

## HACCP Cases

### Cases voor harmonisatie 2018

Besproken op HO 21-06-2018.

Vastgesteld door CCvD 28-06-2018

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

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2018	1	Een klant gebruikt verpakkingen (plastic potjes) die volgens specificatie voldoen aan de eisen van 1935/2004 en 10/2011. Volgens de verklaring van overeenkomst van de fabrikant zijn tegen modelsystemen 10% alcohol, 3%azijn en olijfolie getest en (dus) geschikt voor gebruik om voedingsmiddelen hierin te verpakken. De klant verpakt hierin capsules, met droge kruiden. Uit de systemen en verificaties van de klant is niet duidelijk of weloverwogen besloten is dat deze verpakking geschikt is voor hun product. Op de potjes zelf is niet te zien of het voedsel geschikte potjes zijn (geen vork-lepel of vergelijkbaar logo).	De verpakking is in principe geen probleem.  De auditor dient wel verder te informeren aangaande de uitgevoerde verificatie (Minor NC)		
2018	2	Bij een banketbakker worden appeltaarten gemaakt. Deze worden ingevroren (tot -10 graden Celsius ), "want dan zijn ze beter snijdbaar". Aan klanten worden ook hele appeltaarten verkocht, die de klant (supermarkt) verkoopt als vers. Op de verpakking wordt niet vermeld dat het product ingevroren is geweest "ontdooit", terwijl dit wel het geval is, maar bij hele taarten niet als een noodzakelijke processtap gezien kan worden (1169/2011 annex-VI 2b)  <u>Derde case:</u> Een klant heeft een leveranciersbeoordeling gedaan en afhankelijk van hoe goed de leverancier zijn producten levert, zijn documentatie voor elkaar heeft, reageert op klachten of zijn certificaties voor elkaar heeft wordt een waardering afgegeven wat een classificatie geeft van A, B OF C.	-10 Graden Celsius is niet diepgevroren, daarmee een processtap. Het "ontdooien" hoeft daarmee niet vermeld te worden.  De auditor dient na te vragen of aangaande bedoeld gebruik een validatie is uitgevoerd aangaande het "wederom" invriezen van het product  Classificatie op basis van 5.5.1/5.4 dient meegenomen te worden in de beoordeling van de leveranciers op basis van risico inventarisatie en voedselveiligheidsrisico's. (indien niet meegenomen kan dit resulteren in een Major NC		

## HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		Er is geen verband tussen de relevantie van de geleverde ingrediënten (hoeveelheden verwerkt of intrinsieke gevaren) uit de gevarenanalyse en deze classificatie van de leveranciers			
2018	3	<p>Aanduiding allergenen:            Bedrijf produceert kaas van 3 soorten melk (koe, geit, schaap) met en zonder kruiden. Er is per soort kaas 1 vloeï-etiket voor alle toepassingen per soort (dus zowel voor blanke kaas als voor de verschillende kruiden).            Vermelding ingrediënten op het vloeï-etiket (als voorbeeld hier geitenkaas): gepasteuriseerde biologische geitenMELK, zout, zuursel, vegetarisch stremsel.            Tevens wordt per kaas een banderol aangebracht, waarop het soort kruid vermeld is.</p> <p>Deel 1:            Soort Brandnetel. Op de banderol is vermeld: Ingrediënten: “zie etiket op bovenzijde plus: (brandnetel, bieslook, peterselie, selderie, knoflook, ui)”.</p> <p>Vraag is of ingeval als kruid selderie gebruikt wordt, voldaan wordt aan de eisen t.a.v. aanduidingen allergenen, omdat er geen selderie op het vloeï-etiket is vermeld.</p> <p>Deel 2:            Soort Mosterd-peper. Op de banderol is vermeld: alleen de soort MOSTERD-PEPER (dus verder geen ingrediënten).</p> <p>Vraag is of ingeval als kruid mosterd gebruikt wordt, voldaan wordt aan de eisen t.a.v. aanduidingen allergenen, omdat er geen mosterd op het vloeï-etiket is vermeld en geen ingrediënten op de banderol.</p>	<p>1169 – <b>Major NC</b> on Artikel 18 lid 1 (geen onderbreking in ingrediëntendeclaratie)</p> <p><u>Daarnaast het volgende:</u></p> <p>Selderie dient dikgedrukt</p> <p>Indien volledig biologisch product dienen alle biologische ingrediënten als zodanig te worden aangeduid</p> <p>Combinatie Mosterd-peper is als geheel geen allergen. Peper dient niet met hoofdletters te worden geschreven.</p> <p>Samen major NC – 5.4 (3.4.1) (op 5.2.1 volgens Kiwa)</p>		
2018	4	<p>ABM's / OPRP's:            Geconstateerd is dat er diverse OPRP's vastgesteld, zoals PM (preventief onderhoud). Gezien het feit dat ABM's niet meer in de HACCP-criteria voorkomen is de vraag in hoeverre OPRP's in het kader van HACCP-certificering gewogen dienen te worden. In deze case is vastgesteld dat er geen verificatie plaats vindt van de</p>	<p>De benoeming als OPRP's is toegestaan. Verificatie van het gehele basisvoorwaarden-programma dient wel uitgevoerd te worden. (Minor NC)</p>		

## HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		OPRP's, waardoor niet aantoonbaar is of de OPRP's voldoende worden beheerst.			
2018	5				
2018	6				
2018	7	<p>Bij groentesnijbedrijf wordt halfjaarlijkse controle uitgevoerd. Controles vinden normaliter plaats in maart en september. Bedrijf geeft aan dat ze gaan verhuizen naar een nieuw en mooier pand eind oktober.</p> <p>De vraag is of de audit verplaatst kan worden van september naar begin januari. Meerwaarde van de audit is groter in nieuwe pand dan in oude pand, dat met 4-6 weken verlaten wordt.</p> <p>Is dit toegestaan als de controles hierna plaatsvinden in april en oktober? (In totale cyclus van 3 jaar wel 5 controle audits)</p> <p>Is dit toegestaan als de controles hierna plaatsvinden in juni en januari? (in totale cyclus van 3 jaar vervalt er 1 controle en zijn er 4 uitgevoerd)</p>	Uitstellen om reden van verhuizen (of veranderen certificatieschema) is niet toegestaan.		
2018	8	<p>HACCP gecertificeerd bedrijf sorteert uien en verpakt deze. Het bedrijf is gevestigd op 2 adressen naast elkaar. Tijdens de periodiek controle komt erachter dat het bedrijf een gedeelte bij de buurman heeft gehuurd en op korte termijn over gaat tot koop. In het gehuurde gedeelte staat een hele nieuwe sorteer lijn met een nieuwe verpakkinglijn. Deze lijn staat er bij navraag al meer dan een jaar. Er worden hier producten verpakt onder dezelfde bedrijfsnaam.</p> <p>Het nieuwe gedeelte is niet opgenomen in het handboek. Hoe te handelen.</p>	Dit is niet akkoord. Major NC op 5.1.2		
2018	9	<p>Case ABM's:</p> <p>In de procedure bij XXXX voor de gevarenanalyse wordt onderscheid gemaakt tussen CCPs en algemene beheersmaatregelen (ABMs). Er wordt daartoe een beslisboom gehanteerd, waarbij de 1e vraag is of het gevaar in een kritisch gebied valt.</p> <p>Er wordt gebruik gemaakt van een Kans x Effect berekening. Een combinatie van Kans 2 en Effect 2 resulteert niet in een gevaar (=risico?) in het kritische gebied en dus niet in een ABM of CCP.</p> <p>Een combinatie van Kans 1 en Effect 3 resulteert wel in een ABM of CCP.</p>	De benoeming als ABM is toegestaan.		

## HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>De 2e vraag is of er effectieve maatregelen zijn geïmplementeerd. Zo nee, dan moet er een modificatie worden doorgevoerd. Zo ja, dan gaan we naar vraag 3.</p> <p>De 3e vraag betreft een volgende processtap, waardoor het gevaar wordt geëlimineerd. Zo ja, dan is er sprake van een ABM. Zo nee, dan gaan we naar vraag 4.</p> <p>De 4e vraag betreft de vraag of de maatregel specifiek is ontworpen om het gevaar te beheersen. Zo ja, dan is er sprake van een CCP; zo nee, dan is er sprake van ABM.</p> <p>Voldoet de bovengeschetste gevarenanalyse aan de HACCP principes van de Codex Alimentarius? De HACCP principes van de Codex Alimentarius kennen geen algemene beheersmaatregel (ABMs).</p>			
2018	10				
2018	11	<p>Een klein bedrijf "S" produceert o.a. potjes jam, chutneys, mayonaise en flessen vruchtensap. Een paar maanden geleden onderging het bedrijf de initiële audit (met certificaat). Het auditteam bestond uit 2 auditoren, lead auditor A en auditor in opleiding B (kwalificatie audit).</p> <p>De adviseur van het bedrijf meldt (dag 1, dinsdag) telefonisch bij B dat het bedrijf een stille recall uitvoert en met de opdrachtgever actie onderneemt. B stelt enkele noodzakelijke vragen en is op de hoogte van de situatie op dat moment. B vraagt om schriftelijke bewijsvoering, zoals hoort bij een recall en laat het daarbij. Dag 7, maandag, volgt een mail van het bedrijf naar B met de bevestiging dat op dag 1 de melding bij nVWA gedaan is en telefonisch bij auditor B. Tevens wordt aangegeven dat door de hectiek van de recall vergeten is dit schriftelijk te melden. Auditor B reageert op die mail naar de klant en intern de CI (o.a. bij A) met de vraag om nog de recall inhoudelijk duidelijk te maken; "wat, hoeveel, traceerbaar, consumenten betrokken, verbeter maatregelen?" Aangezien het begeleidend document niet bij de mail zat. A reageert naar B en intern om de juiste stappen te zetten.</p>	<p>Auditor B heeft onvoldoende gehandeld. Melding aan lead auditor/CI had direct moeten plaatsvinden gevolgd door eventuele opschaling.</p> <p>Klant actie is in basis voldoende. Rapportage richting CI is onvoldoende.</p> <p>Actie: waar wordt de verplichte melding aan CI's genoemd in de HACCP-reglementen.</p> <p>Staat niet in het reglement, maar in eerder geharmoniseerde cases</p> <p>CI moet rapportage opvragen/ eerstvolgende audit beoordelen.</p>		<p>CCvD: Wellicht Aanvulling om Recalls <b>schriftelijk</b> te melden.</p>


## HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		Hoe beoordeel je het handelen van: - de klant, auditor A, auditor B - welk stappen/ besluiten dienen de auditoren/ CI te nemen. NC's?	Geen NC's op dit moment.		
2018	12	<bron FSSC harmonization okt 2017>  Een bedrijf produceert hele goede sushi en sashimi producten. Terwijl de auditor de ronde in productie uitvoert, wordt duidelijk dat 1 van de productie lijnen het afgelopen weekend groot onderhoud heeft ondergaan. Als gevolg daarvan merkt de auditor op dat een vloeistof uit de machine druppelt, op open producten. Op dat moment is het de pauze van de operators en de fileerlijn staat dus stil. Na een kort onderzoek ontdekt de auditor dat de vloeistof afkomstig is van een onderdeel van de machine wat niet goed draineert na de schoonmaak. De operators schatten in dat de vloeistof een paar dagen erin gezeten kan hebben voordat het op de producten druppelt. Resulteert deze situatie in een NC en zo ja, welke?	Het wel of niet constateren van een NC hangt af van de acties van het personeel en of deze overeenkomen met de aanwezige procedures (vrijgave, product release e.d.)		
2018	13	<bron FSSC harmonization okt 2017>  Tijdens deze audit wil een bedrijf een scope uitbreiding vanwege de productie van 'gluten vrije' producten. Het bedrijf is gevestigd in Nederland en is eerder geaudit, inclusief allergenen management, en is gecertificeerd. Tijdens de audit is de distributie ruimte ook bezocht in het kader van verpakken en distribueren. De auditor heeft gezien dat de etikettering van de producten niet volgens de laatste allergenen eisen is. De allergenen zijn niet dikgedrukt, terwijl dit wel geëist wordt door de wetgeving van het land. Resulteert deze situatie in een NC en zo ja, welke?	Voldoet niet aan wetgeving → Major NC		
2018	14	Air rinsing of cans: Air blower is blowing air into can to remove the dust, before the can is filled with vegetables. The cans with products are sterilised at the following production step. During the visit to production area, the can feeding into the production line have been visited. It was detected by the auditor	1. Het wel of niet constateren van een NC hangt af van de acties van het personeel en of deze overeenkomen met de aanwezig		

## HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>that 1 out of 4 air pressures (air blasting) was blocked with metal panel, resulting the removal of dust/ hair inside the can is not fully effective blowing into the can.</p> <p>In addition, currently the air pressure is set at about 0.5 kg/cm<sup>2</sup>. No study was done to ensure the pressure is adequate and established in a specification to ensure the pressure use is sufficient to remove the dust inside.</p>	<p>procedures (vrijgave, product release e.d.)</p> <p>2. Gevarenanalyse onvoldoende doorgelopen op dit moment (5.5) in geval van contaminatie stof → Minor NC</p>		
2018	15	<p>CCP monitoring:</p> <p>Auditor is visiting a production facility for strawberry jam. One of the defined CCP is the heat treatment of the jars with jam.</p> <p>Upon visiting the production line at the start of the production week, it was noted that the temperature/ time records of the heat treatment from the first production batch in the week, was recorded in a recycled paper or rather rough paper and the auditee was claiming that this rough data will be filled in in the official monitoring form at the end of the 1st cycle/ batch.</p> <p>Validity of the monitoring data in the said recycle paper could not be verified. According to the HACCP Plan summary, the filter must be checked prior to process/filling.</p>	<p>Als de registratie conform procedure uitgevoerd wordt is dit akkoord.</p>		
2018	16	<p>Case 1 (HACCP-systeem)</p> <p>Een producent van voorgegaard vlees heeft al een aantal jaren een HACCP-certificaat. Het systeem is jaren geleden opgezet met hulp van een adviesbureau X. Sinds de laatste audit ruim een jaar is men geschicht naar ander adviesbureau Y. Er is behoorlijk gesaneerd in het aantal CCP's. Alleen de pasteurisatie is nu nog een CCP en een aantal andere voormalige CCP's (metaaldetectie, rontgendetectie, terugkoeltijd /temperatuur) zijn nu tot (O)PRP verklaard. Al is de beheerswijze in praktijk niet veranderd.</p> <p>Met de QA-manager wordt bediscusseerd wat de argumentatie is voor deze andere uitkomst. De QA-manager kan dit eigenlijk niet goed onderbouwen, ook in de gedocumenteerd risico-analyse is dit niet goed te herleiden. De volgende ochtend is de adviseur aanwezig en deze verklaart dat een aantal voormalige CCP's nu al tijdens het vaststellen van de basisvoorwaarden als PRP's zijn benoemd omdat het "basis" eisen zijn van de afnemers.</p>	<p>Dit is mogelijk echter er kunnen vragen gesteld worden bij de kennis van de leden van het HACCP-team specifiek de QA-manager. (5.1.4 Major NC)</p> <p>Het elimineren van CCP dient goed onderbouwd te zijn.</p>		
2018	17	<p>Case 2 (handschoenen)</p>	<p>Dit is onvoldoende om conformiteit vast te stellen (Minor NC)</p>		

## HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>Bij een producent van kant- en klaar maaltijden worden handschoenen gebruikt door het productiepersoneel dat direct contact heeft met het betreffende voedsel.</p> <p>Tijdens een interview met een Facilitair manager komt ter sprake dat er nieuwe handschoenen in gebruik zijn genomen. De manager geeft aan dat deze geschikt zijn voor de levensmiddelenindustrie omdat dat erop staat. (Zie bijlage Grippaz, Nitrille Gloves).</p>  <p>Nitrile Gloves Case.pdf</p> <p>Is dit afdoende om conformiteit vast te stellen?</p> <p><u>Extra cases:</u></p> <p>Case 3 (handschoenen) In een visverwerkend bedrijf dragen fileerders tijdens het werk huishoudhandschoenen. Specificatie inclusief food grade verklaring zijn aanwezig voor deze handschoenen. Tijdens de rondgang wordt vastgesteld dat een aantal fileerders de handschoenen binnenstebuiten draagt. De buitenkant van de handschoenen is blauw en de binnenkant is wit.</p>	<p>Nagaan of de specificatie voor de gehele handschoen geldt.</p> <p>Let op: bijlage is niet te openen</p>		
2018	18	<p>Kalibratie divers:</p> <p>1. Een bedrijf heeft temperatuur (ingangscntrole en opslag) als CCP's De thermometer die gebruikt wordt voor het meten van deingangscntrole alsmede de temperatuurvoelers in de koel en vriescel worden vergeleken met een andere thermometer (referentiethermometer) die door een extern bedrijf (die geaccrediteerd is om temperatuurmeters te kalibreren) is gekalibreerd. Is dit akkoord?</p>	<p>Ja, mits alle van toepassing zijnde documentatie aanwezig is.</p>		

## HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>2. Een ander bedrijf die ook temperatuur (ingangscontrole en opslag) als CCP's heeft doet hetzelfde alleen laat deze de referentiethermometer niet kalibreren door een extern bedrijf maar door zelf de thermometer te controleren a.d.h.v. smeltend ijs en kokend water. Is dit akkoord?</p> <p>3. Beide thermometers (de referentiethermometer en de te controleren thermometer) kunnen uitsluitend op hele graden afgelezen worden. Is dit akkoord?</p> <p>4. Beide bedrijven hanteren als een maximaal toegelaten afwijking (+/- 1 graad Celsius) tussen de waarde die gemeten wordt door de referentiethermometer en de te controleren/kalibreren thermometer/temperatuurvoeler koelcel/vriescel. Is dit akkoord?</p> <p>5. De thermometer en de referentiethermometer worden uitsluitend gecheckt bij kokend water en smeltend ijs en de temperatuurvoelers van de koelcel en de vriescel worden vergeleken door de thermometer naast de temperatuurvoeler te leggen in de koelcel en de vriescel en dan beide metingen te vergelijken. Is dit akkoord?</p>	<p>Ja, mits alle van toepassing zijnde documentatie aanwezig is. En mits het kalibratiebereik het meetbereik dekt.</p> <p>Het meten op hele graden moet meegenomen zijn in de risicobeoordeling.</p> <p>Zie onder</p> <p>Niet binnen werkgebied (ongeveer -18/-20 graden), niet akkoord.</p>		
2018	19	<p>De auditor ontdekt tijdens de rondgang op een industriële worstenmakerij dat er nog een ruimte in een vleesverwerkend bedrijf is dat men buiten de scope wil houden. Het betreft een aparte ruimte met aparte machines en werk- en schoonmaak materiaal voor ambachtelijke worstmakerij als hobby.</p> <p>Is het toegestaan deze ruimte en bewerking buiten de scope te houden.</p>	<p>Deze activiteit kan buiten de scope (certificaat) worden gehouden. De activiteit dient echter wel meegenomen te worden in de scope van de audit.</p> <p>Aanvulling: indien de activiteiten aantoonbaar onder een andere rechtspersoon vallen, dan is uitsluiting mogelijk.</p>		