- en Temperatuurbeheersing	3.2.1.1 Beheerssystemen voor temperatuur en tijd dienen operationeel te zijn gedurende verhitting, koeling en opslag, daar waar noodzakelijk, voor de productie en behandeling van veilige voedingsmiddelen. Beheerssystemen omvatten kritische limieten, registratie en testen van de nauwkeurigheid van de meetmiddelen.
3.2.2 Specifieke processtappen	3.2.2.1 Andere processtappen, zoals afkoeling, thermische behandeling, bestraling, drogen, chemische conservering, vacuüm of aangepast atmosferisch verpakken, dienen beoordeeld te worden op hun invloed op de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen.
3.2.3 Microbiologische en andere kenmerken	3.2.3.1 Waar microbiologische, chemische of fysische specificaties van belang zijn voor de veiligheid van voedingsmiddelen, dienen deze specificaties te zijn gebaseerd op verantwoorde, wetenschappelijke beginselen en dienen, daar waar noodzakelijk, procedures voor monitoring, actielimieten en analysemethoden te zijn vastgesteld en vastgelegd.
3.2.4 Microbiologische kruisbesmetting	3.2.4.1 Waar noodzakelijk dienen grondstoffen en onbehandelde voedingsmiddelen doeltreffend te zijn gescheiden van behandelde voedingsmiddelen.
	3.2.4.2 Waar noodzakelijk moet de toegang tot de proces gebieden / afdelingen worden beperkt of gecontroleerd. Procedures inzake toegang en controle zijn vastgesteld en vastgelegd.
	3.2.4.3 Alle oppervlakken, gebruiksvoorwerpen, apparatuur, bevestigingen en benodigdheden dienen schoon te zijn en waar noodzakelijk te zijn gedesinfecteerd na contact met onbewerkt voedingsmiddel, om verontreiniging/besmetting te voorkomen.



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

3.2.5 Fysische en chemische besmetting	<p>3.2.5.1 Systemen dienen operationeel te zijn om verontreiniging / besmetting van voedingsmiddelen te voorkomen door vreemde voorwerpen (bijvoorbeeld glas, metaal, stof schadelijke dampen) en schadelijke chemische stoffen.</p> <p>3.2.5.2 Geschikte en doeltreffende detectie of uitlees-/uitsorteer-voorzieningen dienen te worden toegepast waar dit noodzakelijk is.</p>
3.3 Eisen voor inkomende materialen	
3.3.1 Specificaties	3.3.1.1 Geen enkele grondstof of ingrediënt mag worden geaccepteerd door het levensmiddelenbedrijf, indien bekend is dat dit materiaal parasieten, ongewenste micro-organismen, pesticiden, dierlijke geneesmiddelen of toxische, bedorven of vreemde stoffen bevat, die niet kunnen worden gereduceerd tot een aanvaard niveau door gebruikelijk uitsorteren en/of behandeling. Waar noodzakelijk dienen specificaties voor grondstoffen te worden vastgesteld en toegepast.
3.3.2 Ingangscontrol	3.3.2.1 Waar van toepassing dienen grondstoffen of ingrediënten te worden geïnspecteerd en gesorteerd voorafgaande aan de behandeling. Waar noodzakelijk dienen laboratoriumtesten te worden uitgevoerd om de geschiktheid voor gebruik ervan vast te stellen. Alleen geschikte en deugdelijke grondstoffen dienen te worden gebruikt.
3.3.3 Opslagroulatie	3.3.3.1 Opslag van grondstoffen en ingrediënten dient doeltreffend te worden beheerd (roulatie, first-in-first out).
3.4 Verpakking	
3.4.1 Ontwerp en materialen	3.4.1.1 Het ontwerp en de materialen voor de verpakking dienen een geschikte bescherming van de voedingsmiddelen te geven zodat verontreiniging / besmetting wordt geminimaliseerd, schade wordt voorkomen en in geschikte etikettering kan worden voorzien.
3.4.2 'Food-grade' materialen en gassen	3.4.2.1 Verpakkingsmaterialen en – gassen dienen niet toxisch te zijn en mogen geen bedreiging van de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen opleveren onder de condities zoals voor opslag en gebruik zijn vastgesteld en vastgelegd.
3.4.3 Herbruikbare verpakking	3.4.3.1 Herbruikbare verpakking dient voldoende duurzaam, gemakkelijk te reinigen en, indien noodzakelijk, te desinfecteren te zijn.
3.5 Water	
3.5.1 Water in contact met voedingsmiddelen	<p>3.5.1.1 Alleen drinkwater dient te worden gebruikt voor de behandeling en productie van voedingsmiddelen, met uitzondering van:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Voor de productie van stoom, brandbeheersing en vergelijkbare toepassingen die niet gerelateerd zijn aan voedingsmiddelen. • In bepaalde processen (bijvoorbeeld afkoelen) en productieruimten en plaatsen waar dit geen gevaar voor de veiligheid van voedingsmiddelen oplevert (bijvoorbeeld gebruik van schoon zeewater).
3.5.2 Hergebruik van gerecirculeerd behandeld water	3.5.2.1 Gerecirculeerd water voor hergebruik dient te worden behandeld en in een zodanige conditie te worden gehouden, dat het geen gevaren oplevert voor de veiligheid van voedingsmiddelen. Dit proces dient doeltreffend te worden gemonitord.



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

3.5.3 Hergebruik van gerecirculeerd onbehandeld water	3.5.3.1 Gerecirculeerd water voor hergebruik, dat geen verdere behandeling heeft ondergaan en water dat is opgevangen van de behandeling van voedingsmiddelen door verdamping of droging mag worden gebruikt, indien is vastgesteld dat dit gebruik geen risico oplevert voor de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen.
3.5.4 Als een ingrediënt	3.5.4.1 Drinkwater dient te worden gebruikt.
3.5.5 IJs en stoom	3.5.5.1 IJs dient te worden gemaakt van water dat voldoet aan de eisen in paragraaf 2.4.1. IJs en stoom dienen zodanig te worden geproduceerd, behandeld en opgeslagen, dat verontreiniging wordt voorkomen.
	3.5.5.2 Stoom die in direct contact komt met voedingsmiddelen of met oppervlakten die in contact komen met voedingsmiddelen, dient geen componenten en/of toevoegingen te bevatten die schadelijk zijn voor de veiligheid van voedingsmiddelen.
3.6 Management en toezicht	
3.6.1 Methode van controle en toezicht	3.6.1.1 De methoden van controle en toezicht dienen afhankelijk te zijn van de grootte van het bedrijf, de aard van de activiteiten en de soort voedingsmiddelen
3.6.2 Vereiste kennis	3.6.2.1 Leidinggevend en toezichhoudend personeel dient voldoende kennis te hebben van de beginselen en praktijken van veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen om in staat te zijn de potentiële risico's in te schatten, geschikte preventieve en corrigerende acties te nemen en om te borgen dat doeltreffende monitoring en toezicht wordt gehouden.
3.7 Documentatie en registraties	
3.7.1 Registraties	3.7.1.1 Waar noodzakelijk dienen geschikte registraties van processen, productie en distributie te worden bijgehouden en bewaard voor een periode die de houdbaarheidsperiode van de voedingsmiddelen overtreft.
3.7.2 Doeltreffendheid en geloofwaardigheid	3.7.2.1 Documentatie dient de doeltreffendheid en de geloofwaardigheid/betrouwbaarheid van het voedselveiligheidssysteem te verbeteren.
3.8 Recallprocedures	
3.8.1 Doelmatige procedures	3.8.1.1 Leidinggevend personeel dient te waarborgen dat doeltreffende procedures operationeel zijn voor het geval dat een gevaar voor de voedselveiligheid optreedt en die een volledige, snelle recall van de markt van iedere betroffen partij of afgeleverd product mogelijk maken.
3.8.2 Tracing & Tracking	3.8.2.1 Indien een product is teruggeroepen vanwege een direct gevaar voor de gezondheid, dienen andere producten die onder vergelijkbare omstandigheden zijn geproduceerd en/of behandeld, en die een vergelijkbaar gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren, te worden beoordeeld op veiligheid en mogelijk dienen te worden terug-geroepen uit de markt. De noodzaak voor publiekelijke waarschuwingen dient te worden overwogen .
3.8.3 Vernietigen of herverwerking	3.8.3.1 Teruggeroepen voedingsmiddelen dienen onder toezicht te worden gehouden totdat ze zijn vernietigd, gebruikt worden voor andere doeleinden dan menselijke consumptie, of worden herbewerkt op een wijze die de veiligheid waarborgt.



