

## HACCP Cases

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

Year	standard §	Case	nr	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2013	5.4 - 3.2.3.1	<b>Analysefrequentie gehakt vlees</b> Bedrijf maalt vlees, volgens verordening 2073 moet het bedrijf onderzoek uitvoeren op de parameters Salmonella, 5 monsters per week. Volgens het analyseschema voert het bedrijf deze analyses uit met een frequentie van 1 maal per 2 maanden. De kwaliteitsmedewerker meldt dat voor deze frequentie gekozen is omdat het bedrijf anders deze activiteit beter kan stoppen. Volgens de kwaliteitsmedewerker is deze frequentie door de VWA geaccepteerd, kan dit alleen niet aantoonbaar maken, dat bewust van de verordening wordt afgeweken.	1	Major tekortkoming 5.4 – 3.2.3.1 Monitoring van microbiologische kenmerken in belang van voedselveiligheid is niet conform wet- en regelgeving.	OK	OK
2013	5.4	<b>Hygiëne inspectie</b> Het bedrijf voert conform de planning jaarlijks de interne audits uit en elke maand een hygiëne controle. Tijdens de laatste hygiëne controle (die twee weken voor deze audit heeft plaatsgevonden) is door de kwaliteitsfunctionaris geconstateerd dat één van de horren is beschadigd en bij de intree enkele vloertegels zijn beschadigd. Reparatie is ingepland, is tijdens de externe audit nog niet opgelost.	2	Geen tekortkoming indien door auditor afgewogen risico (bijv. indien wel een ongedierte/vliegenprobleem wordt geconstateerd) acceptabel is. Anders tekortkoming op betreffende paragraaf van 5.4.	OK	OK
2013	5.4 – 6.2.1	<b>Temperatuur kiemgroenten</b> Een gecertificeerd bedrijf handelt in groente en fruit, slaat ze op, verlaadt en transporteert ze. Verschillende producten worden verzameld en op een pallet geplaatst. Een van de producten is verse kiemgroenten (levende kiemplantjes die rechtop in een deels open bakje staan), op het productlabel staat vermeld: opslaan bij 2-4 °C. Normaliter worden dergelijke producten bij 8 °C opgeslagen en	3	a) Geen tekortkoming. Verse kiemgroenten zijn levende planten. Hiervoor zijn geen wettelijke eisen vastgesteld. b) Major tekortkoming 5.4 - 6.2.1 Bedrijf houdt zich niet aan temperatureisen van het product (bij 7 °C geen tekortkoming, tenzij door	OK	OK

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	nr	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>verladen.</p> <p>a) Volgens de auditor is dit een tekortkoming. De vertegenwoordiger van het bedrijf zegt dat - volgens de leverancier van de kiemgroenten - de opslagtemperatuur vermeld is om de groei van de kiemgroenten (danwel de ademhaling) te verminderen, niet omdat het relevant zou zijn voor de voedselveiligheid.</p> <p>b) Zelfde vraag maar dan voor kiemgroenten die gesneden zijn en verpakt.</p>		<p>producent anders is aangegeven).</p>		
2013	5.4-4.2.2	<p><b>Productovergang (allergenen)</b></p> <p>Bedrijf is gespecialiseerd in het snijden en verpakken van vleeswaren (gefermenteerd, gegaard), kaas (vooralsnog gepasteuriseerd) en vis (zalm). Binnen bedrijf worden de (wettelijk te declareren) allergenen mosterd, soja, gluten, selderij, lactose/koemelkeiwit, vis en noten verwerkt. Kruisbesmettingsallergenen worden echter niet gedeclareerd op productetiketten en productspecificaties.</p> <p>Het bedrijf stelt dat er voldoende beheersmaatregelen zijn genomen om potentiële kruisbesmetting te voorkomen (met name snijvolgorde en reinigingsregime).</p> <p>Tijdens audit blijkt echter dat bij groepsovergang 030 -&gt; 110 (art. 191392 bevat pistachenoten en behoort tot groep 030) er geen volwaardige reiniging conform procedures is uitgevoerd (wel een "doekjesreiniging"). Dit geldt voor de meeste productovergangen die dag. Het is voor productie niet duidelijk welke reiniging uitgevoerd dient te worden bij welke overgang).</p> <p>Registraties van reinigingen zijn niet aantoonbaar.</p>	4	<p>Major tekortkoming 5.4- 4.2.2. De procedure voor tussentijds reinigen ter voorkoming van allergenen kruiscontaminatie is niet operationeel, niet in overeenstemming met eigen voorschrift en onvoldoende duidelijk voor, danwel onvoldoende begrepen door opererend personeel.</p>	OK	OK

