

## HACCP Cases

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

Year	standard §	Case	Statement	Remarks Group CONSENSUS	Standard § sufficient?
2014-1		<p><b>Verificatie wet- en regelgeving</b> Organisatie voert jaarlijks een verificatie uit van het HACCP-systeem. Bij de beoordeling hiervan valt de auditor op dat er voor wat betreft conformiteit met van toepassing zijnde wet- en regelgeving er enkel staat vermeldt dat er bij de inspectie/audit door de wettelijke toezichthouder geen afwijkingen zijn vastgesteld en dat er geen wijzigingen in wet- en regelgeving met betrekking tot voedselveiligheid worden voorzien.</p>	<p>Is dit een tekortkoming of niet? Er moet aan twee eisen worden voldaan volgens HACCP eisen 5.1 en 5.11. Het bedrijf moet beoordelen of er wijzigingen zijn in wet- en regelgeving mbt voedselveiligheid en of ze nog compliant zijn met wet- en regelgeving. Is een uitspraak van de inspectie/audit van de wettelijke toezichthouder over het niet vaststellen van afwijkingen voldoende om compliance te concluderen? Dit is geen pro-actieve houding. Van een bedrijf wordt verwacht dat het met geplande intervallen zelf vaststelt of het voldoet aan wet- en regelgeving.</p> <p>Minor op 5.11. Melding door de inspectie toont onvoldoende aan dat het bedrijf heeft beoordeeld dat het volgens wet- en regelgeving werkt, tenzij dit elders pro-actief is aangetoond.</p>	OK	OK
2014-2		<p><b>CCP validatie</b> Auditor vraagt bij een organisatie om bewijs dat de metaaldetector (=CCP) is gevalideerd. Hierop laat de organisatie een installatie- en kalibratierapport zien van de monteur van de leverancier van de betreffende detector. Uit dit rapport blijkt inderdaad dat de metaaldetector is ingeregeld met een 2 vaste en beveiligde programma's en in staat was om de door het bedrijf gehanteerde testkaartjes te detecteren indien deze op een gerelateerd product werden doorgevoerd.</p>	<p>Het kalibratierapport is onvoldoende als bewijs voor validatie. Er zijn geen worst case situaties getest. Challengetesten zouden moeten worden uitgevoerd.</p> <p>Minor op 5.10.3. Het eerste bewijs van behoorlijk functioneren van de metaaldetector niet kan worden aangetoond</p>	<p>voor een aantal zwaar genoeg voor een Major.</p> <p>OK</p>	OK
2014-3		<p><b>Beoordeling Risico Analyse</b> Bedrijf handelt in knoflook, gember, appels en peren vanuit China. De Risico Analyse is beschreven in het Handboek. De Risico klassen zijn gedefinieerd als het product van Kans x Ernst. De auditor is van mening dat de Risico Analyse goed was onderbouwd en acceptabel voor het bedrijf. Kort</p>	<p>Auditoren hebben hun eigen verantwoordelijkheid en moeten hierbij varen op hun eigen deskundigheid en inschatting. De auditor zou de overwegingen van de NVWA mee moeten nemen. Het bedrijf zal de waarnemingen van de NVWA moeten evalueren en zonodig opvolgen. Deze moeten door de auditor worden opgevolgd</p>	<p>Onduidelijkheid of de auditor het rapport heeft gezien en of het bedrijf al wat met de waarschuwing gedaan had.</p> <p>Aanvulling NVWA Er wordt van de CI een eigen</p>	OK