4 Inrichting: onderhoud en verzorging	
4.1 Onderhoud en Reiniging	
4.1.1 Algemeen	<p>4.1.1.1 Inrichtingen en installaties dienen in een geschikte staat van onderhoud te worden gehouden en in een zodanige conditie zijn dat:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Alle reinigingsprocedures mogelijk worden gemaakt. • Zij functioneren zoals bedoeld, in het bijzonder t.a.v. kritische stappen. • Verontreiniging wordt voorkomen van voedingsmiddelen, bijvoorbeeld door metaalschaafsel, afbladderende bekleding, scherven/brokstukken en chemicaliën. <p>4.1.1.2 Reiniging dient voedingsresten en vuil te verwijderen dat een bron kan zijn van contaminatie. De noodzakelijke reinigingsmethoden en materialen zullen afhankelijk zijn van de aard van het voedingsmiddelenbedrijf. Desinfectie kan noodzakelijk zijn na reiniging.</p> <p>4.1.1.3 Reinigingsmiddelen/ chemicaliën dienen voorzichtig te worden behandeld en toegepast in overeenstemming met de instructies van de leverancier.</p> <p>4.1.1.4 Indien noodzakelijk dienen reinigingsmiddelen/ chemicaliën gescheiden van voedingsmiddelen te worden opgeslagen in duidelijk gemerkte houders om het risico van opzettelijk en niet-opzettelijke verontreiniging van voedingsmiddelen te voorkomen.</p>
4.1.2 Reinigingsprocedures en methoden	<p>4.1.2.1 De reinigings- en desinfectie methoden dienen te worden vastgesteld en vastgelegd. Het gebruikte water dient te voldoen aan de eisen in paragraaf 2.4.1. Verontreiniging / besmetting van voedingsmiddelen met reinigingsmiddelen dient te worden voorkomen.</p>
4.2 Reinigingsprogramma's	
4.2.1 Specificaties	<p>4.2.1.1 Programma's voor reiniging en desinfectie dienen te waarborgen dat alle delen van de inrichting afdoende schoon zijn, inclusief de reiniging van de reinigingsapparatuur zelf. Daar waar vastgestelde en vastgelegde reinigingsprogramma's worden toegepast, dienen zij de volgende aspecten te bevatten:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Gebieden en delen van installaties en gebruiksvoorwerpen die dienen te worden gereinigd. • Verantwoordelijkheid voor specifieke taken. • Methode en frequentie van reiniging. • Voorzieningen voor monitoring. <p>Waar van toepassing noodzakelijk moeten de programma's worden opgesteld in overleg met technische adviseurs.</p>
4.2.2 Monitoring en verificatie	<p>4.2.2.1 Reinigings- en desinfectieprogramma's dienen voortdurend en doeltreffend te worden gemonitord op hun geschiktheid en doeltreffendheid en waar nodig worden vastgelegd.</p>
4.3 Ongediertebestrijding	
4.3.1 Algemeen	<p>4.3.1.1 Goede werkwijzen t.a.v. veiligheid dienen te worden toegepast teneinde te voorkomen dat een omgeving wordt gecreëerd die ongedierte aantrekt. Goede hygiënische voorwaarden, inspectie van inkomende materialen en doeltreffende monitoring kan de waarschijnlijkheid van aanwezig ongedierte minimaliseren en zodoende de noodzaak voor pesticiden beperken.</p>



HACCP Certificatieschema

De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem, Juni 2012

4.3.2 Voorkomen van toegang	4.3.2.1 Gebouwen dienen in goede staat van onderhoud te zijn en in een conditie die de toegang van ongedierte en (schuil) plaatsen voor mogelijke broeinesten voorkomt.
	4.3.2.2 Gaten, afvoeren en andere plekken waardoor ongedierte gemakkelijk toegang kan krijgen, dienen gesloten te worden gehouden. Waar afsluiting niet mogelijk is (bijvoorbeeld open ramen, deuren en ventilatoren) dienen maatregelen te zijn genomen, bijvoorbeeld gaashorren, om het binnenkomen van ongedierte te beperken.
	4.3.2.3 Waar mogelijk dienen dieren te worden weggehouden van bedrijfsterreinen en voedingsmiddelenproductie-installaties.
4.3.3 Schuilplaatsen en plagen	4.3.3.1 Potentiële voedselbronnen dienen te worden opgeslagen in houders die geen toegang geven tot ongedierte en/of dienen te worden opgeslagen boven de grond en op afstand van muren.
	4.3.3.2 Gebieden binnen en buiten inrichtingen met voedingsmiddelen dienen schoon gehouden te worden. Waar noodzakelijk, dient geweigerd materiaal te worden opgeslagen in houders die geen toegang geven aan ongedierte.
4.3.4 Monitoring en detectie	4.3.4.1 Registraties van periodieke inspectie van inrichtingen en hun omgeving dienen te worden bijgehouden en beschikbaar te zijn.
4.3.5 Verdelging	4.3.5.1 Aanwezigheid van ongedierte dient onmiddellijk te worden bestreden op een zodanige wijze dat er geen bedreiging is van de veiligheid en geschiktheid van voedingsmiddelen.
4.4 Afvalbeheersing	
4.4.1 Verwijdering, opslag	4.4.1.1 Geschikte voorzieningen dienen operationeel te zijn voor de verwijdering en opslag van afval. Het is niet toegestaan dat afval zich ophoopt bij de behandeling van voedingsmiddelen, de opslag daarvan of op andere werkplekken en de directe omgeving daarvan, tenzij dit niet te vermijden is voor een goede bedrijfsvoering.
4.4.2 Reiniging	4.4.2.1 Opslagplaatsen voor afval dienen voldoende schoon te worden gehouden.
4.5 Hygiënische zorg	
4.5.1 Monitoring	4.5.1.1 De doeltreffendheid van systemen voor hygiënische zorg dient te worden gemonitord.
4.5.2 Verificatie	4.5.2.2 Systemen voor hygiënische zorg dienen periodiek te worden geverifieerd door inspecties of, waar noodzakelijk, door microbiologische monsternames van de omgeving en oppervlakken die in contact staan met voedingsmiddelen. De systemen dienen regelmatig te worden beoordeeld en te worden aangepast aan veranderde omstandigheden.
4.5.3 Beoordeling	4.5.3.1 Systemen voor hygiënische zorg dienen periodiek te worden beoordeeld en te worden aangepast aan veranderde omstandigheden.



5 Inrichting: persoonlijke hygiëne	
5.1 Gezondheidstoestand	
5.1.1 Preventie	<p>5.1.1.1 Een systeem dient operationeel te zijn om de toegang te voorkomen tot iedere plek waar voedingsmiddelen worden behandeld door personen, waarvan bekend is of waarvoor een verdenking is, dat zij lijden aan of een drager zijn van een ziekte of aandoening, waarvan besmetting door middel van voedingsmiddelen kan worden doorgegeven.</p> <p>5.1.1.2 Iedere persoon die besmet is, dient onmiddellijk de ziekte of symptomen van ziekte aan het leidinggevend personeel te rapporteren. Medisch onderzoek van een be- of verwerker van voedingsmiddelen dient te worden uitgevoerd indien klinisch of epidemiologisch noodzakelijk.</p>
5.2 Ziekten en verwondingen	
5.2.1 Te rapporteren condities	<p>5.2.1.1 Condities die aan het leidinggevend personeel dienen te worden gerapporteerd om de noodzaak tot een medisch onderzoek te beoordelen en/of tot een mogelijke uitsluiting van het werken met voedingsmiddelen kunnen leiden, zijn onder meer:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Geelzucht • Diarree • Overgeven • Koorts • Keelpijn met koorts • Zichtbaar geïnfecteerde huidplekken (verbranding, snijwonden etc.) • Lopend(e) oor, oog of neus.
5.3 Persoonlijke verzorging	
5.3.1 Beschermende kleding	5.3.1.1 Personeel dat werkt met voedingsmiddelen dient te zorgen voor een goede persoonlijke verzorging en draagt, waar noodzakelijk, geschikte kleding, hoofdbedekking en schoeisel.
5.3.2 Snij- en andere wonden	5.3.2.1 Indien personeel met een wond wordt toegestaan om door te werken, dienen snij- en andere wonden te worden afgedekt met geschikt waterafstotend materiaal.
5.3.3 Handen wassen	<p>5.3.3.1 Personeel dient altijd de handen te wassen in geval de persoonlijke verzorging invloed heeft op de veiligheid van voedingsmiddelen, bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aan het begin van de activiteiten • Direct na het gebruik van het toilet. • Na gebruik / bewerking van onbehandelde of besmette producten dat zou kunnen leiden tot verontreiniging van andere voedingsmiddelen. Personeel dient te voorkomen dat 'kant-en-klaar' producten worden aangeraakt, waar dit niet noodzakelijk is.
5.4 Persoonlijk gedrag	
5.4.1 Roken, eten, snuiten	<p>5.4.1.1 Personen die werken met voedingsmiddelen dienen zich te onthouden van gedrag dat zou kunnen leiden tot verontreiniging van voedingsmiddelen, bijvoorbeeld:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Roken • Spugen • Kauwen of eten • Snuiten of hoesten boven onbeschermd voedingsmiddelen.



5.4.2 Sieraden	5.4.2.1 Persoonlijke eigendommen zoals sierraden, horloges, spelden / pins en andere voorwerpen dienen niet gedragen te worden of te worden binnengebracht op plekken waar voedingsmiddelen worden verwerkt, indien zij een gevaar kunnen zijn voor de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen.
5.5 Bezoekers	
5.5.1 Verzorging en gedrag	5.5.1.1 Bezoekers aan plaatsen waar voedingsmiddelen worden geproduceerd, verwerkt of bewerkt dienen, indien noodzakelijk, beschermende kleding te dragen en zich te houden aan de geldende voorzieningen/regels voor persoonlijke hygiëne.
6 Transport	
6.1 Algemeen	6.1.1 Voedingsmiddelen dienen tijdens het transport voldoende te zijn beschermd om de productveiligheid te borgen.
6.2 Vereisten	6.2.1 Waar noodzakelijk dienen vervoersmiddelen en houders zodanig te zijn ontworpen en geconstrueerd dat zij: <ul style="list-style-type: none"> • Voedingsmiddelen of verpakking niet verontreinigen. • Doeltreffend kunnen worden gereinigd en, indien noodzakelijk, gedesinfecteerd. • Waar nodig doeltreffende scheiding van verschillende voedingsmiddelen van elkaar of van andere items mogelijk maken. • Voorzien in een doeltreffende bescherming voor verontreiniging, inclusief stof en rook / dampen. • In staat zijn om doeltreffend de temperatuur, vochtigheid, atmosfeer en andere condities te onderhouden, die noodzakelijk zijn om voedingsmiddelen tegen schadelijke of onwenselijke microbiologische groei en achteruitgang (leidend tot ongeschiktheid voor consumptie) te beschermen. • Voorzien in de mogelijkheid tot een noodzakelijk controle van temperatuur, vochtigheid of andere condities.
6.3 Gebruik en onderhoud	6.3.1 Transportmiddelen en houders voor voedingsmiddelen dienen in een geschikte staat voor gebruik, reiniging en onderhoud te worden gehouden. 6.3.2 Daar waar hetzelfde transportmiddel of houder wordt gebruikt voor het transport van verschillende voedingsmiddelen of andere materialen dient deze tussen de transporten doeltreffend te worden gereinigd en, indien noodzakelijk, te worden gedesinfecteerd. 6.3.3 Waar noodzakelijk, in het bijzonder bij bulktransporten, dienen transportmiddelen en houders alleen voor voedingsmiddelen te zijn ontworpen en gemerkt te zijn en alleen voor die toepassing te worden gebruikt.



