

## HACCP Cases

RI = Risk identification / NC = non compliance / PRP = pre- requisite program / CB = certifying body / Standard § = audit standard clause.

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2017 – SGS	Nr. 1;	Tijdens een HACCP audit wordt een minor tekortkoming vastgesteld: de verificatie was onvolledig. Bij de volgende halfjaarlijkse audit is dit nog niet opgelost, omdat de verificatie jaarlijks wordt uitgevoerd.	De corrigerende maatregel is de ontbrekende delen alsnog aanvullen en de format van de verificatie aanpassen, om zeker te stellen dat de volgende verificatie wel volledig is. Deze corrigerende actie is niet gedaan, dus volgt een major NC.	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a>	
2017 - SGS	Nr. 2;	Er staat niet in de recall procedure of elders in de documentatie van het bedrijf vermeld dat bij een product recall de certificerende instelling geïnformeerd dient te worden (zie besluit 119 uit de besluitenlijst CCvD-HACCP)	In de besluitenlijst staat dat het gemeld moet worden aan de CI. Er staat niet dat het vastgelegd moet worden in de procedure. Verifieerbaar via de recall test om na te gaan of de CI daadwerkelijk geïnformeerd wordt.  Observatie, tenzij in de praktijk blijkt dat de recall niet doorgegeven is aan de CI.	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord met aanvulling; mits onderbouwd door de auditor kan dit leiden tot een Minor NC</a>	
2017 - SGS	Nr. 3	Een bedrijf heeft alle mogelijke gevaren in het voortbrengingsproces opgesomd. In deze opsomming is voor ieder gevaar de kans en effect voor de consument vastgesteld, alsook het acceptabele niveau voor het eindproduct.  Alle processtappen zijn vastgelegd in stroomschema's. De geveanalyse is echter niet voor iedere processtap gedaan. In plaats daarvan wordt van ieder gevaar beoordeeld welke beheersmaatregel of stap nodig is om het gevaar te elimineren of reduceren tot een acceptabel niveau, en of deze beheersmaatregel of stap een CCP is.	Het bedrijf heeft mogelijk niet alle gevaren benoemd/ beoordeeld in relatie tot het proces. Indien relevante gevaren niet beoordeeld zijn is dit een major NC op 5.5/ HACCP systematiek; geveanalyse niet per processtap gedaan.	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a>	
2017- Ecas	Nr.4	<b>Het verlengen van de houdbaarheid</b> Tijdens de audit constateer je dat er Amandelen droge grondstof in opslag de tht is verlopen. De geconstateerde tht is 25-7-2015. Het bedrijf heeft een werkwijze dat de kwaliteitsmanager in overleg met de leverancier een verlening doet van de tht. Waarbij de tht een jaar wordt verlengd. De kwaliteitsmanager en de productie leider beoordelen voor het gebruik de sensorische kwaliteit en geven dan het artikel vrij. Het is geen bederfelijk	De gehanteerde werkwijze om tot THT verlenging te komen is toegestaan. Geen NC.	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord met geen NC mits er geen voedselveiligheids issue speelt</a>	

