

.. EISEN VOOR CERTIFICATIE INSTELLINGEN 2004
.. 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 EN 45012 en ISO/IEC Guide 62, 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 audit team en auditors
- staf personeel
- deelname harmonisatie overleg.

1. Het werkterrein (scope) van accreditatie

De 'Eisen voor een op HACCP gebaseerd Voedselveiligheidssysteem' zijn van toepassing voor de voedingsmiddelen bereidende/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 45012:1998 of ISO/IEC Guide 62:1996.

Ten aanzien van het genoemde werkterrein kan de CI worden geaccrediteerd voor een of meerdere deelgebieden:

- A primaire sector** (land- en tuinbouwprodukten, veehouderij)
- B voedingsmiddelen verwerkende industrie**
(bereiden, verwerken en behandelen)
- C ondersteunende activiteiten**, zijnde transport, opslag, distributie en/of handel.

Een instelling die geaccrediteerd is voor het deelgebied B, is ook geaccrediteerd voor het deelgebied C. Immers de kennis om de HACCP analyse van de verwerkende industrie te beoordelen strekt zich ook uit naar transport en opslag. Andersom geldt dit niet; een C-geaccrediteerde instelling dient zich apart te kwalificeren voor de deelgebieden A en B.

Voor een instelling die alleen is geaccrediteerd voor deelgebied A geldt, dat de accreditatie ook geldt voor deelgebied C, echter beperkt tot die activiteiten die direct gerelateerd zijn aan transport, opslag, distributie en/of handel van de primaire producten.

Bij een accreditatie voor het deelgebied C kan een specifiekere omschrijving, bijvoorbeeld transport, of distributie van toepassing zijn. Dit op basis van de aangetoonde deskundigheid van de certificatie-instelling.

Onder deelgebied C vallen NIET de dienstverlenende activiteiten als schoonmaken van procesapparatuur of toeleverende bedrijven als verpakkingsmiddelen producerende bedrijven.

Bij de aanvraag tot accreditatie alsmede bij het verzoek tot toetreding tot het CCvD-HACCP, moet de CI het gewenste deelgebied, gerelateerd aan de ervaring en kennis, opgeven.

N.B. Een overeenkomst met de CI zal pas worden afgesloten nadat deze is geaccrediteerd voor HACCP voedselveiligheidssysteem certificatie 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.

Doordat de Certificatie Instellingen (CI) aan de accreditatie instelling moet melden welke auditors voor welke van de branches zijn gekwalificeerd (zie onderdeel 2 van dit document), is de specifieke deskundigheid voldoende afgebakend.

De Certificatie Instellingen dienen de opgaven aan de accreditatie instelling actueel te houden.

De accreditatie instelling zal echter niet publiceren/publiekelijk bekend maken voor welke branche een CI deskundigheid bezit.

2. Eisen te stellen aan HACCP-auditors

Deze eisen hebben betrekking op de aanwijzing van HACCP auditoren en/of HACCP audit teams.

Ten behoeve van de benodigde deskundigheid in specifieke branches, heeft het CCvD-HACCP de volgende indeling vastgelegd per deelgebied:

Branche-indeling:

A Primaire sector:

- akkerbouwprodukten
- tuinbouwprodukten (inclusief noten, kruiden en specerijen)
- vee (wild) houderij (vlees)
- primaire dierlijke produkten (melk, honing en eieren)
- viskwekerij

B Voedingsmiddelen verwerkende industrie

- alcoholische dranken, frisdrank, vruchtensappen;
- bakkerswaren, suiker- en zoetwaren, "droge" snacks, aardappelprodukten, noten en chocolade (processed);
- eieren en eiprodukten;
- graan- en meelprodukten, zetmeelprodukten en suiker;
- groente en fruit, specerijen en kruiden, noten (unprocessed);
- horeca, catering, kantines, restaurants, grootkeuken (institutionele branche);
- kant en klaarmaaltijden, koelverse salades;
- toevoegmiddelen, waaronder additieven, vitamines en aroma's;
- margarine, oliën, vetten en sausen, cacao (unprocessed);
- vlees, vleesprodukten en kokswaren;
- vis, schaal- en schelpdieren;
- zuivelprodukten, waaronder consumptie-ijs en desserts.