7 Productinformatie en consumentenbewustwording	
7.1 Partij-identificatie	7.1.1 Identificatie van partijen is noodzakelijk voor recall van producten en vergemakkelijkt een doeltreffend voorraadbeheer (paragraaf 3.2.). Elke houder/verpakking van voedingsmiddelen dient blijvend te zijn gemerkt om de producent en de partij te identificeren (zie Codex General Standard for the Labelling of Pre-packaged Foods, Codex STAN 1-1985).
7.2 Productinformatie	7.2.1 Alle voedingsproducten dienen voorzien te zijn van informatie, die het voor de volgende persoon in de voedingsketen mogelijk maakt om het product op een veilige en juiste wijze te bewerken, verkopen, op te slaan, te verwerken of te gebruiken.
7.3 Etikettering	7.3.1 Voorverpakte voedingsmiddelen dienen te zijn geëtiketteerd met duidelijke instructies die het voor de volgende persoon in de voedingsketen mogelijk maakt om het product op een veilige wijze te bewerken, te verkopen, op te slaan en te gebruiken (zie Codex General Standard for Labelling of Pre-packaged Foods, Codex STAN 1-1985).
7.4 Consumentenvoorlichting	7.4.1 Programma's voor gezondheidsvoorlichting dienen de algemene beginselen van veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen te bevatten. Dergelijke programma's moeten het voor de consument mogelijk maken om het belang van elke productinformatie te begrijpen, elke instructie t.a.v. het product op te volgen en hen bewuste keuzes te laten maken. In het bijzonder dienen consumenten te worden geïnformeerd over de relatie van tijd en temperatuurbeheersing en ziekten, ontstaan door voedsel.
8 Training	
8.1 Bewustwording en verantwoordelijkheden	8.1.1 Al het personeel dient zich bewust te zijn van zijn rol en verantwoordelijkheid inzake de bescherming van voedingsmiddelen tegen verontreiniging en achteruitgang. 8.1.2 Be- en verwerkers van voedingsmiddelen dienen over de noodzakelijke kennis en vaardigheden te beschikken die het hen mogelijk maken om voedingsmiddelen veilig en deugdelijk te behandelen. Degenen die sterke reinigingsmiddelen of andere potentieel schadelijke chemicaliën gebruiken, dienen te worden geïnstrueerd m.b.t. veilige werkwijzen.
8.2 Trainingsprogramma's	8.2.1 Factoren waarmee rekening dient te worden gehouden in de beoordeling van het niveau van de noodzakelijk training zijn onder meer: <ul style="list-style-type: none"> • De aard van het voedingsmiddel, in het bijzonder de mogelijkheid tot groei van pathogenen en bederf door micro-organismen. • De wijze waarop het voedingsmiddel wordt behandeld en verpakt, inclusief de waarschijnlijkheid van verontreiniging . • De mate en aard van be- en/of verwerking of de bereiding voor afgaande aan de eindconsumptie. • De condities waaronder het voedingsmiddel wordt opgeslagen. • De verwachte tijd tot aan gebruik / consumptie.
8.3 Instructie en toezicht	8.3.1 Periodieke beoordeling van de doeltreffendheid van training en instructie dient te worden uitgevoerd. Regelmatig toezicht en toetsingen dienen te worden uitgevoerd om te borgen dat procedures doeltreffend zijn geïmplementeerd.



	8.3.2 Leidinggevend en toezichhoudend personeel van voedingsmiddelen bedrijven dienen de noodzakelijke kennis te hebben van de beginselen en praktijken van veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen om in staat te kunnen zijn om potentiële risico's in te schatten en noodzakelijke acties te kunnen nemen om afwijkingen op te heffen (zie paragraaf 3.5).
8.4 Opfrustraining	8.4.1 Trainingprogramma's dienen regelmatig te worden beoordeeld en te worden geactualiseerd indien noodzakelijk. 8.4.2 Systemen dienen operationeel te zijn om te borgen dat be-en verwerkers van voedingsmiddelen bekend zijn met alle procedures die noodzakelijk zijn om de veiligheid en deugdelijkheid van voedingsmiddelen te borgen.



7. BIJLAGE 2 RELATIE TUSSEN DE “EISEN” EN DE “CODEX GUIDELINES FOR THE APPLICATION OF HACCP”

HACCP-SYSTEEMEISEN	CODEX
5.1 Directieverantwoordelijkheid 5.1.1 Beleid 5.1.2 Reikwijdte HACCP systeem 5.1.3 Taken, verantwoordelijkheden en bevoegdheden 5.1.4 HACCP team(s) 5.1.5 Middelen en voorzieningen 5.1.6 Beoordeling door de directie	1. Assemble HACCP team The food operation shall assure that the appropriate product specific knowledge and expertise is available for the development of an effective HACCP plan. This may best be accomplished by assembling a multi-disciplinary team. Where such expertise is not available on site, expert advice shall be obtained from other sources. The scope of the HACCP plan shall be identified. The scope shall describe which segment of the food chain is involved and the general classes of hazards to be addressed.
5.2 Productinformatie 5.2.1 Kenmerken van het product 5.2.2 Bedoeld gebruik	2. Describe product A full description of the product shall be drawn up, including relevant safety information such as: composition, physical/chemical structure (including Aw, pH, etc.), microcidal/static treatments (heat-treatment, freezing, brining, smoking, etc.), packaging, durability and storage conditions and method of distribution. 3. Identify intended use The intended use shall be based on the expected uses of the product by the end user or consumer. In specific cases, vulnerable groups of the population, e.g. institutional feeding, may have to be considered.
5.3 Procesinformatie 5.3.1 Stroomschema's 5.3.2 Inrichting (layout) 5.3.3 Beheer en verificatie van procesinformatie	4. Create flow diagram The HACCP team shall create the flow diagram. The flow diagram shall cover all steps in the operation. When applying HACCP to a given operation, consideration shall be given to steps preceding and following the specified operation. 5. On-site confirmation of flow diagram The HACCP team shall confirm the processing operation against the flow diagram during all stages and hours of operation and amend the flow diagram where appropriate.



5.4 Basisvoorwaardenprogramma (BVP)

Prior to application of HACCP to any sector of the food chain, that sector shall be operating according to the Codex General Principles of Food Hygiene, the appropriate Codex Codes of Practice and appropriate food safety legislation.

Inevitably, there will be situations where some of the food hygiene requirements are not applicable. The fundamental question in every case is “what is necessary and appropriate on the grounds of the safety and suitability of food for consumption?” In deciding whether a requirement is necessary or appropriate, an assessment of the risk shall be made, preferably within the framework of the HACCP approach.

5.5 Gevaren-analyse

5.5.1 Gevarenidentificatie

5.5.2 HACCP-analyse (risico)

6. List all potential hazards associated with each step, conduct a hazard analysis, and consider any measures to control identified hazards. The HACCP team shall list all hazards which may reasonably be expected to occur at each step, from primary production, processing, manufacture and distribution until the point of consumption.

The HACCP team shall then conduct a hazard analysis to identify for the HACCP plan which hazards are of such a nature that their elimination or reduction to acceptable levels is essential to the production of safe food.

In conducting the hazard analysis, the following shall be included wherever possible:

- the likely occurrence of hazards and severity of their adverse health effects;
- the qualitative and/or quantitative evaluation of the presence of hazards;
- survival or multiplication of micro-organisms of concern;
- production or persistence in foods of toxins, chemicals or physical agents;
- conditions leading to the above.

The HACCP team must then consider what control measures exist, if any, which can be applied to each hazard. More than one control measure may be required to control a specific hazard(s) and more than one hazard may be controlled by a specified control measure.



5.6 Specifieke beheersmaatregelen

7. Determine Critical Control Points

There may be more than one CCP at which control is applied to address the same hazard.

The determination of a CCP in the HACCP system can be facilitated by the application of a decision tree, which promotes a logical reasoning approach. Application of a decision tree should be flexible, whether the operation is for production, slaughter, processing, storage, distribution, etc. It should be used for guidance when determining CCP's. The decision tree example may not be applicable to all situations. Other approaches may be used.

Training in the application of the decision tree is recommended.

If a hazard has been identified at a step where control is necessary for safety, and no control measure exists at that step or any other, then the product or process shall be modified at that step, or at any earlier or later stage, to include a control measure.

Since the publication of the decision tree by Codex, its use has been implemented many times for training purposes. It is not always applicable to all food operations and therefore it should be used in conjunction with professional judgement and modified where appropriate.

5.7 Normen en kritische grenswaarden

5.7.1 Kritische proces- en productparameters

5.7.2 Streefwaarden, actie-waarden en kritische grenswaarden

8. Establish critical limits for each CCP

Critical limits must be specified and validated, if possible, for each Critical Control Point. In some cases more than one critical limit will be elaborated at a particular step. Criteria often used include measurements of temperature, time, moisture level, pH, Aw, available chlorine, and sensory parameters such as visual appearance and texture.



5.8 Monitoren en meten

9. Establish a monitoring system for each CCP
Monitoring is the scheduled measurement or observation of a CCP relative to its critical limits. The monitoring procedures must be able to detect loss of control at the CCP. Furthermore, monitoring shall ideally provide this information in time to make adjustments to ensure control of the process is maintained to prevent violation of the critical limits. Where possible, process adjustments shall be made when monitoring results indicate a trend towards loss of control at a CCP. These adjustments should be made before a deviation occurs.
A designated suitably-qualified person must evaluate data derived from monitoring and have authority to carry out corrective actions when indicated. If monitoring is not continuous, then the amount or frequency of monitoring must be sufficient to guarantee the CCP is in control. Most monitoring procedures for CCP's will need to be done rapidly because they relate to on-line processes and there will not be time for lengthy analytical testing. Physical and chemical measurements are often preferred to microbiological testing because they may be done rapidly and can often indicate the microbiological control of the product.
All records and documents associated with monitoring CCP's must be signed by the person(s) doing the monitoring and by a responsible reviewing official(s) of the company.