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	Remarks Group CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>daarvoor was de NVA langs geweest en het bedrijf een waarschuwing gegeven voor het niet voldoende onderkennen van gevaren.</p> <p><u>Wat zou de aanpak van de auditor moeten zijn?</u></p>		oordeel verwacht. Beide auditoren zijn kundig, dus bij verschil van mening graag contact opnemen	
2014-4	5.2.1 5.2.2	<p><b>Productspecificaties opslagbedrijf</b></p> <p>Een bedrijf heeft diverse verpakte producten in opslag. De producent van deze producten regelt het vervoer naar de opslag en van daaruit naar de klant. De producent blijft (juridisch) eigenaar van het product.</p> <p>1. In hoeverre moet van alle producten eindspecificaties bij het opslagbedrijf aanwezig zijn. 2. Wat behoort het opslagbedrijf te weten van het bedoeld gebruik van alle producten. 3. Zie beide bovenstaande vragen, maar nu weet je dat er producten met allergenen tussen zitten</p>	<p>1. nee 2. nee 3. nee</p> <p>Hierbij is het van belang de productgroep helder te definiëren. In het geval van het opslagbedrijf betreft het de productgroep "verpakte producten", geen risico's. Wel moeten zij op de hoogte zijn van opslagcondities.</p> <p>Geen NC.</p>	<p>1 - 2 - 3 enige kennis t.a.v. het risico van allergenen mag verondersteld worden.</p> <p>OK</p>	OK
2014-5		<p><b>Inkoop</b></p> <p>Het bedrijf koopt producten in van diverse producenten/productiebedrijven. Het betreft o.a. ready-to-eat maaltijden, vleesproducten, koekjes en toetjes. Dit bedrijf eist van de toeleveranciers dat ze HACCP/BRC/IFS/ISO 22k/FSSC22k gecertificeerd zijn.</p> <p>1. Zijn de ingekochte producten zo voldoende geborgd? 2. Moet het bedrijf analyses uitvoeren? 3. Wat als dit bedrijf alleen verhandelt en wat als het bedrijf zelf produceert?</p>	<p>Als het grondstoffen zijn ben je op basis van infoblad 64 altijd verplicht als bedrijf je eigen beoordeling te doen. Artikel 5 van 852/2004 maakt het infoblad tot wet, hiermee moet het bedrijf zich dus houden aan het infoblad.</p> <p>Major op 5.5.1 Inkoop Voor handelsartikelen geproduceerd binnen de EU geldt infoblad 65, indien ze onder eigen (merk)naam verkocht worden</p>	<p>OK</p> <p>In de vergadering van het CCvD d.d. 13 maart 2014 is besloten de definitie van de term handelsartikelen (paragraaf aan te passen. De definitie is nu als volgt: "handelsartikelen: producten die onder eigen (merk)naam verkocht worden.</p>	Aanpassing in ontwikkeling
2014-6		<p><b>Charters</b></p> <p>Een transportbedrijf vervoert bederfelijke waar zoals verpakte zuivelproducten in opdracht van derden.</p>	<p>Major op 5.1.2 punt 4 De uitbestede activiteit is niet op de juiste wijze inbegrepen in de verificatie van de CCP.</p>	<p>ook toepasbaar. Major op 5.8.1 gebrek aan monitoring</p>	OK