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		product met temperatuur eis. Afwijking?			
2017 - Ecas	Nr. 5	<p><b>Opslagtemperatuur</b> Slagerij met als scope: Het inkopen, behandelen, bereiden, verwerken, verpakken, opslag en transport van vlees, gebraden vlees, en vleeswaren. Is een temperatuur van max. 4°C toegestaan voor bereide producten of mag dit in sommige gevallen ook 7°C zijn? Zo ja, welke gevallen? (zie bijlage NVWA)</p>	<p>Dit is afhankelijk van het soort product, temperaturen van 2, 3, 4, of 7°C. Conform 853 zijn toegestaan. Bijvoorbeeld gehakt is gemalen vlees en moet bij max 2°C bewaard en worden. Vleesbereidingsproduct moet bij max 4°C.</p> <p>Na de producent bij de groothandel volgt opslag toegestaan bij max7°C.</p>	<p><a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a></p>	
2017 - Qlip	Nr. 6	<p>Er zijn van het afgelopen jaar geen uitslagen van contaminanten en residuen van de kaas die wordt versneden. Het betreft o.a. kaas uit Frankrijk en Zwitserland.</p> <p>Bedrijf heeft bij de leveranciers gegevens opgevraagd, maar deze worden niet verstrekt. De leverancier geeft aan dat dit juridisch niet nodig is. <a href="#">&gt;Infoblad 64, inkoop en als lev niet wil geven dan zelf. Jaarlijks de audit/ laten auditen. Infoblad 65 handelsproducten. NOK: nc mi. Zie statement: nationaalplan binnen lidstaten, gezien Zwit = geen EU...?</a></p> <p><a href="#">&gt;In de plenaire terugkoppeling is naar voren gekomen dat men wel op de hoogte was van het nationale monitoringsprogramma van het COKZ voor Nederland maar niet dat dit in alle EU landen geldt. n.a.v. de discussie is besloten geen NC te geven maar het bedrijf moet wel op de hoogte zijn van de contaminanten die in het programma zijn opgenomen</a></p> <p><a href="#">&gt; NC major. Het bedrijf voldoet niet aan wetgeving EG 178 icm 2073 NVWA infobladen 64 en/of 65. Aangezien Zwitserland geen EU lid is, zijn infoblad64&amp;65 van toepassing en dit zou moeten worden gevolgd. Aangezien het afwijkt tegen wetgeving, direct Major</a></p>	<p>Het goedgekeurde nationaal plan voor lidstaten binnen de EU is akkoord.</p> <p>Geen NC</p>	<p><a href="#">HO HACCP 15-06-2017 niet akkoord: Zie 3 opmerkingen</a></p>	

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2017 - Qlip	Nr. 7	<p>Bedrijf produceert o.a. havermoutpap en chocoladevla op dezelfde afvullijn.</p> <p>Een van de ingrediënten van het product chocoladevla is cacao poeder. Klant declareert het volgende op de verpakking:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Halfvolle <b>melk</b> 86%</li> <li>- Vlapoeder 14% waarvan: biologische suiker 58 - 60%</li> <li>- Verdikkingsmiddelen: waxy <b>maïszetmeel</b> 15% en biologisch <b>maïszetmeel</b> 15%</li> <li>- Magere <b>cacao</b>poeder 10%</li> <li>- Zout &lt; 2%</li> <li>- Verdikkingsmiddel (carrageen) &lt; 2.</li> </ul> <p>In de specificatie van de cacao poeder staat dat het product mogelijk het allergeen ei kan bevatten. Ei staat niet op de ingrediëntenlijst van de grondstof.</p> <p>Moet het bedrijf de mogelijke aanwezigheid van het allergeen ei op het product chocoladevla vermelden? Zo ja waar en hoe?</p>	<p>Kruiscontaminatie declareren is niet nodig. Alleen bij bewust toevoegen moet dit vermeld worden.</p> <p>Geen NC.</p>	<p><a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a></p>	
2017 - DNV	Nr. 8	<p><b>Recall-test</b></p> <p>Een HACCP gecertificeerd bedrijf heeft te maken gehad met een recall van één van hun producten.</p> <p>Op basis van deze recall is een uitgebreid verslag gemaakt. In dit verslag zijn alle zaken opgenomen die men normaliter ook meeneemt in de reguliere jaarlijkse recall test.</p> <p>Het bedrijf is van mening dat in het betreffende jaar geen recall test hoeft te worden uitgevoerd. Dit omdat er een echte recall heeft plaatsgevonden en de acties zijn vastgelegd in een uitgebreide rapportage. Aan de rapportage is ook een algemene conclusie toegevoegd en de evaluatie van het gebeurde is ook in de rapportage vastgelegd.</p> <p>Het opstellen van een recall test zou een herhaling van zetten betekenen.</p> <p>Moet er een tekortkoming worden geschreven in verband met het ontbreken van de recall test of kan het bedrijf volstaan met de uitgebreide rapportage van de daadwerkelijk uitgevoerde recall?</p>	<p>Geen NC, de werkwijze is akkoord.</p>	<p><a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a></p>	
2017 - DNV	Nr. 9	<p>In the validation report "validatie Microbiologie" of 19-12-2011, signed by formal consultant there is an assessment of the shelf life that the limit</p>	<p>De pH is bepalend of Listeria wel of niet kan uitgroeien.</p>	<p><a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a></p>	