5.9 Corrigerende acties en maatregelen

10. Establish corrective actions
Specific corrective actions must be developed for each CCP in the HACCP system in order to deal with non conformities when they occur. The actions must ensure that the CCP has been brought under control. Actions taken must also include proper disposal of the affected product. Deviation and product disposal procedures must be documented in the HACCP records.



5.10 Validatie

5.11 Verificatie

11. Establish verification procedures

Establish procedures for verification. Verification and auditing methods, procedures and tests, including random sampling and analysis, can be used to determine if the HACCP system is working correctly. The frequency of verification shall be sufficient to confirm that the HACCP system is working effectively. Examples of verification activities include:

- Review of the HACCP system and its records;
- Review of deviations and product disposal;
- Confirmation that CCP's are kept under control;
- Where possible, validation activities shall include actions to confirm the efficacy of all elements of the HACCP plan.

5.12 Documentatie en Registraties

5.12.1 Documentatie, Documentatiebeheer

5.12.2 Registraties

12. Establish Documentation and Records:

Efficient and accurate record-keeping is essential to the application of a HACCP system. HACCP procedures shall be documented. Documentation and record-keeping shall be appropriate to the nature and size of the operation.

Documentation examples are:

- Hazard analysis
- CCP determination
- Critical limit determination

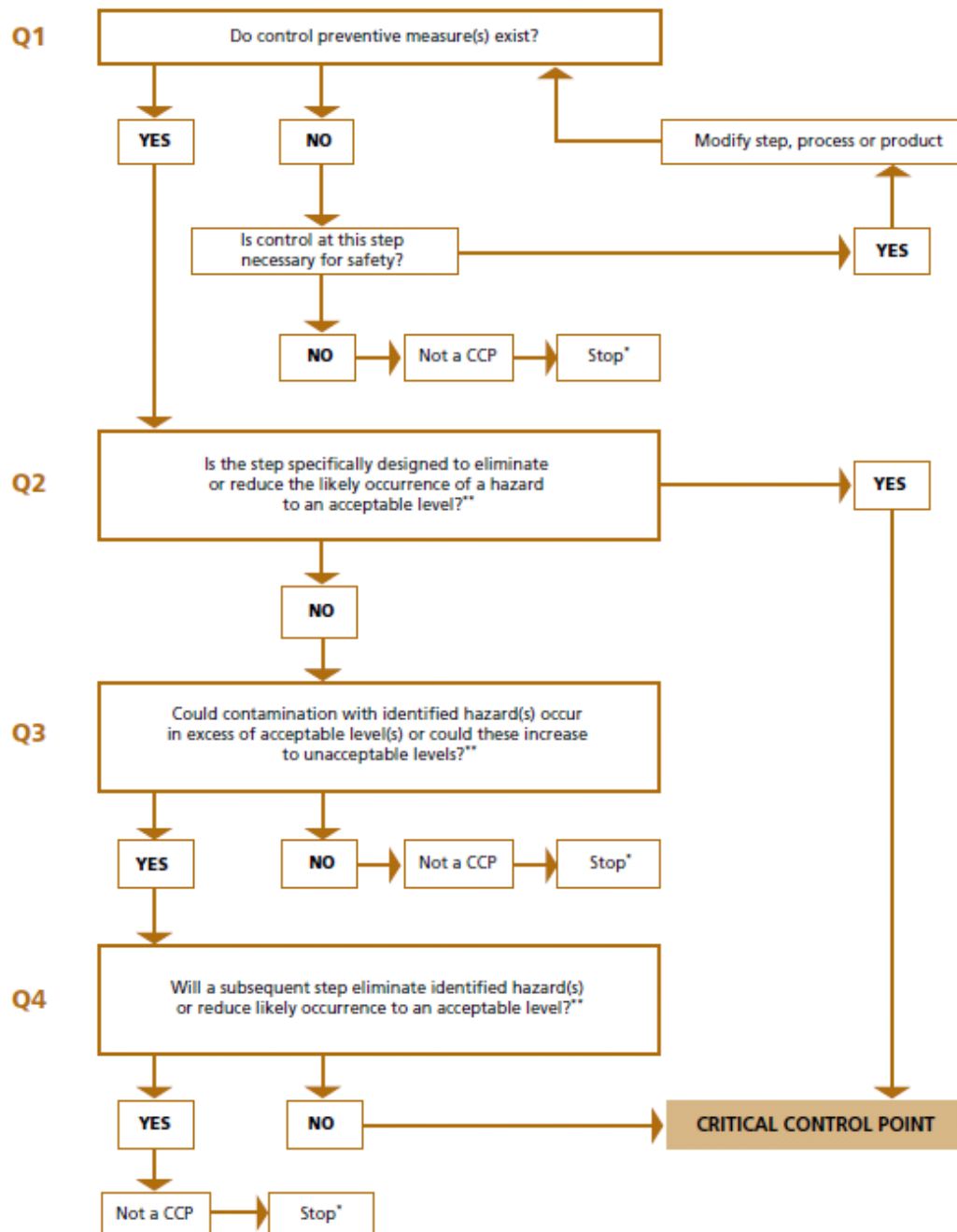
Record examples are:

- CCP monitoring activities
- Non conformities and associated corrective actions
- Modifications of the HACCP system

BIJLAGE 3 EXAMPLE OF DECISION TREE

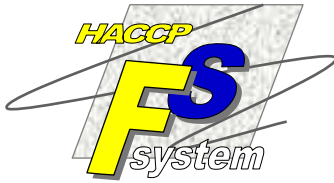
Example of decision tree to identify CCPs

(Answer questions in sequence)



* Proceed to the next identified hazard in the described process.

** Acceptable and unacceptable levels need to be defined within the overall objectives in identifying the CCPs of HACCP plan.



HACCP-CERTIFICATIeregLEMENT 2012

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 Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen.

Artikel 2

Het CCvD-HACCP kan besluiten om ook certificerende instellingen toe te laten die door andere accreditatie-instellingen dan de Raad voor Accreditatie 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

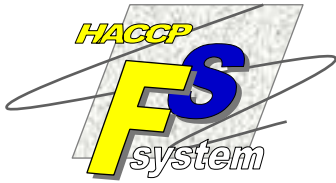
De certificerende instellingen passen het certificatieschema toe en volgen aanwijzingen gegeven door het CCvD-HACCP.

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 op basis van ISO/IEC 17021 en ISO/TS 22003 geaccrediteerde kwaliteitssysteemcertificatie.

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 ISO/IEC 17021. 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 contractbeoordeling (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:

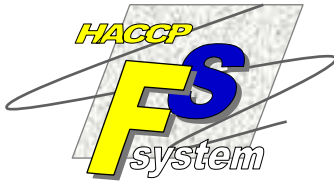
- dienstverband met de certificerende instelling (geen on-the-job inhuur; niet noodzakelijkerwijs voltijd);
- voldoen aan de eisen voor auditor, zoals gesteld in document 'Eisen voor Certificatie Instellingen' ten aanzien van werkterrein, deskundigheid en certificatiepersoneel;
- de vereiste vijf jaar 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. Besluitvormer:

De besluitvormer(s) ten aanzien van het verlenen, onderhouden, schorsen en intrekken van een HACCP-certificaat dien(t/en) 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 auditor, zoals gesteld in document 'Eisen aan Certificatie Instellingen' ten aanzien van werkterrein, deskundigheid en certificatiepersoneel'
- de vereiste vijf jaar werkervaring in de relevante sector moet zijn opgedaan in de volgende gevoelige sectoren:
 - primaire dierlijke producten
 - 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 besluitvormer 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 controleregime.

De controlefrequentie is afhankelijk van het type bedrijf.

Categorie A en B (primaire sector) en categorie H en J (ondersteunende industrie) bedrijven kunnen jaarlijks gecontroleerd worden indien:

- er ten minste 2 halfjaarlijkse controle zijn uitgevoerd na de initiële beoordeling;
- er bij de laatste controle of herbeoordeling geen major tekortkomingen en maximaal 3 minor tekortkomingen zijn geconstateerd.

In het geval aan deze criteria niet is voldaan, dan is de controle frequentie halfjaarlijks.

De controle-frequentie voor categorie C, D, E, G en L (voedingsmiddelenverwerkende industrie) bedrijven is halfjaarlijks.

Artikel 8

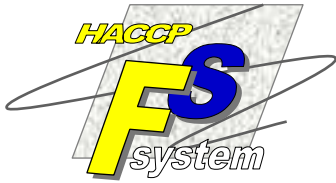
De certificerende instelling hanteert voor de minimaal benodigde tijdsbesteding van HACCP-audits ten behoeve van de initiële beoordeling, de controles en de herbeoordeling een berekeningsmodel, dat door het CCvD-HACCP in een richtlijn is vastgelegd. Deze richtlijn is als bijlage 1 aan dit certificatiereglement 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 zoveel mogelijk bij in bedrijf zijnde processen op implementatie in de praktijk worden onderzocht.

Het initiële onderzoek wordt uitgevoerd volgens de twee-fasenmethodologie, 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 systeemdokumentatie, 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. De periode tussen Fase 1 en Fase II wordt redelijkerwijs verwacht niet langer dan 6 maanden te zijn. Fase 1 moet worden herhaald als een langere periode dan 6 maanden nodig is.

1. Het auditteam 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 non-conformiteit (tekortkoming) 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 auditteam 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 auditteam 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. 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. Indien nodig wordt wederom beoordeeld of de HACCP analyse de in de praktijk voorkomende potentiële gevaren voldoende omvat.

Tijdens de controlebezoeken zal de implementatie van het systeem en de effectieve controle van de processen / producten herzien worden door steekproeven. 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

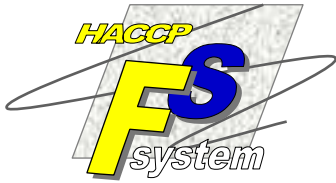
Bij iedere beoordeling en controle dienen de certificerende instellingen de geregistreerde klachten en de aanschrijvingen van de relevante handhavende overheden te onderzoeken. Daarbij kunnen de (eventuele) klachten van de overheid over het HACCP-systeem meer inzicht geven in het functioneren van het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

Artikel 11

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

Artikel 12

Bij wijzigingen van de relevante documenten (certificatieschema) 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 op verzoek 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.