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	Remarks Group CONSENSUS	Standard § sufficient?
		<p>Meten van transporttemperatuur is een CCP. Men huurt ook charters in (de opdracht wordt uitbesteed aan een collega-transportbedrijf). Charters ondertekenen een leveranciersverklaring waarin o.a. staat: 'gekoeld transport:' temperatuur wordt ingesteld volgens opgave van de klant.</p> <p>Deze data worden opgevraagd door het transportbedrijf, alleen indien er vragen over de temperatuur zijn of mogelijke afwijkingen.</p>		<p>en Major op 5.6 onvoldoende beheersing CCP.</p> <p>OK</p>	
2014-7		<p><b>Product specificaties</b> Een bedrijf verhandelt diverse producten (zoals bakkerij, vis, vlees en zuivel producten en groente, fruit en kruiden) in totaal rond 6.000 artikelen. Het bedrijf heeft niet van elke product groep een Risico Analyse gemaakt. De RA omvat het opslag- en distributie proces aangevuld met leveranciers verklaringen van alle leveranciers. In de verklaring staat informatie over de leverancier, zijn certificaten en proces. Niet van elk product is een product specificatie aanwezig. Indien gewenst door een klant, wordt de specificatie bij de leverancier opgevraagd doorgestuurd naar de klant. Dus alleen in geval er om gevraagd is, is een specificatie van een product beschikbaar.</p>	<p>Major op 5.5.1 en 5.2.1 De gevarenidentificatie moet aspecten omvatten zoals grond- en hulpstoffen en handelsartikelen. Ook op basis van infoblad 65 zou een major NC moeten worden gegeven. Per productgroep moet een beschrijving beschikbaar zijn volgens paragraaf 5.2.1. Deze beschrijving moet zodanig gedetailleerd zijn dat een uitgebreide toetsing van de veiligheidsprocedures mogelijk is. Ook op basis hiervan dient een major NC te worden gegeven.</p>	<p>OK</p> <p>In de vergadering van het CCvD d.d. 13 maart 2014 is besloten de definitie van de term handelsartikelen aan te passen. De definitie is nu als volgt: "handelsartikelen: producten die onder eigen (merk)naam verkocht worden.</p>	Aanpassing in ontwikkeling
2014-8		<p><b>CCP monitoring</b> 1. Voor een pasteurisatieproces (tevens CCP) wordt niet de gemeten waarde (bijv. 75°C) genoteerd, maar een 'OK' of vinkje bij '&gt;72 °C' 2. Een transportbedrijf vervoert bederfelijke waar en diepvriesproducten. Transporttemperatuur is een CCP. De transporttemperatuur wordt 'gelogd'; de temperatuurdata kunnen voor een bepaalde periode getoond worden, echter deze worden niet standaard uitgedraaid en/of beoordeeld. Enkele door de auditor geselecteerde voorbeelden van temperatuur-uitdraaien tonen aan dat ook bij warm weer het</p>	<p>1. Minor op 5.8.1 Pasteurisatieproces. Een vinkje is geen resultaat van meting, maar een beoordeling van het resultaat. Het resultaat van de monitoring wordt niet vastgelegd.</p> <p>2. Major op 5.8.1 en 5.10.3 Temperatuurmonitoring transportproces. De observatie van het functioneren van de koelmotor toont geen beheersing van de transporttemperatuur (CCP) aan. Bovendien voldoet het achteraf controleren van loggers niet aan punt 4 van 5.10.3, dat de</p>	<p>OK</p> <p>Aanvulling NVWA 1. Aanbeveling: Er kan geen trend aangegeven worden. 2. waarschuwing</p>	OK

## HACCP Cases

Year	standard §	Case	Statement	Remarks Group CONSENSUS	Standard § sufficient?
		proces beheerst is. Op de dagrit-staten wordt enkele keren geregistreerd: 'koelmotor functioneert? 'OK'. Men wil hier niet de temperatuur noteren omdat deze alleen vanaf de buitenkant van de trailer kan worden afgelezen en bij laden en lossen de temperatuur kortstondig afwijkt (zonder dat dit overigens problemen geeft voor het product).	beheersmaatregelen zodanig zijn dat onveilig product wordt vrijgegeven c.q. bewijs leveren dat de situatie direct kan worden gecorrigeerd..		
2014-9		<b>Bacteriofagen</b> Bij een Nederlands bedrijf dat o.a. koud-gerookte zalm produceert wordt middel X volgens gebruiksaanwijzing van de producent op de zalm gesprayd. Middel X bevat bacteriofagen en is bedoeld om evt. Listeria-besmettingen te reduceren. Volgens de website van de fabrikant van X wordt het toegepast op kaas-, vlees- en vis en is het USFDA goedgekeurd. Er kan door de kwaliteitsmanager van het bedrijf geen goedkeuring door de EU worden getoond; staat ook niet op de website.	Major op 5.4 Decontaminatie is alleen toegestaan met een door de autoriteiten goedgekeurd systeem. Dit is in de wet vastgelegd. Chemische middelen mogen niet gebruikt worden. De enige uitzondering hierop is melkzuur dat sinds kort voor heel specifieke toepassingen voor dit doel gebruikt mag worden. Dit product is een niet toegestane hulpstof.	de EU wetgeving geldt, tenzij de wet en bevoegde autoriteit van het ontvangende land het product goedkeurt.  OK	OK