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		of 100 cfu / g <i>Listeria monocytogenes</i> will not be exceeded before the end of the shelf life because of low pH of <4.4. Deviation: there is no clear monitoring plan and records for pH checks of the (salad) end products. (note: The producer does shelf life tests and has a monitoring program for end products, also listeria swabs in the production area, analysis on listeria monocytogenes are always negative)	De keuze voor de goede norm bij de testmethode, 25 gram of <100 cfu/g, is afhankelijk van de pH (volgens de 2073). Dat de pH waarde <4.4 is, moet aantoonbaar zijn. Major NC op 5.8 of 5.6.		
2017 - DNV	2018 case	Een aantal positieve <i>Listeria M.</i> uitslagen (poffertjes / pannenkoeken) werden gerapporteerd (19-06-15, 17-07-15, 28-07-2015, 19-06-15, 17-07-15). De uitslagen waren allemaal <10 / KVE. Maatregelen zoals extra schoonmaken en extra analyses werden direct genomen. De laatste positieve analyses werden 04-08-2015 gerapporteerd. Een extra challenge test is uitgevoerd op 01-12-2015 door laboratorium. Hierin werd geconcludeerd dat de grenswaarde van 100 /KVE overschreden wordt binnen 20 dagen (5.9 log kve/gram). Op dit moment wordt gevalideerd of conserveer middel het probleem oplost. Het product wordt op dit moment nog op de markt gebracht met een THT van 30 dagen. (vanaf augustus geen <i>Listeria m.</i> meer aangetroffen in product.)	Naar 2018		
2017 – Bureau Veritas	Nr. 10	Op een rundvlees product in de vriezer (staart, per stuk vacuümverpakt) zit een sticker met hierop voor de relevante data (slacht, invriezen etc.) een verwijzing naar “zie etiket/ sticker”. Echter een kratsticker is niet aanwezig. Bij navragen bij de verkoopafdeling blijkt dat er (jaren geleden) een verandering is geweest van inkoop van bevroren staarten per doos, naar stuksverpakte verse staarten die ingevroren worden (door ze in de vriezer op te slaan). In het inslagprogramma dat stickers uitdraait, blijkt ook dat de template dit zo voorziet. Dit invriezen is niet opgenomen als proces in het FSMS en het proces is door de consultant en de auditor bij de certificatie audit ook niet als zodanig herkend.	Het ontbreken van de invriesstap in het proces en dus in de gevarenanalyse is een Major NC.  Het ontbreken van de invriesdatum is NC, Traceerbaarheid Major 5.9.	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a>	
2017 – Bureau Veritas	Nr. 11	Bij een bedrijf dat pluimveevlees ontvangt van slachterijen is de temperatuur van het binnenkomend pluimveevlees als CCP aangemerkt. De auditor constateert dat pluimveevlees ontvangen is waarvan de gemeten temperatuur 3,8 °C. bedroeg. Als norm hanteert men de wettelijk temperatuureis voor vers pluimveevlees. (max. 4 °C.). De partij	Geen NC door de normstelling 4°C en geen 4,0°C zodat de spreiding van 3,6°C tot 4,4°C akkoord is.	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 niet akkoord: zie opmerkingen; eenmaal minor en tweemaal major NC uit CI harmonisatie.</a>	