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

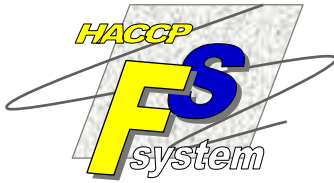
De rapportage over de beoordeling van het HACCP-systeem geschiedt conform het model zoals in Bijlage 2 door het CCvD-HACCP is vastgelegd. Dit model dient te worden toegepast voor alle onderzoeken, inclusief de controleonderzoeken. De rapportage dient een getrouw beeld te geven.

Artikel 18

Dit reglement is goedgekeurd door het CCvD-HACCP juni 2012.

Bijlage 1: Richtlijn voor de tijdsbesteding van HACCP audits

Bijlage 2: Uitgangspunten Audit-Rapportagemodel



BIJLAGE 1 VAN HET HACCP CERTIFICATIeregLEMENT 2012

Tijdsbestedingstabel voor HACCP-audits

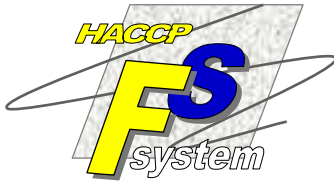
Als uitgangspunt geldt een tabel (tabel 1) waarin het minimale aantal auditordagen is aangegeven, afhankelijk van het totaal aantal werknemers dat betrokken is in de auditscope en een viertal categorieën van activiteiten van het onderhavige bedrijf.

De vermelde aantallen auditordagen gelden voor initiële audits. Deze basistabel geldt voor de eenvoudige situatie van een bedrijf met één productgroep, één locatie en laag risico.

TABEL 1 - Minimum aantal auditordagen

Aantal medewerkers (FTE's)	Initiële audit - auditor dagen			
	Categorie			
	A	B	C	D
1-19	2,5	2	1,5	1,5
20-29	3	2,5	2,0	1,5
30-59	4	3,5	2,5	2
60-100	5	4	3,5	3
100-250	6	5	4,5	4
250-500	8	7	6	5
500-1000	10	9	7	6

N.B. De tijd is weergegeven in auditordagen, minimum auditordag is 8 uren!



Toelichting:

Arbeidsplaatsen

Het totaal aantal werknemers dat betrokken is in de auditscope van de organisatie wordt berekend. Het totaal aantal werknemers is het totaal aantal werknemers in dagdienst plus het totaal aantal werknemers in de grootste ploeg (alles uitgedrukt in FTE's). Onder werknemers worden niet alleen de vaste werknemers gerekend, maar ook inhuur en uitzendkrachten. Het hoogste aantal werknemers is bepalend, rekening houdende met eventuele seizoenen gebonden arbeid.

De certificatie instellingen mogen een onderbouwde korting toepassen als medewerkers dezelfde activiteiten verrichten. De minimale tijden zoals in ISO/TS 22003 dienen te worden gerespecteerd op basis van het effectief aantal personeelsleden.

Bedrijfsactiviteiten

- 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 (auditor dagen) is de tijdsbegroting voor het fase 1 en fase 2 onderzoek, exclusief voorbereiding en rapportage. Fase 1 en fase 2 onderzoek moet ter plaatse worden uitgevoerd op locatie.

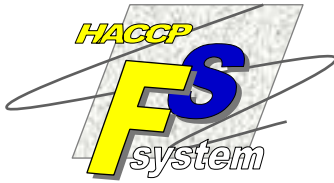
Vervolgens dient een compensatie plaats te vinden voor bijzondere omstandigheden, d.w.z. afwijkingen van de eenvoudige situatie. Hiervoor worden de onderstaande factoren gebruikt:

Het globale risiconiveau van het product c.q. de productgroep

Er wordt onderscheid gemaakt tussen hoog risico en laag risico. In dit risiconiveau zijn de product inherente aspecten verwerkt, zoals: aantal en oorsprong van grondstoffen, microbiologische-chemische-fysische risico's, technologische aspecten van de productie. Om dit risiconiveau te identificeren wordt gebruik gemaakt van een lijst van productcategorieën. Hiervoor wordt de tabel 2 toegepast. In geval van meerdere productgroepen geldt het hoogste risiconiveau van de verschillende productgroepen als uitgangspunt.

TABEL 2 – Indeling levensmiddelenbedrijven op risiconiveau

Productgroep	Risiconiveau	
	Laag	Hoog
egg processing and egg products		X
dairy - chilled and frozen (dairy, milk products, ice cream and cheese (except hard cheese))		X
ready to eat or heat (chilled and frozen), including cooked meat and cooked fish products, salads, sandwiches		X
restaurants, hotel catering, canteens, kitchens		X
other food categories	X	



Het aantal verschillende productgroepen

Verschiede productgroepen zullen i.h.a. een andere procesgang volgen in het bedrijf en hebben tot gevolg dat de benodigde audittijd toeneemt.

Als definitie is gegeven dat producten tot een zelfde productgroep behoren als er geen (significante) verschillen zijn in de risicoanalyse met betrekking tot het gehele voortbrengingsproces. Hierbij dienen de proces- en productkarakteristieken in ogenschouw genomen te worden. Dit kan in bijna alle gevallen uit de scope afgeleid worden, die het bedrijf verplicht is door te geven; zo niet, dan kan in overleg met het bedrijf het aantal productgroepen vastgesteld worden of de risicoanalyse kan vooraf opgestuurd worden.

Het aantal productielijnen wordt niet verder meegenomen, omdat aangenomen wordt dat dit afdoende wordt verdisconteerd door het aantal werknemers.

Aantal vestigingen

In principe moet elke vestiging individueel worden bezocht tijdens elk type HACCP audit (initiële beoordeling en opvolgingsaudits). Iedere vestiging is apart te certificeren en verkrijgt een eigen certificaat. Multisite is toegestaan conform de voorwaarden van ISO/TS 22003. Per vestiging wordt de tabel toegepast en het totaal is een optelling van de benodigde dagen bij de afzonderlijke vestigingen. Indien een hoofdlocatie en beperkt aantal complementaire vestigingen één centraal management systeem hebben is het mogelijk om niet autonome certificaten af te geven aan de nevenvestigingen. Alle locaties moeten bij ieder type bezoek worden bezocht waarbij de tijdsbesteding per locatie moet worden berekend conform de bestaande regels binnen het certificatie reglement.

Er kan in bepaalde gevallen (een onderbouwde en gedocumenteerde) reductie van tijdsduur worden gegeven op basis van gelijkvormigheid van meerdere vestigingen opgenomen in het onderzoek op basis van een aangetoonde gelijkvormigheid, zonder multi-site benadering toe te passen. Dit laatste is niet in een tabel te vangen en zal per geval onderbouwd moeten worden door de CI.

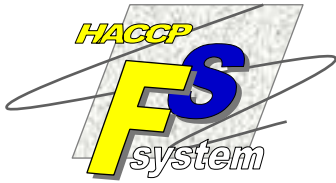
Rapportagetijd

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.

De factoren 'risiconiveau' en 'aantal productgroepen' zijn verwerkt in tabel 3, waarin het aantal dagen wordt gegeven dat in een onderhavige situatie worden opgeteld bij de basistabel (tabel 1).

TABEL 3 – Additionele aantal auditordagen

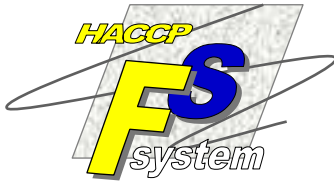
Aantal productgroepen	Risico-niveau	
	Laag	Hoog
1-2	0	1
3-4	0,5	1,5
5-7	1,5	3
8 of meer	3	5



Vervolgaudits en herbeoordelingen:

Het bovenstaande heeft betrekking op initiële audits. Voor vervolgaudits en herbeoordelingen gelden de volgende richtlijnen:

- bij vervolgaudits wordt ca. 30% van de tijd gebruikt wordt bij indeling in groep A en B en ca. 20% van de tijd bij indeling in groep C en D;
- voor een volledige herbeoordeling wordt ca. 80% van de initiële audittijd gerekend. Deze initiële audittijd is de tijd zoals berekend wordt voor de situatie die bestaat ten tijde van de herbeoordeling (dit kan afwijken van de uitgevoerde initiële audit).



BIJLAGE 2: UITGANGSPUNTEN AUDIT-RAPPORTAGEMODEL:

Algemene uitgangspunten

- 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

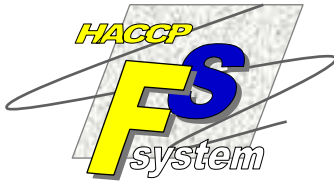
Deze rapportage moet ten minste de volgende aspecten bevatten:

- Schema waartegen getoetst is (in dit geval Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem (versie 4, juni 2006). 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 gerelateerd aan processtap
- De auditor beslist tijdens de fase 1 audit welke CCP's minimaal met diepgang worden onderzocht en registreert dit.
- 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 4, juni 2006).
- 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; 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 meldingen 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).



EISEN VOOR CERTIFICATIE INSTELLINGEN TEN AANZIEN VAN WERKTERREIN, DESKUNDIGHEID EN CERTIFICATIEPERSONEEL

Inleiding

In dit document zijn de eisen vastgelegd voor certificatie-instellingen en hun personeel. Deze eisen zijn opgesteld door het Centraal College van Deskundigen-HACCP (CCvD-HACCP) en gelden voor alle instellingen die aansluiten bij het CCvD-HACCP en bevoegd zijn om certificaten volgens de 'Eisen voor een op HACCP gebaseerd Voedselveiligheidssysteem' uit te geven. De gestelde eisen zijn een verbijzondering van de artikelen van de accreditatienorm ISO/IEC 17021, in het bijzonder de eisen met betrekking tot werkterrein en deskundigheid. De eisen maken deel uit van de interne voorschriften en regelingen van de certificatie-instellingen.

