

Inspectieprotocol Voedselveiligheid

Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008

INHOUDSOPGAVE

1	INTRODUCTIE	3
1.1	SCOPE VAN HET INSPECTIEPROTOCOL.....	3
1.2	BETROKKEN INSTANTIES.....	3
1.3	GEHEIMHOUDING.....	3
2	DEFINITIES EN BEPALINGEN	3
2.1	DE SCOPE.....	3
2.2	SOORTEN INSPECTIES.....	4
2.3	TYPEN EISEN EN INSPECTIELIJST	4
2.4	WERKWIJZE	5
2.5	CORRIGERENDE MAATREGEL	5
2.6	KWALIFICATIE VAN DE BETROKKEN FUNCTIONARISSEN	6
2.7	ONAFHANKELIJKHEID INSPECTEURS	6
3	IN AANMERKING KOMEN VOOR INSPECTIE	6
3.1	VOORBEREIDING	6
3.2	AANMELDING	6
4	DE INSPECTIE	7
4.1	SCOPE VAN DE INSPECTIE	7
4.2	FREQUENTIE VAN DE INSPECTIES	7
4.3	TIJDSBESTEDING	8
4.4	WERKWIJZE INSPECTIE.....	8
4.5	STEEKPROEF INSPECTIE	9
5	DE BEOORDELING, CERTIFICATIENORM EN CORRIGERENDE MAATREGELN	9
5.1	BEOORDELING	9
5.2	VERBETERAFSPRAAK GEMAAKT DOOR DE INSPECTEUR	10
5.3	INSPECTIENORM	10
5.4	CORRIGERENDE MAATREGELN	10
6	HET VOEDSELVEILIGHEIDSBEWIJS, VOLGENDE BEOORDELINGSINSPECTIE EN BEËINDIGING OVEREENKOMST.	12
6.1	HET INSPECTIEPROCES	12
6.2	GELDIGHEIDSDUUR VAN HET VOEDSELVEILIGHEIDSBEWIJS, DE PLANNING VAN VOLGENDE INSPECTIE	12
6.3	TUSSENTIJDSE INSPECTIE	12
6.4	BEËINDIGING OVEREENKOMST	13
7	HOOFDEIS MICROBIOLOGISCH MONITORINGSYSTEEM	13
8	GROENE ZONE NVWA	14

1 Introductie

Op basis van de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij voert Stichting Voedselveiligheidsinspecties Wageningen (SVVW) een inspectie uit bij bedrijven om de mate van hygiëne en voedselveiligheid te toetsen. Dit inspectieprotocol is ontwikkeld om de werkwijze van SVVW toe te lichten.

1.1 Scope van het inspectieprotocol

- Dit protocol heeft uitsluitend betrekking op de actuele Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij (hierna te noemen: “Hygiëncode 2008”).
- Het protocol is van toepassing op alle (potentiële) brood- en banketbakkersbedrijven.

1.2 Betrokken instanties

- De SVVW voert de inspectiewerkzaamheden uit (inspectie-instelling).

1.3 Geheimhouding

- SVVW is verplicht tot geheimhouding met betrekking tot de commerciële en de bedrijfseigen technische aspecten van de –potentiële- bakkersbedrijven.

2 Definities en bepalingen

De volgende definities en bepalingen worden in het protocol gebruikt:

2.1 De scope

Een Voedselveiligheidsbewijs wordt toegekend aan de betreffende locatie voor alle bedrijfsactiviteiten en product-(en)(groepen) die onder de reikwijdte van de Hygiëncode 2008 vallen: de scope. Het is niet toegestaan om onder de scope vallende bedrijfsactiviteiten en/of product-(en)(groepen) uit te sluiten van inspectie.