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>is op temperatuur goedgekeurd. De thermometer waarmee de temperatuur van het ontvangen pluimveevlees gemeten is, wordt gekalibreerd door een erkende externe instantie. Uit het kalibratierapport blijkt dat de thermometer een onnauwkeurigheid heeft van <math>\pm 0,4</math> °C. in het relevante temperatuurgebied. Mag de gemeten temperatuur van 3,8 °C. beschouwd worden als zijnde in overeenstemming met de wettelijke eis van max. 4 °C.?</p> <p><a href="#">&gt;Er is een kans op een overschrijding van de wettelijke eis van 4 °C. Minor 5.7.2.</a></p> <p><a href="#">&gt; Discussie over 4.2 en afwijking 0,4gr te groot of niet; 0,5°C wordt gehanteerd algemeen. NC? Valt binnen of buiten de afwijking? 0,5°C. Aanleveren is eigenlijk geen CCP. Dus dan nu eigenlijk een Ma-nc, want boven de 4°C</a></p> <p><a href="#">&gt; NC major 5.7.2. CCP is niet beheerst door de meetonzekerheid. 3,8+0,4=4,2C. Dat is boven de wettelijke limiet van 4C. Niet tegen 5.8.1 immers calibratie is wel uitgevoerd en instrumenten zijn gekalibreerd.</a></p>			
2017 CU	Clause 4.3 (linking with 5.5)	<p>We regularly find, not only in Dutch HACCP audits but other Standards as well, that pest control is performed as a corrective control measure and not entirely as a preventative measure. Often the company employs a service provider and fully trust them to monitor and eradicate or control pests. This is often not done sufficiently and specifically when it comes to a thorough risk assessment. The Pest control companies focus mainly on rodents and insects (Flies, moths, cockroaches) but not on the risk involved with the specific site, their processes, materials handled, the location, times of manufacturing, products and raw materials stored, etc. This is often generic for each site and does not include for example storage of paper or grains in silos where humidity is an issue and can attract other types of insects like mites. We also found in several instances that the location and fixture of rodent bait stations are not strategic enough to catch the rodents. They are often in a wrong location or not in direct contact with the ground and</p>	<p>Pest control should be more risk based and specialized to optimize this as a control measure/PRP and in some cases might even elevate to become a more critical control measures like mites in grains or even cheese storage.</p> <p><a href="#">Herformulering van de case door CU</a></p>		

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		then rodents could run underneath instead of through them.			
2017 Lloyds	Nr. 12	<p><b>Gebruik van ABM's</b> Een opslag bedrijf van levensmiddelen is gecertificeerd voor HACCP versie 5. In de risico analyse worden naast CCP's nog steeds ABM's gebruikt en ook de beslisboom laat het gebruik van ABM's nog steeds toe. Bij de omzetting van HACCP versie 4 naar versie 5 is de gevarenanalyse niet aangepast. De auditor merkt dit op en stelt dit punt ter discussie tijdens de audit. Het bedrijf geeft aan dat het plannen heeft om in 2017 over te stappen op ISO22000 (of indien mogelijk zelfs FSSC). Het bedrijf geeft aan de omzetting van de risico analyse onzinnig te vinden, immers bij overschakeling naar ISO22000, is het gebruik van ABM's/ O-PRP's wel weer toegestaan. De auditor merkt op dat de huidige ABM's goed beheerst zijn. Dient de auditor een NC uit te schrijven? Zo ja, welke categorie? Hoe kan het bedrijf deze NC zo eenvoudig mogelijk oplossen, zonder dat de gevaren/ risico analyse bij de omzetting naar ISO22000 weer aangepast dient te worden?</p>	Het bedrijf moet de eigen keuze kunnen maken in definitie van een ABM/ BVP, Geen NC, tenzij CCP's gemist zijn.	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a>	
2017 Lloyds	Nr. 13	<p><b>Wetgeving</b> Auditor voert een 1<sup>e</sup> fase audit uit bij een bedrijf dat verse salades en dressings produceert. Bij het beoordelen van de eindproductinformatiebladen valt het de auditor op dat er weliswaar eisen staan vermeldt voor wat betreft o.a. chemische- en microbiologische parameters maar dat concrete wettelijke eisen niet expliciet zijn aangegeven. Navraag leert dat het bedrijf in haar voedselveiligheidssysteem wel een overzicht heeft van relevante wetgeving en regelingen maar dat afzonderlijke eisen ten aanzien van grondstoffen, eindproducten en productieprocessen niet als zodanig zijn geïdentificeerd en vastgelegd.  <a href="#">EU 2073/ 2005 staan een aantal wettelijke vereisten.</a> <a href="#">LRQA: geen verlaging naar een minor. Het is niet de taak van de auditor om zelf tot de conclusie te maken dat het product/ wel niet deugd. Bedrijf dient hiervoor zelf een systeem te hebben. Auditor toetst tegen een systeem en niet beoordeeld niet of het product goed/ fout is.</a></p>	<i>Zie notulen HO HACCP d.d. 21-01-2016</i> <a href="#">Het aanvaardbaar niveau moet worden bepaald. Er is geen aanvaardbaar niveau bepaald voor de voedselveiligheid van het eindproduct. Daarvoor wordt een major-NC 5.5.1 voorgesteld. Afhankelijk van verder onderzoek en lab uitslagen volgt eventueel een verlaging tot minor.</a>	<a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord met opmerking/ aanpassingsvoorstel door Lloyds.</a>	