De eisen hebben betrekking op de volgende onderwerpen:

- het werkterrein (scope) van accreditatie
- het auditteam en auditors
- stafpersoneel
- deelname harmonisatie overleg.

1. Het werkterrein (scope) van accreditatie

De 'Eisen voor een op HACCP gebaseerd Voedselveiligheidssysteem' zijn van toepassing voor de voedingsmiddelenbereidende/verwerkende industrie, waaronder ook de primaire sector, en transport en opslag van levensmiddelen/dranken.

Certificatie-instellingen (CI) worden geaccrediteerd op basis van de norm EN 17021:2011 en ISO/TS 22003.

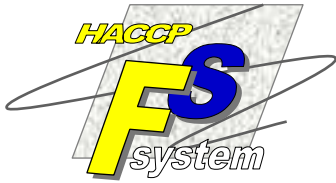
Ten aanzien van het genoemde werkterrein kan de CI worden geaccrediteerd voor een of meerdere categorieën (vgl ISO/TS 22003):

- A Primaire sector (veehouderij)
- B Primaire sector (land en tuinbouwproducten)
- C Voedingsmiddelenverwerkende industrie 1 (bederflijke dierlijke producten, inclusief alle ver- en bewerkingen na de primaire productie b.v. slachten)
- D Voedingsmiddelenverwerkende industrie 2 (bederfelijke land- en tuinbouwproducten)
- E Voedingsmiddelenverwerkende industrie 3. (Be- en verwerking van producten met een lange houdbaarheid bij kamertemperatuur)
- G Catering
- H Distributie
- J Transport en opslag
- L (Bio)chemische productie

Hoewel genoemd in ISO/TS 22003 vallen de dienstverlenende activiteiten als schoonmaken van procesapparatuur of toeleverende bedrijven als verpakkingsmiddelenproducerende bedrijven niet onder de scope van accreditatie voor HACCP certificering.

Bij de aanvraag tot accreditatie alsmede bij het verzoek tot toetreding tot het CCvD-HACCP, moet de CI de gewenste categorie en deelgebied(en), gerelateerd aan de ervaring en kennis, opgeven. Een CI hoeft niet in alle deelgebieden kennis en ervaring te hebben voor accreditatie in een categorie.

N.B. Een overeenkomst met de CI zal pas worden afgesloten nadat deze is geaccrediteerd voor HACCP-voedselveiligheidssysteemcertificatie volgens de eisen van het CCvD-HACCP. De aanvragende instelling zal schriftelijk worden gemachtigd om voor de accreditatieprocedure de toetsingscriteria voor certificatie te mogen gebruiken.



2. Eisen te stellen aan HACCP-auditoren

Algemeen geldt, dat voor zover niet nader gespecificeerd, de eisen zoals opgenomen in ISO/TS 22003 leidend zijn.

Deze eisen hebben betrekking op de aanwijzing van HACCP-auditoren en/of HACCP-auditteams. Ten behoeve van de benodigde deskundigheid in specifieke deelgebieden heeft het CCvD-HACCP de volgende indeling vastgelegd:

Categorie met deelgebieden :

A. Primaire sector (veehouderij)

- vee (wild) houderij (vlees)
- primaire dierlijke producten (melk, honing en eieren)
- viskwekerij

B. Primaire sector (land en tuinbouwproducten)

- akkerbouwproducten
- tuinbouwproducten (inclusief noten, kruiden en specerijen)

C. Voedingsmiddelenverwerkende industrie 1 (bederflijke dierlijke producten, inclusief alle ver- en bewerkingen na de primaire productie b.v. slachten)

- vlees en vleesproducten;
- vis, schaal- en schelpdieren;
- zuivelproducten, waaronder consumptie-ijs en desserts;
- kant en klaar maaltijden;
- eieren en eiproducten.

D. Voedingsmiddelenverwerkende industrie 2 (bederflijke land- en tuinbouwproducten)

- (on)bewerkte groente en fruit, specerijen en kruiden, noten koelverse salades

E. Voedingsmiddelenverwerkende industrie 3. (Be- en verwerking van producten met een lange houdbaarheid bij kamertemperatuur)

- alcoholische dranken, frisdrank, vruchtensappen
- bakkerswaren, suiker- en zoetwaren, "droge" snacks, aardappelproducten, noten en chocolade (processed);
- graan- en meelproducten, zetmeelproducten en suiker;
- margarine, oliën, vetten en sausen, cacao (unprocessed);

G Catering

- horeca, catering, kantines, restaurants, grootkeuken (institutionele branche);

H. Distributie

- verkoop en handel
- distributie
- sorteer- en verpakings-bedrijven alsmede omverpakings-bedrijven van onbewerkt product of verpakt product (verpakking om het product bijeen te houden en niet te beschermen).

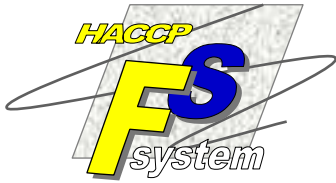
J. Transport en opslag

- transport
- opslag

L. (Bio)chemische productie

- toevoegmiddelen, waaronder additieven, vitamines en aroma's;

NOOT: Indien een bedrijf wordt geauditeerd in een deelgebied die niet in deze indeling wordt genoemd, maar wel binnen een categorie valt, dan is het de verantwoordelijkheid van de certificerende instelling om hier een passende invulling aan te geven.



Meldingsplicht:

Het CCvD-HACCP zal vooralsnog geen centraal register van HACCP-auditors opzetten. De certificatie-instellingen dienen zelf de competentie van auditors per categorie en deelgebied(en) te registreren.

2.1 Algemene eisen

Voor de selectie en kwalificatie van de geschikte HACCP-auditor worden de volgende uitgangspunten geformuleerd:

Materiedeskundigheid:

Hierbij gaat het om branche-kennis (hierna te lezen als deelgebied), kennis van producten en productieprocessen alsmede kennis van contaminatie-problematiek (chemische en fysische).

Als kennisgebieden zijn aan te duiden:

- technologie
- microbiologie
- grondstoffen
- warenkennis.

Afhankelijk van het deelgebied kan het zijn dat een van de genoemde kennisgebieden zwaarder dient te wegen bij de selectie. Algemeen geldt dat de auditor de gevaren die in het specifieke deelgebied kunnen optreden ten aanzien van de toegepaste grondstoffen, producten en processen moet kunnen inschatten en inzicht dient te hebben in de potentiële risico's. Ervaring, vaktechnische deskundigheid en analyserend vermogen is hierbij van groot belang. Ook dient de auditor kennis te hebben van de eventueel van toepassing zijnde (branche)codes (hygiëne en GMP's). De auditor dient daarbij eveneens op de hoogte zijn van de wijze waarop deze codes door derden worden gecontroleerd en dient bij de HACCP-audit gebruik en/of kennis te nemen van resultaten van deze keuringen of toetsingen.

2.2 Specifieke eisen ten aanzien van de HACCP-auditor

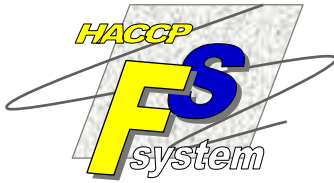
De HACCP auditor:

- dient kennis te hebben van het certificatie-schema van de eigen instelling;
- de totaal te tonen audit ervaring van geaccrediteerde voedselveiligheidsmanagementsysteem audits moet bedragen:
 - tenminste 10 audits waarvan de totale duur minimaal 12 auditdagen
 - binnen minimaal 4 organisaties
 - waarvan 5 audits deze specifieke HACCP standaard betreffen;
- dient over de relevante kennis van de voedingsmiddelensector op minimaal Bsc-niveau te beschikken;
- voor kwalificatie binnen elk van de bovengenoemde deelgebieden is minimaal 6 maanden werkervaring binnen het deelgebied, danwel, 4 voedselveiligheidsaudits onder supervisie van een voor het deelgebied gekwalificeerde auditor noodzakelijk.

2.3 Specifieke eisen ten aanzien van het HACCP-auditteam

Ten aanzien van het in te zetten audit team geldt dat:

- tenminste de helft van de HACCP-auditors moet beschikken over de relevante, deelgebiedspecifieke kennis,
- indien niet alle auditors over de relevante, deelgebied specifieke kennis beschikken de auditor voorafgaande aan het onderzoek voor zijn team een mondelinge briefing moet organiseren;
- het team aantoonbaar kennis bezit van de betreffende nationale wetgeving;



- de beoordeling c.q. het advies ten aanzien van de classificatie van de gevonden afwijkingen/non conformiteiten van de auditor met de specifieke deelgebieddeskundigheid/deskundige, ter kennis gebracht dient te worden van de certificatiebeslisser. Dit geldt ook voor de beoordeling van het advies van het auditteam door die deelgebieddeskundige auditor/deskundige.

Eisen ten aanzien van een deskundige:

- kennis te hebben van het certificatie schema;
- relevante kennis van de voedingsmiddelensector op minimaal Bsc-niveau;
- kennis van het betreffende deelgebied bedraagt minimaal 6 maanden werkervaring binnen het deelgebied

3. Eisen te stellen aan staf personeel

De certificatie instelling dient de volgende functies in de organisatie te hebben opgenomen: coördinerend (staf)functionaris en evaluator/beslisser. Deze kunnen dezelfde persoon zijn, maar de evaluator/beslisser mag echter geen deelnemer zijn in het auditteam dat het betreffende onderzoek heeft verricht.

Voor elk van deze functies zijn door het CCvD-HACCP criteria vastgelegd:

3.1 Coördinerend (staf)functionaris

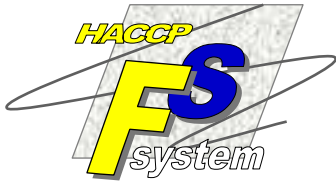
De CI dient te beschikken over minimaal een aangewezen functionaris, die de volgende taken heeft:

- uitvoeren van de contractreview
- selectie, training en briefing van auditteams
- deelname aan het harmonisatie-overleg van de CI's
- contactpunt voor het CCvD-HACCP.

