



Borging van voedselveiligheid in de levensmiddelenketen

informatieblad 64 / 23 Februari 2005

Monitoring en verificatie van kritische punten in productieprocessen

Op grond van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven (hierna bedrijven te noemen) de veiligheid van de geproduceerde levensmiddelen waarborgen met een voedselveiligheidssysteem dat gebaseerd is op HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points system).

Op basis van risicoanalyse wordt vastgesteld of een gevaar in het productieproces een daadwerkelijk risico vormt en dus een kritisch punt voor de veiligheid van eet- en drinkwaren is.

Volgens artikel 30 lid 2 onder e van de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen moeten kritische punten altijd op een doeltreffende manier gecontroleerd en bewaakt worden. Dit vindt plaats door monitoring en verificatie van de kritische punten.

Monitoring is het bewaken van een kritisch punt door middel van systematische observaties of metingen aan de hand van grenswaarden. Een voorbeeld is het continu meten van de temperatuur tijdens een pasteurisatieproces. Verificatie, ofwel het bewaken van een productieproces, dient om vast te stellen of de genomen beheersmaatregelen in het voedselveiligheidsplan ook effectief zijn. In het hiervoor genoemde voorbeeld van de pasteurisatie zou dat bijvoorbeeld kunnen door steekproefsgewijs het product na de pasteurisatie microbiologisch te onderzoeken. Hieruit kan dan de goede werking van de pasteur geverifieerd worden. Monitoring en verificatie van kritische punten is vaak aan elkaar gekoppeld. Het doel is uiteraard om redelijkerwijs zeker te stellen dat de voedselveiligheid ook daadwerkelijk geborgd is.

Bedrijven zijn verantwoordelijk voor de producten die zij op de markt brengen en moeten dus zekerheden inbouwen dat die producten voldoen aan de wettelijke eisen. Hiertoe dient een voedselveiligheidsplan op basis van HACCP opgezet te worden. In dit plan zijn het in kaart brengen van de risico's van de producten en het monitoren en verifiëren van de kritische punten opgenomen. Een belangrijke vraag hierbij is de intensiteit waarmee met name verificatie van kritische punten moet worden uitgevoerd. Dit document is bedoeld om de mogelijkheden van invulling aan te geven.

Verantwoordelijkheden

Het bedrijf moet nagaan welke gevaren er in zijn producten voor kunnen komen en of deze gevaren ook daadwerkelijk risico's vormen. Dit kunnen producten zijn die geschikt zijn voor directe consumptie maar ook halffabrikaten of grondstoffen voor andere levensmiddelen. In het laatste geval kan rekening worden gehouden met de hoeveelheid grondstof die in het uiteindelijke product wordt gebruikt maar de grondstof c.q. het halffabrikaat zelf moet in ieder geval voldoen aan alle wettelijke eisen.

Bij verificatie kan het vertrouwen in een toeleverancier een belangrijke rol spelen maar dit vertrouwen mag nooit blindelings zijn. Vertrouwen moet worden verdiend en worden behouden. Het bedrijf zal dus moeten vaststellen dat zijn leveranciers zich aan de gemaakte afspraken houden. Indien de producten bij steeds wisselende leveranciers worden aangekocht, zal ook de verificatie veel intensiever moeten zijn dan bij "bekende" toeleveranciers waarmee afspraken zijn gemaakt. Aankopen op specificatie of certificaat zonder enige verificatie is dus volstrekt onvoldoende.