Voor de brood- en banketbakkersbedrijven worden de volgende product-(en)(groepen) en activiteiten door de Hygiëncode 2008 omvat en zullen daarmee onderdeel van de scope uitmaken:

Het

- bereiden, en/of;
- verpakken, en/of;
- verkopen, en/of;
- vervoeren; van

- brood, en/of;
- nat banket, en/of;
- droog banket, en/of;
- ijs, en/of;
- chocolade, en/of;
- belegde broodjes, en/of;
- bake-off, en/of;
- hartige snacks, en/of;
- omschrijven van eventuele andere producten

Deze scope komt ook op het voedselveiligheidsbewijs te staan. De scope wordt vastgelegd bij het eerste bezoek van de inspecteur bij het bedrijf of bij een wijziging in de bedrijfsvoering. De scope wordt ondertekend door de vertegenwoordiger van het bedrijf en de inspecteur. Bij de jaarlijkse inspectie beoordeelt de inspecteur de scope; daarbij wordt tevens aandacht geschonken aan toekomstige risicovolle processen. Eventuele toekomstige wijzigingen op de scope kunnen leiden tot een tussentijdse inspectie.

2.2 Soorten inspecties

Er bestaan vijf soorten inspecties:

- I. Beoordelingsinspectie; dit is een *onaangekondigde* algemene inspectie waarbij het bedrijf op alle elementen van de Hygiëncode 2008 wordt beoordeeld.
 - II. Fysieke vervolgininspectie; deze *onaangekondigde* inspectie heeft als doel om ter plaatse de effectiviteit van de getroffen corrigerende maatregelen te controleren. Deze inspectie volgt op een beoordelingsinspectie, een tussentijdse inspectie of steekproefinspectie. De inspecteur geeft slechts aan wanneer een tekortkoming moet zijn opgelost maar maakt geen afspraak over de datum van herinspectie.
 - III. Administratieve vervolgininspectie; deze beoordeling vindt plaats op het kantoor van SVVW en bestaat uit een administratieve beoordeling van documenten die het bedrijf heeft opgestuurd om de uitvoering van de corrigerende maatregel(en) aan te tonen. Deze inspectie volgt op een beoordelingsinspectie, een tussentijdse inspectie of steekproefinspectie.
 - IV. Tussentijdse inspectie; deze *onaangekondigde* inspectie kan door SVVW worden uitgevoerd als er een concrete aanleiding is dat het reeds geïnspecteerde bedrijf mogelijk niet meer voldoet aan de eisen uit de Hygiëncode 2008 en het inspectieprotocol.
 - V. Steekproef inspectie; deze *onaangekondigde* inspectie wordt door SVVW uitgevoerd.
- Als de inspecteur, naar eigen beoordeling, door het bedrijf onvoldoende in staat wordt gesteld om de inspectie uit te voeren dan informeert hij onmiddellijk de inspectiemanager van SVVW. Ook de bedrijfsvertegenwoordiger wordt geïnformeerd. Normaalgesproken betekent dit de inspectie niet wordt verlengd. De gemaakte kosten zullen op het bedrijf verhaald worden.
 - Wanneer de inspecteur wegens een uitzonderlijke situatie gegronde redenen heeft om de inspectie niet uit te voeren op het moment dat hij bij het bedrijf is, zal hij direct contact opnemen met de inspectiemanager van SVVW. Indien ook hij tot de conclusie komt dat er een gegronde reden is wordt de inspectie binnen 4 weken daarna alsnog uitgevoerd. Dit uitstel heeft geen gevolgen voor de geldigheid van het voedselveiligheidsbewijs. De gemaakte kosten zullen op het bedrijf verhaald worden.

2.3 Typen eisen en inspectielijst

De beheersing van de Hygiëncode 2008 wordt beoordeeld aan de hand van een inspectielijst met 98 punten. Deze punten zijn afgeleiden van de elementen uit de Hygiëncode 2008 en het inspectieprotocol. De punten zijn gekwalificeerd als:

- Hoofdeis (major); iedere hoofdeis is randvoorwaardelijk voor de beheersing van de voedselveiligheid. Alle hoofdeisen moeten aantoonbaar ingevoerd zijn en beheerst worden in de dagelijkse bedrijfsvoering; of
- eis: minors zijn eisen uit de Hygiëncode die niet direct een consequentie hebben voor de voedselveiligheid. Soortgelijke minors zijn geclusterd per groep. Per clustergroep kunnen een of twee minors onvoldoende scores. Voorwaarde is wel dat hierdoor de voedselveiligheid niet in het geding komt. Als de inspecteur oordeelt dat door het niet voldoen aan één of meerdere minors de voedselveiligheid in het geding is, dan is het bedrijf verplicht een corrigerende maatregel te treffen omdat dit in de praktijk betekent dat ook op een major onvoldoende wordt gescoord. In paragraaf 5.3

is aangegeven aan hoeveel minors minimaal per clustergroep voldaan moet worden. Als er aan minder dan het minimaal vereiste aantal minors per clustergroep voldaan is, dan wordt het betreffende hoofdstuk van de Hygiëncode 2008 onvoldoende beheerst en moet het bedrijf per definitie corrigerende maatregelen treffen omdat daardoor de bijbehorende major niet gehaald wordt.

2.4 Werkwijze

Tijdens de inspectie bepaalt de inspecteur door objectief onderzoek in hoeverre het bedrijf aan de voorschriften uit de Hygiëncode 2008 voldoet. Per (hoofd)eis wordt dit met de volgende kwalificaties aangegeven:

Kwalificatie	Interpretatie
Voldoet	Er wordt voldaan aan de specifieke product- en systeem eisen. Er doet zich geen situatie voor waarin er significante twijfel ontstaat over de conformiteit aan de eisen.
Voldoet met een opmerking (punt van aandacht)	Er wordt voldaan aan de specifieke product- en systeemeisen. Echter kan er wel een opmerking worden geplaatst die niet leidt tot een afwijking op dit inspectiepunt. De opmerking kan zowel positief als negatief zijn.
Voldoet niet	Afwijkingen van specifieke eisen aan het product of het managementsysteem, of afwezigheid van, of gebrekkige invoering en continuïteit van een of meerdere systeem-elementen, of een situatie die, gebaseerd op objectief bewijs, significante twijfel oproept over de conformiteit aan de eisen.
Niet beoordeeld	Tijdens de inspectie was beoordeling niet mogelijk terwijl de eis wel van toepassing is op het bedrijf.
Niet van toepassing	Betreffende eis is niet van toepassing omdat deze ingaat op activiteiten die niet tot de bedrijfsactiviteiten behoren.

2.5 Corrigerende maatregel

Als tijdens de inspectie wordt geconstateerd dat aan een (hoofd)eis niet wordt voldaan, dan krijgt het bedrijf de mogelijkheid om middels het treffen van een zogeheten corrigerende maatregel alsnog te voldoen aan de (hoofd)eis. Deze corrigerende maatregel kan zeer divers van aard zijn, afhankelijk van de aard van de geconstateerde afwijking. Een corrigerende maatregel heeft een tweeledig doel:

- a. het herstellen van de geconstateerde afwijking (de correctie);
- b. het voorkomen van herhaling van de afwijking (de structurele borging).

Voorbeelden van corrigerende maatregelen zijn:

- reparaties ten aanzien van machines of bouwkundige zaken;
- aanschaffen van nieuwe middelen;
- opleiden van personeel;
- uitvoeren van periodieke controles ten einde herhaling van een tekortkoming tijdig te signaleren;
- (extra) schoonmaken;
- aanpassen van het schoonmaakplan;
- selecteren van een andere leverancier.

Blijkt dat na het treffen van corrigerende maatregelen opnieuw niet aan de inspectienorm wordt voldaan, dan wordt het bewijs ingetrokken. De overeenkomst blijft bestaan en een bedrijf kan na drie maanden weer opnieuw bezocht worden (zie paragraaf 6.4).

2.6 Kwalificatie van de betrokken functionarissen

De bij het inspectieproces betrokken functionarissen moeten voldoen aan de hieronder omschreven kwalificaties. De bedrijfsleiding van SVVW draagt de verantwoordelijkheid voor de naleving van deze kwalificaties voor de medewerkers die worden ingezet.

