

HACCP Cases

Cases voor harmonisatie 2019

Besproken op HO 13-06-2019

Vastgesteld door CCvD op 27 juni 2019


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

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2019	1 Qlip	<p><u>Food defense</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Tijdens de audit werd vastgesteld dat o.a. afnemers het gebouw binnen kunnen komen door een niet afgesloten deur in de goederenontvangst. In deze ruimte is niet altijd iemand aanwezig. In de gevarenanalyse is het risico van ongewenste bezoekers niet aantoonbaar onderzocht. - Tijdens de rondgang bleek dat de deur van de nooduitgang niet was afgesloten. Tevens valt de deur van de personeelsingang niet altijd goed in het slot, zodat onbevoegden zonder aanbellen binnen kunnen komen. <p>In hoeverre Food defense binnen HACCP-certificering toe te passen? Indien NC: Minor of Major?</p>	<p>Auditor dient een Minor NC te schrijven: gevaren analyse op ongewenste bezoekers niet aantoonbaar.</p> <p>Of</p> <p>Een minor NC op PRP: staat van pand niet op orde, clause 3.2.4.2. / 3.2.5.1</p>	<p>ISACert: enige discussie of Food Defense wel een HACCP is. HO vanuit PRP duidelijk minor NC (3.2.4.2)</p>	<p>3.2.4.2 / 3.2.5.1</p>
2019	2 Qlip	<p><u>Allergenenstatus</u></p> <p>Niet van alle smeermiddelen is de allergenen status beschikbaar, bijv. CRC penoil, wat o.a. op GVP afdeling aanwezig is.</p> <p>Dit criterium komt uit andere certificatieschema's. In hoeverre toe te passen voor HACCP-certificering?</p>	<p>Alleen indien er een allergenen claim op het eindproduct rust, dan zou er een minor NC geschreven kunnen worden op clause: 5.5.2.</p>	<p>Control Union: geen voorwaarde bij HACCP dus geen NC. HO alleen NC indien er een allergenen claim is, allergenen beheer dient goed geregeld te zijn</p>	
2019	3 DNV	<p>A bakery produces so called Stromboli-cakes, after defrosting and heating in the microwave by the consumer, the inside is runny and flows out the solid outer layer of the cake. The principle behind this is not that there is some sort of filling, but a core of raw dough in the product. The cake is made by mixing eggs, sugar, cocoa powder and wheat flour, dosing that dough in shapes and heat those until the outside layer of the cakes is baked while the inside is still fluid. The products are shipped frozen. The company performs regular lab tests on salmonella and B. cereus and never find CFU counts exceeding critical limits.</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Validatie van de labtesten - Gevaren analyse (o.a. product, proces, Aw waarde) - Leveranciersbeoordeling - Certificaten van leveranciers - Beoogd gebruik en bekend oneigenlijk gebruik. - Etc. 	<p>Vanuit CI's geen specifieke aanvullingen</p>	

HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>The label instructs the consumer to consume the product directly after heating and not to defrost before use.</p> <p>What do you do as an auditor? Which information is needed to determine if this is food safe product?</p>			
2019	4 DNV	<p>A company using barley as a raw material for production of malt. It receives the barley from their suppliers in trucks and trains. In the offloading pit a grid with mesh width 10 by 10 mm is used to sieve out foreign materials. During site tour the auditor observed a dried out dead mouse on the grid. No one of the staff members could indicate since which delivery the mouse was there. The PRP implementation says: Delivery vehicles and offloading equipment shall be checked prior to, and during, unloading to verify that the quality and safety of the material has been maintained during transit (e.g. integrity of seals, freedom from infestation, existence of temperature records).</p> <p>What should the auditor do?</p>	<p>Auditor kan een minor NC op clause PRP 3.6.2 of 8.3.2 schrijven.</p>	<p>SGS: NC is afhankelijk van situatie. Zeef doet blijkbaar zijn werk. Feitelijk is er nog onvoldoende info. Auditor dient verder onderzoek te doen, b.v. na enige tijd terugkomen om te kijken of adequate actie is genomen..</p>	
2019	5 C.U.	<p>Een Europees bedrijf verkoopt b2b gedroogde erwten in jute zakken met een plastic binnenzak, zonder aanduiding (traceerbaarheidscode of productiecode) op deze zak. Dit is in opdracht van de klant. Het product wordt geëxporteerd naar buiten de EU in containers, het is voor het bedrijf wel duidelijk met welk container nr dit wordt verstuurd en dit is aangegeven op de cmr.</p> <p>Is dit dan voldoende aangaande identificatie?</p>	<p>Volgens PRP 7.1.1. dienen alle producten van identificatie voorzien te zijn.</p>	<p>Identificatie mag ook op container/vrachtwagen etc niveau zijn. Derhalve geen NC.</p>	
2019	6 C.U	<p>Een bedrijf produceert alleen granen en muesli mixen in consumenten verpakkingen, momenteel is dit voor één klant in China deze wil graag dat er op de consumenten verpakking staat "made in Holland", momenteel is er nog niets verkocht.</p> <p>De granen welke gebruikt worden in de productie zijn allemaal afkomstig uit Oekraïne. Mag er dan op een consumenten etiket staan "made in Holland"? Deze producten worden alleen maar verkocht in China en niet in Europa tot op heden.</p>	<p>Deze claim is akkoord. Geen NC.</p>	<p>Unaniem geen aanvullingen</p>	

HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
					
2019	7 SGS	Handel in AGF. Gedurende het afgelopen jaar is een MRL-overschrijding vastgesteld en vastgelegd. Uit de documentatie kon niet worden herleid wat er ten aanzien van het betreffende product besloten is. Het product is verkocht.	Major op 5.12.2, relevante wetgeving art 14 van de 178. Art 18 verplichting tot recall. Niet melden is afwijking.	Niet melden van MRL is niet relevant voor voedselveiligheid, is wel wettelijke eis. Derhalve statement: niet melden altijd major.	
2019	8 SGS	Een bedrijf in de visindustrie heeft geen eindproductspecificaties, alle grondstoffen die zij bewerken (glaceren, injecteren, zouten, zagen, sorteren en breken), zijn eigendom van derden. Van de grondstoffen voor het zouten en injecteren zijn wel specificaties beschikbaar.	In geval van eigenaarschap dienen eindproductspecificaties aanwezig te zijn van alle eindproducten. Major NC op clause 5.2.1. Indien zij geen eigenaar zijn van het product, is er geen verplichting voor het hebben van productspecificaties.	Unaniem geen opmerkingen vanuit CI's.	5.2.1
2019	9 Ecas	Een bedrijf verhandelt en transporteert vis. Het bedrijf heeft eigen vrachtwagens met alleen koelcapaciteiten. De wagens zijn niet geschikt voor diepvries transport (geen FRC keuring). Echter, vis wordt zowel vers als diepgevroren samen geladen, getransporteerd tussen de 0 en 4 graden C en afgeleverd bij de klant waarbij de vis ook wordt verkocht en gelabeld als vers en diepgevroren. De producten worden in Nederland afgeleverd (max 3 uur rijden) en er is een validatierapport ingezien door de auditor waarin staat dat de temperatuur tijdens het transport van de diepgevroren vis tijdens het transport niet de -15 graden C grens overschrijdt. Dit is getoetst middels temp loggers. Hoe dient de auditor te handelen?	Auditor dient het validatie rapport te challengen en de systematiek voor borging van elke lading te beoordelen. (de wet schrijft minimale temperaturen voor, hoe je binnen deze marges blijft is niet relevant).	Unaniem validatie niet sluitend.	

HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2019	10 Ecas	<p>Een bedrijf maakt gekoelde producten, welke onder de 7 graden moeten blijven voor de houdbaarheid.</p> <p>Het bedrijf heeft in de risico analyse bepaald dat temperatuur tijdens transport (eigen en extern) een CCP is. Het bedrijf heeft eigen wagens waarbij de auditor in kan zien dat er meetgegevens zijn en controles worden uitgevoerd t.b.v. deze CCP.</p> <p>Het bedrijf huurt tevens externe transporteurs in en heeft hierbij niet de gegevens beschikbaar voor de controle van de CCP. Het bedrijf verklaart dat transport temperatuur een CCP is, maar dat er bij het extern transport geen controles worden uitgevoerd, dit is de verantwoordelijkheid van de externe transporteur volgens hen. Er zijn geen gegevens beschikbaar voor de auditor om in te zien. Hoe dient de auditor te handelen?</p>	<p>NC op 5.5.1 gevarenanalyse (2 processen intern en extern) gevarenanalyse niet in orde omdat iets geen CCP kan zijn als je het zelf niet beheerd.</p> <p>Of</p> <p>NC op 5.5.1 indien de auditor besluit dat het betrekking heeft op de gevarenanalyse. (2 processen: intern en extern transport)</p>	Unaniem minor NC maar wel verder gevarenanalyse/validatie etc. aanvullend beoordelen.	5.5.1
2019	11 Kiwa	<p>Het bedrijf "V" verpakt (het eigen geteelde) zacht fruit voor 1 opdrachtgever. Het betreft een dedicated verpakkingsproces voor een supermarkt. Deze supermarkt levert de etiketten met gegevens aan, o.a. 400 gram netto gewicht met het bekende E-teken ervoor.</p> <p>Tijdens de initiële audit, fase 2, treft de auditor het verpakkingsproces van zacht fruit aan. Alle verpakkingen (a 400 gram) worden nagewogen en handmatig op 405 tot 420 gram gebracht. De persoonsgebonden weegschalen (10 stuks) zijn gekalibreerd. Bedrijf V heeft geen E-teken erkenning, maar verpakt in opdracht en gebruikt de voorgeschreven verpakking en voorbedrukte etiketten. Alleen een traceringscode en datum wordt geprint.</p> <p>Het bedrijf bevestigt dat: <i>"Een verpakker die handmatig de werkelijke hoeveelheid product in elke voorverpakking doseert met gebruikmaking van een geijkt en voor het doel geschikt niet-automatisch weegwerktuig en ervoor zorgt dat de werkelijke hoeveelheid product gelijk is aan of groter is dan de nominale hoeveelheid, mag het e-teken voeren zonder erkenning en zonder dat hij registraties hoeft bij te houden. Dit kan door het</i></p>	<p>Dit valt buiten de scope van HACCP, het betreft geen voedselveiligheid.</p> <p>(Deze constructie is toegestaan)</p>	Unaniem: valt buiten HACCP scope	

HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p><i>verpakkingsmateriaal te tarreren en daarna product in het verpakkingsmateriaal met de hand te vullen totdat de nominale hoeveelheid wordt bereikt."</i></p> <p>Hoe beoordeelt u deze situatie en welke tekortkomingen signaleert u.</p>			
2019	12 Kiwa	<p>Het bedrijf "M" verpakt droge poedervormige producten in portieverpakking. Tijdens de SA 2, checkt de auditor de weegschalen (in gebruik in het productieproces) op kalibratie. Dit is jaarlijks aantoonbaar gebeurd, conform eerder opgezet protocol in eigen beheer. Bij het nalopen van het kalibratie protocol, treft de auditor een gewichten-set aan, waarmee gekalibreerd wordt. Deze set is 2 jaar geleden aangeschaft t.b.v. de initiële audit en het opzetten van het FSMS. Bij de IA zijn alle documenten getoetst, ook de kalibratie procedure. De gewichten-set is gecertificeerd geleverd door een erkende leverancier van dergelijke sets. Tijdens SA2 is gezien dat de gewichten-set niet jaarlijks geijkt is. Het bedrijf geeft de reden; 'omdat het bijbehorende certificaat wel een startdatum heeft maar geen geldigheidsduur of einddatum'. De auditor geeft de twijfel aan of de set nog wel geschikt is voor de eigen kalibratie van de weegschalen. Het bedrijf vraagt dit na bij de leverancier van de set en deze leverancier geeft aan dat de set zijn geldigheid behoud, mits de gewichten conform instructie gehanteerd zijn. Het bedrijf laat voor de zekerheid, elke 2 jaar de set controleren.</p> <p>Hoe beoordeelt u deze situatie en welke tekortkomingen signaleert u.</p>	<p>Dit valt buiten de scope van HACCP, het betreft geen voedselveiligheid.</p> <p>(Deze constructie is toegestaan)</p>	Unaniem: valt buiten HACCP scope	
2019	13 ISACert	<p>On most products for Egg, milk and nuts a warning on the label is given that these are present in the factory, this is assessed for several packaging materials present in the factory and no deviations found there. During the audit a traceability test is done on a product and assessment of the artwork showed no warning of possible presence egg contamination and for milk a "free from" logo was present. During the audit it was established that cross contamination with milk or egg cannot be prevented. Also there is no verification or validation present for the "free from" claim for milk. Seen the assessment of the label by the head office and the</p>	<p>Nee, niet toegestaan.</p> <p>Major NC op 5.10.4 indien dit voorkomt in een bedrijf.</p>	Unaniem major NC.	5.10.4

HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>customer was informed about this. According to central QA the costumer did not want the may contain label on the pack and did not want the "free from milk" logo removed although the risk was communicated.</p> <p>Mag een bedrijf verantwoordelijk afschuiven/doorschuiven naar een klant als die dit expliciet aangeeft, terwijl er niet aan de wetgeving wordt voldaan ?</p>			
2019	14 ISACert	<p>Checked new fruit product with claim 100% fruit only. It was found that ascorbic acid was added during the processing. The company motivates that this ascorbic acid could be seen as a technical aid and was no additive, since it was added in the first part of the process and it would have no function in the final product. It is debatable if this motivation is correct. The company did not check this with the nVWA if their motivation is correct.</p> <p>Is dit een afwijking...en zo ja een major of minor ?</p>	Auditor dient minor NC te schrijven, is misleiding consument.	Unaniem geen aanvullingen	5.2.1
2019	15 Bur. Ver.	<p>In de opslag Dranken van een opslagbedrijf voor ongeconditioneerde levensmiddelen zijn kratten met lege flesjes van bier en vruchtensappen en de voorraad met kratten bier en vruchtensappen opgeslagen. De kratten met lege flesjes van bier en vruchtensappen zijn op ca. 4 m. afstand geplaatst van de voorraad met kratten bier en vruchtensappen. De lege flesjes zijn niet schoongespoeld, waardoor deze productresten en schimmel bevatten. Rond de kratten met lege flesjes bevinden zich grote hoeveelheden fruitvliegjes.</p> <p>De vliegenvlampen in de opslag bevatten grote hoeveelheden vliegjes.</p>	Auditor dient minor NC te schrijven op 4.3.3.1	Geen aanvullingen	4.3.3.1
2019	16 Bur. Ver.	<p>In een bedrijf wordt varkensvlees en kippenvlees gekoeld ontvangen van slachterijen, diepgevroren in een vriestunnel en vervolgens opgeslagen bij een temperatuur beneden – 18 °C. Het vlees is verpakt in kratten met kratzak.</p> <p>In de diverse afdelingen van het bedrijf (ontvangst goederen, omgeving vriestunnel, opslag diepgevroren goederen, expeditie/uitslag afdeling) zijn gekleurde borden met haken aan de muren aangebracht waaraan het schoonmaakgereedschap (bezems, scheppen, borstels) opgehangen dient te worden. Het</p>	Auditor dient een minor NC te schrijven op 4.2.	Minor NC op reinigingsprogramma (4.2). Aanvulling SGS: bedrijf houdt zich niet aan eigen afspraken. CCvD: afhankelijk van het risico kan het ook een major zijn.	4.2

HACCP Cases

Year	No	Case	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		schoonmaakgereedschap van de diverse afdelingen wordt van elkaar onderscheiden door een unieke kleur per afdeling. Tijdens de audit werd geconstateerd dat zich gele bezems (afdeling ontvangst goederen) op het (rode) bord van de afdeling vriestunnel bevonden en groene scheppen, een groene borstel (van de afdeling expeditie uitslag) en een rode schep (afdeling vriestunnel) op het (witte) bord van de afdeling opslag diepgevroren producten.			