C Ondersteunende industrie

- transport
- opslag
- distributie
- handel.

NOOT: Indien een bedrijf wordt geauditeerd in een branche die niet in deze indeling wordt genoemd, maar wel binnen een deelgebied 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 auditoren opzetten. De certificatie instellingen dienen zelf de competentie van auditoren per branche te registreren. Aan de accreditatie instelling moeten zij vooraf melden voor welke branches zij gekwalificeerde auditoren/deskundigen onder contract hebben. Deze opgave dient actueel gehouden te worden.

Uitsluitend de voor een bepaalde branche bij de accreditatie instelling aangemelde en geregistreerde auditors/deskundigen kunnen worden ingezet bij certificatie-onderzoeken in die branche.

Deze meldingsplicht is uitsluitend bedoeld voor de toetsing door de accreditatie instelling en niet ten behoeve van de beantwoording van de vragen uit de markt.

Naar de markt toe wordt geen beperking van het deelgebied aangegeven.

2.1 Algemene eisen

Voor de selectie van de geschikte HACCP-auditor worden de volgende uitgangspunten geformuleerd (zie ISO 19011):

a. opleiding tot auditor

b. systeemkennis

Hierbij gaat het om kennis van kwaliteitsmanagement systemen en kennis van organisaties.

c. materiedeskundigheid

Hierbij gaat het om branche-kennis, 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 de branche 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 de specifieke branche 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 (hoofd)auditor:

- dient bekend te zijn met het veiligheidsdenken zoals bedoeld in de HACCP voedselveiligheids systemen en de veiligheidseisen die wettelijk verplicht zijn;
- dient kennis te hebben van het certificatie-schema van de eigen instelling;
- dient ervaring te hebben met het uitvoeren van beoordelingen van HACCP-voedselveiligheids systemen (minimaal 4 audits, waarvan 2 audits HACCP betreffen);
- een extra eis voor de hoofdauditor: tenminste 8 audits, waarvan 4 audits met een HACCP-beoordeling;
- dient een opleiding in management-(borgings)stysteemauditing gevolgd te hebben, die

aantoonbaar voldoet aan de eisen die de accreditatie instelling stelt aan dergelijke opleidingen;

- dient over de relevante kennis van de voedingsmiddelensector op minimaal hbo-niveau te beschikken;
- dient goede communicatieve eigenschappen te bezitten;
- dient over een goede mondelinge en schriftelijke uitdrukkingsvaardigheid te beschikken;
- dient minimaal vier jaar gewerkt te hebben in een relevante voedingsmiddelensector waarvan 2 jaar op het terrein van kwaliteitszorg/HACCP;
- dient te beschikken over branchespecifieke kennis op het gebied van technologie, microbiologie, grondstoffen en warenkennis in tenminste 1 branche van de voedingsmiddelensector.
- voor kwalificatie in elke van de bovengenoemde branches is minimaal twee jaren specifieke ervaring op het gebied van kwaliteitszorg/HACCP in die branche noodzakelijk. In uitzonderlijke, individuele gevallen bestaat de mogelijkheid om ten overstaan van de accreditatie instelling te rechtvaardigen dat een samenstel van specifieke opleiding/training, specifieke ervaring en het observeren c.q. doen van audits in die branche, gelijkwaardig is aan twee jaren praktijkervaring in die specifieke branche. Uitsluitend audit ervaring kan geen rechtvaardiging geven. In geval van een dispuut over de waardering kan het CCvD-HACCP een bindende uitspraak doen in een anoniem gemaakte casus.