Inspecteur:

De inspecteurs van SVVW hebben minimaal MBO werk- en denkniveau, aangevuld met voldoende werkervaring in een brood- of banketbakkerij, waarvan een deel als extern adviseur met als vakgebied "hygiëne". Beschikt over kennis van de actuele hygiëncode, microbiologie en het inspectieprotocol. Heeft inspectievaardigheden verkregen door opleiding of ervaring.

Inspectiemanager:

De inspectiemanager van SVVW heeft minimaal HBO werk- en denkniveau, aangevuld met voldoende werkervaring. Objectief en onafhankelijk, met voldoende branchekennis, kennis van de hygiëncode, microbiologie en het inspectieprotocol.

2.7 Onafhankelijkheid Inspecteurs

Elk van de inspecteurs krijgt in het begin van het kalenderjaar een lijst met bedrijven die in dat kalenderjaar geïnspecteerd dienen te worden. Een inspecteur komt niet vaker dan drie keer achtereenvolgens bij hetzelfde bedrijf voor een inspectie.

3 In aanmerking komen voor inspectie

Om als bedrijf in aanmerking te komen voor inspectie moet een aantal stappen doorlopen worden en aan een aantal voorwaarden voldaan worden.

3.1 Voorbereiding

In de voorbereiding op de inspectie moet de Hygiëncode 2008 en het inspectieprotocol door het management van het bedrijf gelezen en begrepen worden. Het management overtuigt zich er van dat het bedrijf voldoet aan de eisen.

3.2 Aanmelding

- Een bedrijf dat wil deelnemen aan de inspectie dient zich aan te melden bij SVVW.
- SVVW stelt een offerte beschikbaar. Daarin is opgenomen:
 - a. Naam rechtspersoon;
 - b. Vestigingsadres;
 - c. Bezoekadres;
 - d. Postcode en woonplaats;
 - e. Debiteurennummer SVVW ;
 - f. Inschrijvingsnummer Kamer van Koophandel;
 - g. Wel of geen ongekoelde presentatie;

- h. Wel of niet voldoen aan de eisen van de module 'aanvullende eisen voor bedrijven die vallen onder de categorie industrie';
 - i. De scope voor certificatie (zie voor toelichting hoofdstuk 2);
 - j. Kosten die de inspectie met zich meebrengen;
 - k. De betalingscondities;
 - l. In welke categorie SVVW het bedrijf inschaalt (zie voor toelichting hoofdstuk 4);
 - m. Verwijzing naar het inspectieprotocol van SVVW;
 - n. Bepaling beschikbaar stellen gegevens aan de NVWA met betrekking tot Toezicht op Controle (TOC). Indien het bedrijf dit niet wenst, dient men dat aan te geven op deze offerte door het hokje aan te kruisen dat hoort bij deze bepaling;
 - o. Geldigheid van de offerte.
- De door het bedrijf getekende offerte geldt als de overeenkomst.
 - SVVW neemt het initiatief om met het bedrijf telefonisch contact op te nemen om te overleggen of het bedrijf klaar is voor de 1^e beoordelingsinspectie. Deze 1^e beoordelingsinspectie is - net als alle overige fysieke inspecties - onaangekondigd.

4 De inspectie

Het bedrijf wordt voor de inspectie bezocht door een inspecteur van SVVW. Rond het inspecteren gelden de volgende eisen en richtlijnen.