De eisen (cumulatief) voor deze functionaris zijn:

- dienstverband met de CI (geen on-the-job inhuur, niet noodzakelijkerwijs voltijd)
- voldoen aan de eisen voor auditor, zoals gesteld in onderdeel 2 van dit document
- de vereiste vijf jaar werkervaring moet zijn opgedaan in een of meer van de volgende gevoelige deelgebieden:
 - primaire dierlijke producten
 - 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 die alleen voor deelgebied A zijn geaccrediteerd gelden alleen de eerste drie gevoelige sectoren. De overige gevoelige sectoren worden niet in aanmerking genomen.



3.2 Besluitvormer

De besluitvormer(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 CI (geen on-the-job inhuur)
- of
- een onafhankelijk panel van (externe) personen, verankerd in de organisatiestructuur van de CI;
- voldoen aan de eisen voor auditor, zoals gesteld in dit document in onderdeel 2.
- de vereiste vijf jaar werkervaring moet zijn opgedaan in de volgende gevoelige deelgebieden:
 - primaire dierlijke producten
 - 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 die alleen voor deelgebied A zijn geaccrediteerd gelden alleen de eerste drie gevoelige sectoren. De overige gevoelige sectoren worden niet in aanmerking genomen. De eisen voor herkwalificatie zoals genoemd onder 4. (Herkwalificatie van personeel) van deze eisen voor CI's gelden niet voor de Besluitvormer. Wel dient de Besluitvormer deel te nemen aan de interne harmonisatie activiteiten (zie onder 4).

4. Herkwalificatie van certificatiepersoneel

Voor behoud van kwalificatie als auditor moeten jaarlijks tenminste 5 audits of 10 auditdagen tegen een relevante geaccrediteerde voedselveiligheidsstandaard worden uitgevoerd, waarvan tenminste 1 audit dit specifieke HACCP schema betreft.

Minimaal een rapportage (niet ouder dan drie jaren) van een bijwoning van een audit voor het HACCP-voedselveiligheidssysteem door de betreffende auditor moet worden overlegd. Voorwaarde hierbij is dat de beoordelaar geen deel uitmaakt van het auditteam en uitsluitend observeert.

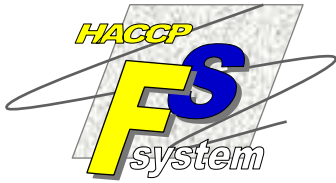
Elke Nederlandse auditor dient minimaal een keer in drie jaren actief te hebben deelgenomen aan de HACCP-auditorharmonisatiedag, welke door het Harmonisatie-overleg wordt georganiseerd. Tevens dient actief aan de interne harmonisatie-activiteiten te zijn deelgenomen.

Aantoonbaar moet zijn dat de certificatie instelling minimaal één keer per jaar intern harmoniseert met al haar (buitenlandse) auditoren, waarbij in ieder geval de relevante cases van de harmonisatiedag en de harmonisatie overleggen aan bod moeten komen.

5. Deelname aan Harmonisatie- Overleg

De certificatie-instelling is verplicht deel te nemen aan het Harmonisatie-overleg. Dit overleg dient een keer per half jaar plaats te vinden. In beginsel vertegenwoordigt de coördinerend functionaris (zie onder 3.1) de certificatie-instelling in dit overleg. In het Harmonisatie-overleg worden praktijkonderwerpen ('cases') ter bespreking ingebracht. Deze praktijkonderwerpen en de resultaten van de behandeling door het Harmonisatie-overleg worden door elke certificatie-instelling in het overleg van hun HACCP-auditors/deskundigen voor het volgende Harmonisatie-overleg behandeld. Voor het Harmonisatie-overleg kan een reglement worden opgesteld.

Dit reglement "Eisen van Certificatie-Instellingen" is goedgekeurd door het CCvD-HACCP juni 2012



REGLEMENT CENTRAAL COLLEGE VAN DESKUNDIGEN HACCP (CCvD-HACCP)

Artikel 1 Inleiding

Het Centraal College van Deskundigen HACCP (CCvD-HACCP) is binnen de Stichting Certificatie Voedselveiligheid (de Stichting) ingesteld als adviesorgaan, met de mogelijkheid tot het geven van bindend advies, voor de certificerende-instellingen die door de Raad voor Accreditatie of door andere accreditatie-lichamen zijn erkend om een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem (kortweg HACCP-certificatie) uit te voeren. In dit College hebben partijen die belang hebben bij HACCP-certificatie gelegenheid tot inspraak bij de door het CCvD-HACCP te ontwikkelen en te beheren certificatieschema's. Tevens worden zij betrokken bij de coördinatieactiviteiten op het gebied van HACCP-certificatie, bij de opzet en het functioneren van het op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem-schema.

Artikel 2 Samenstelling

In het CCvD-HACCP nemen deskundige personen uit kringen van consumentenorganisaties, overheid, handel, industrie, certificerende instellingen, alsmede eventueel onafhankelijke deskundigen deel. Het CCvD-HACCP nodigt de betrokken organisaties uit een bindende voordracht te doen. Het CCvD-HACCP draagt zelf haar leden voor benoeming voor en ziet toe op een evenwichtige samenstelling en een werkbare omvang. Het Centraal College kan de voordracht van een organisatie slechts afwijzen, indien zij dit gemotiveerd doet op grond van de belangen die door het Centraal College worden behartigd. Indien de voordracht wordt afgewezen, wordt de betrokken organisatie in de gelegenheid gesteld een nieuwe voordracht te doen. De leden worden in overleg met het Centraal College benoemd door het bestuur van de Stichting Certificatie Voedselveiligheid. Het bestuur van de Stichting kan op haar beurt een voordracht van het CCvD HACCP slechts afwijzen indien zij dit gemotiveerd doet op grond van de belangen die door de Stichting worden behartigd. Het lidmaatschap houdt in ieder geval op indien het lid de hoedanigheid verliest op grond waarvan het lid werd voorgedragen, alsmede indien de betrokken organisatie zulks te kennen geeft. Het Centraal College kan onafhankelijke deskundigen als lid, als adviseur of als tijdelijk adviseur benoemen. Het Centraal College kan daarbij bepalen of en in welke mate de adviseur stemrecht heeft.

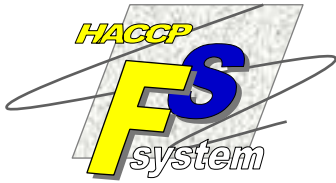
De voorzitter wordt door het Centraal College in zijn/haar functie benoemd en is niet één van de personen uit kringen van het Centraal College. Bij ontstentenis van de voorzitter wijst het Centraal College een plaatsvervangend voorzitter aan. (Her)benoeming van voorzitter en onafhankelijke deskundigen vindt telkens plaats voor een periode van drie jaar. Bij langdurige afwezigheid van een lid zal de betreffende organisatie gevraagd worden een nieuwe voordracht te doen

Artikel 3 Taak

Het Centraal College is verantwoordelijk voor de ontwikkeling van certificatieschema's. Het Centraal College organiseert activiteiten in het veld van HACCP-certificatie en evalueert deze met het oog op verlangde ontwikkelingen bij geïnteresseerde partijen, evenals met respect van andere relevante (technische) ontwikkelingen. Het Centraal College heeft de mogelijkheid om aanbevelingen te ontwikkelen – op verzoek of anderszins – van de geassocieerde certificatie-instellingen met respect van het HACCP-certificatieschema. Het Centraal College kan voorstellen publiceren tot de relevante certificatie-instellingen voor het zich terugtrekken van onderzoekswerk van derden. Het Centraal College is geautoriseerd om de opdracht en zijn kiezersdeel te formuleren.

Het Centraal College dient aan de certificerende instellingen in ieder geval advies te geven inzake:

1. De aard, de inhoud en het functioneren van het certificatenorm "Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem";
2. Het onderwerp van certificatie;
3. De vaststelling van de eisen en de methoden van onderzoek die aan het certificatieschema ten grondslag liggen en de vaststelling van de geldigheidsduur van het certificatieschema;



HACCP Certificatieschema

Reglement Centraal College van Deskundigen HACCP, Juni 2012

4. Het bepalen van de frequentie waarmee beoordelingen moeten worden herhaald om vast te stellen of bij voortdurend aan de gestelde eisen wordt voldaan;
5. De vaststelling van de teksten op het HACCP-certificaat;
6. De competentie van auditors betrokken in het schema;
7. De volledige herziening van de "Eisen van de HACCP gebaseerd op voedselveiligheid" en het Nederlandse HACCP-Certificatieschema elke 3 jaar.

Voorts is het Centraal College bevoegd, gevraagd en ongevraagd, te adviseren over alle zaken die verband houden met het beheer van certificatieschema's en met coördinatieactiviteiten op het gebied van HACCP-certificatie.

Voor alle bovenstaande punten geldt dat de aangesloten certificerende instellingen het advies van het Centraal College van Deskundigen HACCP slechts in zijn geheel kunnen overnemen of verwerpen. Indien (een of meer van de) certificerende instellingen geen gevolg geven aan een advies van het Centraal College dient schriftelijk aan het Centraal College te worden medegedeeld wat de redenen hiervan zijn. Het Centraal College zal hierover opnieuw vergaderen en beslissen of het advies aangepast wordt. Indien dit niet het geval is en de betreffende instelling bij het besluit blijft het advies niet op te volgen, is er geen beroep meer mogelijk en zal de instelling uitgesloten worden van verder gebruik van het certificatieschema zoals bedoeld in de overeenkomst tussen de Stichting en de betreffende instelling. Het Centraal College van Deskundigen kan eveneens worden ingeschakeld bij meningsverschillen over de interpretatie van het certificatie-schema, met dien verstande dat het College geen uitspraken doet over individuele meningsverschillen; hiervoor zijn de beroepscolleges van de certificerende instellingen.