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	nr	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2013	5.8.1 /5.12.2	<p><b>CCP registraties bulktransportbedrijf</b></p> <p>Een HACCP gecertificeerd transport bedrijf laadt, lost en transporteert bulkproducten zoals graan, mout, suiker, voor zowel food als feed klanten. Er wordt gewerkt in lijn met het GMP B4.1 schema, ook voor food leveringen (bijv. methode D reiniging &amp; desinfectie na een product = micr. gecontamineerd materiaal). Volgens de HACCP analyse is deze schoonmaak/desinfectie stap een CCP. Dit wordt uitgevoerd door daarvoor gecertificeerde tank cleaning stations. De R&amp;D registratie wordt na inspectie door de chauffeur getekend. Deze registratie wordt afgegeven aan de klant, meestal na het lossen. Het transportbedrijf bewaart deze registraties niet. Elk ½ jaar wordt een klant gevraagd een bepaalde R&amp;D registratie te tonen. Sommige klanten willen of kunnen hier niet altijd aan voldoen. Daarnaast wordt de R&amp;D procedure jaarlijks ter plaatse geaudit.</p>	5	Major 5.8.1 of 5.12.2 CCP registraties zijn geen onderdeel van het HACCP systeem. Er is onvoldoende bewijs dat de CCP beheerst wordt.	OK	OK
2013	n.a	<p><b>Uitbestede activiteiten</b></p> <p>Datzelfde gecertificeerde bedrijf (A) biedt ook geconditioneerd transport van vloeistoffen zoals vruchtensappen aan. Hiervoor heeft bedrijf A niet de middelen: daarom wordt gebruik gemaakt van charters bij diverse andere tank-transporteurs. Zowel chauffeur, truck en tank worden ingehuurd. Bedrijf A heeft een gevarenanalyse voor dit proces, alsook een instructie voor de charterbedrijven opgesteld. Jaarlijks wordt dit proces door A geaudit. De auditor van de CI constateert uit de registraties dat dit proces goed geborgd lijkt te zijn. Het bedrijf wil dat dit proces (geconditioneerd transport van vloeistoffen) wordt opgenomen in de scope van het certificaat.</p>	6	Expeditekantoren hebben een andere juridische entiteit. Uitbestede activiteiten bij die bedrijven vallen niet onder directe verantwoordelijkheid van de te certificeren organisatie en kunnen niet op het certificaat vermeld worden.	OK	OK