Van de genoemde branche deskundigheids-eisen mag worden afgeweken indien een bedrijf uitsluitend levensmiddelen vervoert, opslaat en/of distribueert (deelgebied C).

Indien binnen het audit team onvoldoende kennis over de betreffende branches aanwezig is, kan dit worden verkregen door bijvoorbeeld een mondelinge informatie/instructie ('briefing') te organiseren. Als aanvullende voorwaarden worden hierbij gesteld:

- a. Binnen het audit team moet kennis aanwezig zijn over ten minste twee van de in de branche-indeling genoemde branches
- b. Indien producten worden getransporteerd, opgeslagen en/of gedistribueerd uit de branches:
 - primaire dierlijke producten
 - veehouderij
 - gekoeld transport
 - eieren en ei-producten
 - gesneden groente en fruit
 - koelverse salades
 - vlees en vleesproducten (onverpakt en gekoeld)
 - vis, schaal en schelpproducten
 - zuivelproducten

dient van ieder van deze branches wel branche-specifieke kennis, verkregen door minimaal twee jaren werkervaring in kwaliteitszorg/HACCP, in het audit team aanwezig te zijn. In het geval van verpakte, geconditioneerde producten en ongeconditioneerde producten wordt de eis beperkt tot 2 branches van de in de branche-indeling genoemde branches en een beoordeling van de risico-analyse door een gekwalificeerde auditor.

2.3 Specifieke eisen ten aanzien van het HACCP audit-team

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

- tenminste de helft van de HACCP-auditors moet beschikken over de relevante, branchespecifieke kennis, verkregen door minimaal twee jaren werkervaring in kwaliteitszorg/HACCP;
- indien niet alle auditors over de relevante, branchespecifieke kennis beschikken moet de hoofdauditor voorafgaande aan het onderzoek voor zijn team een mondelinge briefing organiseren;
- 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 branchedeskundigheid/deskundige, dient ter kennis gebracht te worden van de certificatiebeslissers. Dit geldt ook voor de beoordeling van het advies van het auditteam door die branchedeskundige auditor/deskundige.

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/beslissers. Deze kunnen dezelfde persoon zijn, maar de evaluator/beslissers mag echter niet 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 contract review
- * selectie, training en briefing van audit teams
- * 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 lead auditor, zoals gesteld in onderdeel 2 van dit document
- * de vereiste 4 jaar werkervaring moet zijn opgedaan in een of meer van de volgende gevoelige branches
 - 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 evaluator/eslisser

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

* dienstverband met de 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 lead auditor, zoals gesteld in dit document in onderdeel 2.

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

* de vereiste 4 jaar werkervaring moet zijn opgedaan in de volgende gevoelige branches:

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

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.

4. Herkwalificatie van certificatie personeel

Het onder paragraaf 2 genoemde certificatie-personeel wordt elke drie jaren geherkwalificeerd.

Voor herkwalificatie als auditordienen minimaal vier (auditor) of zeven (hoofdauditor) audits voor het HACCP voedselveiligheidssysteem in de afgelopen drie jaren te zijn uitgevoerd. Audits (derde partij) voor andere management systemen, zoals ISO 9000 en ISO 14001 mogen worden meegeteld, echter ten minste een audit voor het HACCP voedselveiligheidssysteem is noodzakelijk.

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 audit team en uitsluitend observeert.

Voor herkwalificatie naar een branche moet zijn aangetoond dat de branchekennis op peil is gehouden. Dit kan worden aangetoond via specifieke audit- of inspectie ervaring, praktijkervaring, vakliteratuur, seminars, workshops of anderszins.

Elke (hoofd)auditor dient minimaal een keer in drie jaren actief te hebben deelgenomen aan de HACCP auditorsharmonisatiedag, welke door het Harmonisatie-overleg wordt georganiseerd.

Tevens dient actief aan de interne harmonisatie activiteiten te zijn deelgenomen.

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 is goedgekeurd door het CCvD-HACCP op 10 maart 2005.