Artikel 4 Werkwijze

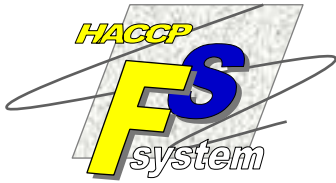
1. Ter uitoefening van de onder artikel 3. genoemde taak vergadert het Centraal College tenminste tweemaal per jaar, en voorts zo vaak als de voorzitter, dan wel drie leden van het Centraal College, hierom verzoeken.
2. De secretariaatswerkzaamheden voor het Centraal College worden verzorgd door een instelling of onderneming of persoon, die wordt aangewezen door het bestuur van de Stichting Certificatie Voedselveiligheid en goedgekeurd door het College. De secretaris of diens plaatsvervanger woont de vergaderingen bij. Hij/zij heeft ter vergadering een adviserende stem. De secretaris geeft het Centraal College alle (zodanig gecodeerde) informatie die het Centraal College voor de uitoefening van haar taak noodzakelijk acht.
3. De voorzitter kan het Centraal College geheimhouding opleggen indien het voor de uitoefening van haar taak nodig is dat het Centraal College vertrouwelijke informatie ter beschikking krijgt.
4. Ter voorbereiding van de onder artikel 3. punten 2, 3 en 4 genoemde taken verzorgt het secretariaat (eventueel uitbesteed) de concepten na raadpleging van betrokkenen. Van de concepten afwijkende meningen van betrokkenen worden mede aan Centraal College voorgelegd.

Artikel 5 Besluitvorming

Het Centraal College streeft bij de besluitvorming naar consensus; in ieder geval moet twee/derde van het aantal stemgerechtigde leden aanwezig zijn c.q. schriftelijk gestemd hebben. Stemrecht hebben de leden, met uitzondering van de vertegenwoordigers van de certificerende instellingen.

Besluitvorming kan zowel in vergadering als door middel van schriftelijke raadpleging geschieden. De schriftelijke raadpleging kan uitgevoerd worden door middel van een brief of door het sturen van een fax of een e-mail.

Bij schriftelijke raadpleging worden de stemmen meegeteld die binnen twee weken na een verzoek daartoe bij het secretariaat binnenkomen. Alle deelnemers aan het Centraal College kunnen bij de schriftelijke procedure om mondelinge behandeling verzoeken.



In het geval van schriftelijke raadpleging gebeurt de besluitvorming bij consent: tegenstemmers kunnen aangeven of men het meerderheidsstandpunt accepteert of dat men principieel tegen blijft. Indien de helft of minder voor stemt of indien ten minste door één persoon principieel tegen gestemd wordt, dient het voorstel ter vergadering te worden behandeld of dient een gewijzigd voorstel te worden ingediend.

Bij besluitvorming ter vergadering worden adviezen bij eenvoudige meerderheid van stemmen vastgesteld. Bij het staken van de stemmen wordt het onderwerp opnieuw in behandeling genomen en in stemming gebracht. Indien herstemming plaats moet vinden, wordt het definitieve voorstel binnen twee weken na het staken van de stemmen naar de stemgerechtigde leden gezonden, die vervolgens binnen twee weken schriftelijk moeten reageren. Verdeelde adviezen kunnen worden uitgebracht, wanneer het advies niet integraal door de aangesloten certificerende instellingen behoeft te worden overgenomen of verworpen.

Het college zal wijzigingen voorafgaand aan doorvoering valideren ten aanzien van de volgende aspecten:

- Uitvoerbaarheid
- Doeltreffendheid (ten aanzien van het beoogde effect)
- Het voldoen aan relevante normen die op het schema van toepassing zijn.

Artikel 6 Harmonisatiecommissie

Het Centraal College wordt geadviseerd door de Harmonisatiecommissie.

De Harmonisatiecommissie bestaat uit vertegenwoordigers van de aangesloten certificerende instellingen. Aan de vertegenwoordigers kunnen deskundigheidseisen worden gesteld.

De Harmonisatiecommissie benoemt uit haar midden drie vertegenwoordigers die deelnemen in de vergaderingen van het Centraal College.

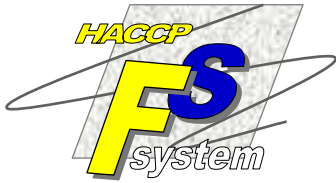
De Harmonisatiecommissie heeft onder meer de volgende taken:

- coördinatie en harmonisatie met betrekking tot het commerciële eigendom van de technische specificatie "Eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem",
- voorstellen van agendapunten voor de vergaderingen van het Centraal College,
- voorbereiden van adviezen aan het Centraal College,
- evalueren van praktijkcases van HACCP-certificatie,
- organiseren van harmonisatie-dagen voor HACCP-auditors,
- aanwijzing van het secretariaat van het Centraal College als gesteld in artikel 4 lid 2.

De verslagen van de vergaderingen van de Harmonisatiecommissie worden in de vergadering van het Centraal College behandeld.

Artikel 7 Vastlegging van inhoud van vergaderingen en besluiten

Van de vergaderingen van het Centraal College maakt de secretaris verslagen. Het concept verslag, inclusief een concept besluitenlijst, worden binnen drie weken na de vergadering aan de leden van het College toegezonden. Indien van toepassing dienen de leden binnen 14 dagen commentaar op het verslag en/of de besluitenlijst schriftelijk in te dienen bij de secretaris. Indien geen commentaar wordt ontvangen, stelt de voorzitter het verslag en de besluitenlijst definitief vast. De verslagen evenals de besluitenlijst wordt aan de aangesloten certificatie-instellingen gezonden. De besluitenlijst wordt ook op de website gepubliceerd. Als de besluiten een wijziging van een van de relevante documenten tot gevolg heeft, dan zal deze wijziging in de besluitenlijst worden opgenomen. De besluiten blijven geldig tot dat de wijzigingen zijn opgenomen en gepubliceerd. Van deze publicatie worden alle aangesloten certificatie-instellingen op de hoogte gesteld. Bij de eerstvolgende vergadering wordt de besluitenlijst als ingekomen document nogmaals toegestuurd. Indien er commentaar bij de secretaris komt, wordt het concept verslag op de eerstvolgende vergadering behandeld en vastgesteld.



Artikel 8 HACCP-certificaat

De lay-out van het HACCP-certificaat zal er uit zien als gebruikelijk is voor certificaten die door de betreffende uitreikende certificerende instelling worden uitgegeven.

De certificaten dienen in ieder geval de navolgende informatie te bevatten:

- naam en plaats van het bedrijf dat het certificaat ontvangt;
- geldigheidsduur;
- relevante handtekeningen en functies van ondertekenaars;
- scope, uitgedrukt in activiteiten, producten en locaties;
- gebruik van het logo van de Raad voor Accreditatie.

Daarnaast moet het de door het Centraal College van Deskundigen HACCP vastgestelde en beheerde navolgende gestandaardiseerde tekst bevatten:

Het voedselveiligheidssysteem is door (naam van de certificerende instelling) geëvalueerd en voldoet aan 'De eisen voor een op HACCP gebaseerd voedselveiligheidssysteem' [datum laatste versie] zoals vastgesteld door het Centraal College van Deskundigen HACCP.

Op certificaten die buiten het HACCP certificatie toepassingsgebied vallen mag niet worden gerefereerd aan het Centraal College van Deskundigen-HACCP.

Artikel 9 Uitwisseling van Informatie

Van de werkzaamheden van het Centraal College worden door de secretaris verslagen gemaakt. De verslagen worden behalve aan de deelnemers en adviseurs aan het Centraal College eveneens ter beschikking gesteld aan de deelnemende certificerende instellingen die niet vertegenwoordigd zijn in het College. Daarenboven heeft de Raad voor Accreditatie recht op inzage in de verslagen. Het CCvD-HACCP zal alle deelnemende certificerende instellingen op de hoogte stellen van uitgebrachte bindende adviezen en hen voorzien van de benodigde documenten. Binnen twee maanden dienen de instellingen te reageren op het uitgebrachte advies.

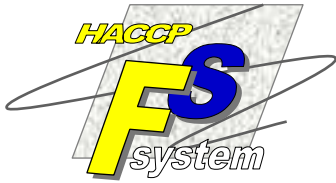
Om haar taak te kunnen uitoefenen, dient het Centraal College op verzoek tenminste 1 maal per jaar te worden geïnformeerd door de secretaris en door de aangesloten certificerende instellingen.

Deze informatie dient betrekking te hebben op de aard, de inhoud en het functioneren van het HACCP-schema en omvat onder andere;

- de frequentie en de (zo nodig gecodeerde) resultaten van de door de aangesloten certificerende instellingen uitgevoerde controles;
- de door de secretaris, de Raad voor Accreditatie en de certificerende instellingen ontvangen klachten betreffende HACCP-certificatie en de afhandeling daarvan;
- het aantal en de aard van de beroepsprocedures betreffende HACCP-certificatie bij de Raad voor Accreditatie en de certificerende instellingen;
- rapportage over de periodieke beoordeling door de Raad voor Accreditatie betreffende die onderdelen die van belang zijn voor het functioneren van het HACCP-schema;
- de aanvragen, afgesloten contracten en de verleningen van HACCP-certificaten.

De aldus verkregen informatie kan voor het Centraal College aanleiding vormen tot discussie omtrent mogelijke bijstellingen in het HACCP-schema.

Alle haar ter beschikking gestelde informatie zal door het Centraal College vertrouwelijk worden behandeld. De secretaris zal, zoveel als mogelijk is voor een goede uitoefening van de taken van het Centraal College, zorg dragen dat de documenten en informatie aan het Centraal College geen bedrijfsgevoelige informatie bevat.



HACCP Certificatieschema
Reglement Centraal College van Deskundigen HACCP, Juni 2012

Artikel 10 Vaststelling en wijzigingen

Het Centraal College van Deskundigen HACCP is gerechtigd tot vaststelling en wijziging van dit Reglement. Dit dient de goedkeuring te hebben van alle leden van het Centraal College. Vaststelling en wijzigingen behoeven eveneens de goedkeuring van de aangesloten certificerende instellingen.

Artikel 11 Slotbepaling

In gevallen waarin dit Reglement niet voorziet, beslist het Centraal College van Deskundigen HACCP.

Dit reglement is goedgekeurd door het CCvD-HACCP juni 2012.