Tabel 1, verificatie op producten van toeleverancier

| Producten van toeleveranciers | Verificatie | Opmerking |
|--|--|---|
| Afspraken met nieuwe toeleveranciers op basis van contract, waarin de criteria zijn opgenomen ter toetsing van de Critical Control Points (CCP). | <p>a. Verificatie van de eerste 5 leveringen d.m.v. eigen onderzoek of onderzoek uitgevoerd door derden. Daarna steekproefsgewijs onderzoek uitvoeren als bij vaste toeleveranciers. Indien leveringen meerdere producten van een toeleverancier omvatten, kan worden volstaan met het roulerend bemonsteren van een deel (\sqrt{n}) van het aantal risicovolle producten.</p> <p>b. Voorafgaand aan de eerste levering wordt een audit uitgevoerd bij de toeleverancier. Verificatie moet minimaal 1x per jaar plaatsvinden door het uitvoeren of laten uitvoeren van een audit.</p> | <p>a. De eerste 5 leveringen worden onderzocht. Indien de eerste 5 leveringen geen afwijkingen tonen, wordt de toeleverancier als 'bekend' bestempeld en wordt het te nemen aantal monsters teruggebracht. (Zie onder vaste toeleverancier.) Indien monsters afwijkend zijn, worden de volgende 5 leveringen onderzocht. Bij levering door verschillende toeleveranciers wordt elke toeleverancier uiteraard apart bekeken.</p> <p>b. Een audit is een mogelijke invulling van verificatie. Hierbij dient de auditeur (eigenaar zelf of externe auditeur) wel over de juiste kennis te beschikken. Daarnaast moeten de resultaten, gerelateerd aan de vooraf vastgestelde risico's, in het auditrapport terug te vinden zijn.</p> |

Vervolg tabel 1, verificatie op producten van toeleverancier

| Producten van toeleveranciers | Verificatie | Opmerking |
|---|---|--|
| <p>Afspraken met vaste toeleverancier op basis van het contract waarin de criteria voor toetsing van de CCP zijn opgenomen.</p> | <p>a. Eigen onderzoek door steekproefsgewijs (=√n van het aantal leveringen in de voorafgaande 12 maanden) monsteronderzoek uit te voeren ter verificatie. Indien leveringen meerdere producten omvatten van een toeleverancier kan worden volstaan met het bemonsteren van een deel (√n) van het aantal, met name risicovolle, producten.</p> <p>b. Ten minste 1x per jaar een audit (laten) uitvoeren door organisaties die kunnen aantonen dat zij voldoende kennis hebben op het betreffende gebied.</p> <p>c. Deelname aan afspraken binnen een ketengarantiesysteem. De verantwoordelijkheid voor een kritisch punt wordt bij een schakel in de keten gelegd. Bedrijven moeten deelname van hun toeleveranciers aan het ketengarantiesysteem controleren.</p> | <p>a. Voorwaarde voor de bemonstering van √n van het aantal verschillende risicovolle producten is dat deze afkomstig zijn van één toeleverancier in één levering. Bij levering door verschillende toeleveranciers wordt elke leverancier uiteraard apart bekeken. Indien monsters afwijkend zijn, ongeacht vaste of onbekende toeleverancier, wordt de toeleverancier opnieuw aangemerkt als een nieuwe toeleverancier en worden vervolgens de eerste 5 leveringen gecontroleerd.</p> <p>b. Een audit is een mogelijke invulling van verificatie. Hierbij dient de auditeur (eigenaar zelf of externe auditeur) wel over de juiste kennis te beschikken. Daarnaast moeten de resultaten, gerelateerd aan de vooraf vastgestelde risico's, in het auditrapport terug te vinden zijn.</p> <p>c. Indien voor een bepaalde sector een ketengarantiesysteem aanwezig is waarbij afspraken zijn gemaakt over de punten waarop het gevaar wordt beheerst, dienen leveranciers binnen deze afspraken te werken. De koper van een product dient te verifiëren of de toeleverancier daadwerkelijk aan het ketengarantiesysteem deelneemt.</p> |
| <p>Wisselende toeleveranciers, al dan niet met certificaat.</p> | <p>Elke partij verifiëren op risico's door middel van onderzoek.</p> | <p>Het is in dit geval niet mogelijk om op basis van voorgaande leveringen en onderzoek vast te stellen of het risico beheerst wordt en/of de validiteit van het certificaat na te gaan. (Relatie tussen partij, onderzoeksuitvoering en certificaat.)</p> |