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2017 Kiwa	Nr. 14	<p><b><u>Gevarenanalyse:</u></b></p> <p>Bij de 2<sup>e</sup> her-evaluatie audit (na 6 jaar) constateer je dat de oorspronkelijke risico-inventarisatie &amp; gevaren evaluatie, inclusief de validatie ervan, nog steeds actueel verklaard is door het Nederlandse bedrijf. Dit terwijl de nieuwe kwaliteitsmanager sinds 2 jaar werkzaam is voor het bedrijf en HACCP versie 5 (2012) inmiddels wel geïmplementeerd is.</p> <p>Uit je ervaring als auditor in het buitenland, weet je dat in Frankrijk een wettelijke verplichting is om minimaal elke 5 jaar de gevarenanalyse te herzien.</p> <p>Hoe beoordelen we deze situatie als auditor in Nederland in het kader van de HACCP norm en Wettelijke eisen?</p>	<p>Nog geen NC, maar wel een vervolg audit naar de diepgang van de verificatie en geldigheidsverklaring van de HACCP analyse</p>	<p><a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a></p>	
2017 Kiwa	Nr. 15	<p><b><u>Verificatie procesflow</u></b></p> <p>Bij de aandachtige bestudering van een procesflow door de auditor komt het regelmatig voor dat de procesflow (zonder het proces te hebben gezien) niet klopt.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- processtappen zijn vergeten</li> <li>- detail informatie als maaswijdte van zeven is onbekend</li> <li>- logische stappen als een metaaldetector (=CCP) worden vergeten in de flow</li> </ul> <p>Dit kan er op duiden, dat de verplichte verificatie van flow, achter het bureau heeft plaats gevonden en niet op de werkvloer.</p> <p>Zie voorbeeld van een beoordeling van een HACCP procesflow:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- In dit flowdiagram is de zeef 4 mm niet benoemd.</li> <li>- Onvoldoende relatie gelegd tussen CCP en controle erop. In het document gevarenanalyse algemeen voor CCP2 (metaaldetectie) is alleen ferro en non ferro weergegeven. RVS ontbreekt.</li> </ul> <p>Hoe ga je als auditor om met deze bevindingen? (Kortom het aandachtig bestuderen van een flow, het kunnen interpreteren van een proces op papier door de auditor is belangrijk.)</p>	<p>5.3.1 onvolledig/ 5.3.3. niet actueel.</p> <p>“On site conformation of processflow “ uit codex.</p> <p>Major NC.</p>	<p><a href="#">HO HACCP 15-06-2017 akkoord</a></p>	

# HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<pre> graph TD     O1[Opslag] --&gt; C1{Controle}     C1 --&gt; A1[Afwijking]     A1 --&gt; HC1[Hercontrole]     HC1 --&gt; MH[Meel en hulpstoffen]     R[Receptuur] --&gt; MH     MH --&gt; M[Mengen]     M --&gt; MD[Metaaldeetectie]     SBM2[/SBM 2/] --&gt; MD     MD --&gt; AV[Afvullen/sluiten verpakking]     VM[/Verpakkings materiaal/] --&gt; AV     AV --&gt; C2{Controle}     C2 --&gt; A2[Afwijking]     A2 --&gt; HC2[Hercontrole]     HC2 --&gt; AV     HC1 --&gt; AV     HC2 --&gt; AV     AV --&gt; O2[Opslag]     O2 --&gt; P1005((P1005))     O2 --&gt; P1006((P1006))     </pre>			