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	nr	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
2013	5.4 – 3.2.1	<p><b><u>Cateringbedrijf Gehaktballen</u></b></p> <p>In cateringbedrijf heeft in een van de kantines gare gehaktballen uit de diepvries, ontdooit deze in de koelkast en warmt ze in water op tot boven de 60°C.</p> <p>In het hoogseizoen gaan de ballen ontzettend snel, in het laagseizoen is het mogelijk dat de ballen al 4 uur in de pan zitten (boven 60°C) bij sluiting.</p> <p>Deze ballen worden dan snel teruggekoeld (blastchiller met registratie-conform) en de volgende dag gaan deze ballen als eerste weer in de pan (met hetzelfde water).</p> <p>Er worden geen afwijkingen geregistreerd in de temperatuur.</p>	7	<p>Minor 5.4 – 3.2.1</p> <p>Het bedrijf wijkt af van de eis vermeldt in diverse Hygiëncodes (Hygiëncode voor contractcatering (v.2007), Hygiëncode voor de voedingsverzorging in zorginstellingen en Defensie (v 2008), Hygiëncode voor de Horeca (v.2007)) waarin staat dat eenmaal opnieuw verhitte producten niet nogmaals mogen worden teruggekoeld en geregenereerd.</p> <p>Indien het bedrijf een eigen HACCP systeem en geen gebruik maakt van de hygiëncode, dan dient dit proces gevalideerd te zijn.</p>	OK	OK
2013	5.9.2	<p><b><u>Salmonella in gehakt</u></b></p> <p>Bij onderzoek op Salmonella in gehakt, dat reeds uitgeleverd is blijkt dat niet voldaan wordt aan de actiewaarde. Als bevestiging wordt onderzoek gedaan tegen de wettelijke norm t.a.v. consumenteneenheid op THT. Uit onderzoek blijkt ook dat deze wettelijke norm overschreden wordt. Bedrijf heeft geen recall uitgevoerd met als redenering dat product gehakt al geconsumeerd was voordat deze uitslag bekend was en dat de instructie op de verpakking "verhitting voor gebruik" bevat. Het bedrijf heeft geen melding gemaakt bij de VWA hierover.</p>	8	<p>Major 5.9.2</p> <p>Volgens artikel 7 van 2073/2005 dienen producten met wettelijke productoverschrijdingen van pathogenen uit de handel genomen te worden. Er heeft geen melding bij NVWA plaatsgevonden. Ook is niet zeker gesteld en overlegd met de NVWA of er nog producten in de handel zijn (bijv. verdere bewerking/opslag in diepvries?)</p>	OK	OK
2013	5.8.2	<p><b><u>L.monocytogenes</u></b></p> <p>Bij onderzoek op harde kaas blijkt dat L. monocytogenes aangetoond wordt in 25 gram (dit is een veelvuldig toegepaste norm waarop onderzoek plaatsvindt). Waarna geen blokkade is gevolgd. Kaas ligt reeds in winkels. Bevestiging</p>	9	<p>Major 5.9.2.</p> <p>Producten kunnen alleen vrijgegeven worden indien er geen afwijkingen van de producten zijn. Indien L.monocytogenes in 25 gram aanwezig is, dan is ook</p>	OK	OK

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	nr	Statement	CONSENSUS	Standard § sufficient?
		van onderzoek vindt plaats om na te gaan of voldaan wordt aan de norm op tht voor consumenteneenheid (< 100/g). Bedrijf heeft geen melding aan bevoegde autoriteiten (in dit geval COKZ) gemaakt van eerste onderzoek. Bij uitslag van heronderzoek blijkt dat ook de wettelijke norm wordt overschreden. Er wordt een recall gedaan, echter meerdere producten zijn in de tijd tussen eerste en vervolgonderzoek reeds verkocht en moeilijk te achterhalen.		overschrijding van de wettelijke norm mogelijk. Na deze eerste analyse heeft geen blokkade plaatsgevonden.  (Note: Niet duidelijk is of blokkeren ook nodig is als resultaten van de her-analyse goed waren geweest. Meldplicht is van kracht, ook zolang het bedrijf het product (nog) onder controle heeft. De NVWA geeft aan dat de meldwijzer herzien gaat worden.)		
2013	5.6	Een bedrijf heeft de algemene beheersmaatregelen laten vervallen, in verband met de overgang naar de nieuwe norm. Dit is de enige aanpassing van het de gevarenanalyse. Voorbeelden van deze algemene beheersmaatregelen waren: ongediertebestrijding, verwijderen 1ste zes verpakkingen (aardappelzetmeelpoeder) na batch met glutenbevattende ingrediënten en inkoop grondstoffen.	10	Minor 5.6: ABM's zijn essentiële maatregelen en kunnen niet zomaar 'vervallen'. Per ABM zou beoordeeld moeten worden of ze onderdeel worden van het BVP of opnieuw door de risico analyse heen moeten als mogelijke CCP.	OK	OK