4.1 Scope van de inspectie

- De inspectie wordt op basis van de Hygiëncode 2008 uitgevoerd.
- De scope wordt ter plaatse beoordeeld en vastgesteld en tijdens elke inspectie opnieuw gecontroleerd.
- In principe moeten tijdens de beoordelingsinspectie alle product-(en)(groepen) uit de scope geproduceerd worden. Voor seizoensproducten betekent dit een inspectie tijdens het seizoen.
- Als het voedselveiligheidsbewijs eenmaal is verleend en het bedrijf start met een nieuwe bedrijfsactiviteit en/of product-(en)(groepen) die val-(t)(len) onder de Hygiëncode 2008, dan val(t)(len) deze niet onder het op dat moment geldige voedselveiligheidsbewijs.
 - Op verzoek van het bedrijf kan SVVW dan op enkel de nieuwe bedrijfsactiviteit een beoordelingsinspectie uitvoeren. De scope op het voedselveiligheidsbewijs wordt bij een voldoende score aangepast en de locatie ontvangt dan een vernieuwd voedselveiligheidsbewijs. Dit vernieuwde voedselveiligheidsbewijs heeft echter dezelfde vervaldatum als het oude voedselveiligheidsbewijs omdat alleen de nieuwe bedrijfsactiviteit beoordeeld is.
 - Het bedrijf kan er ook voor kiezen te wachten tot de eerstvolgende reguliere beoordelingsinspectie. De nieuwe activiteit(en) of productgroep(en) worden dan volgens de regels meegenomen in de vaststelling van de scope en beoordeeld. Tot die tijd wordt de nieuwe activiteit dus niet op het voedselveiligheidsbewijs vermeld.

4.2 Frequentie van de inspecties

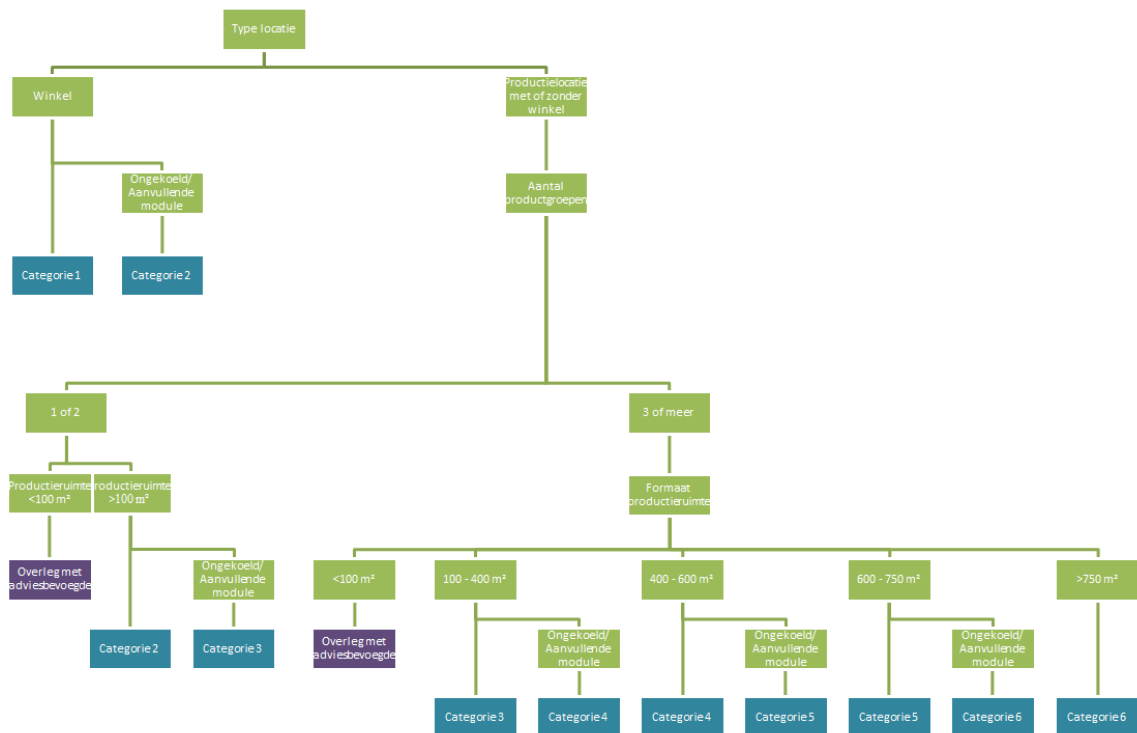
Ieder bedrijf dat deelneemt aan de inspectie wordt minimaal eenmaal per jaar beoordeeld voor een beoordeling. Op basis van de resultaten hiervan kan een fysieke of administratieve vervolging inspectie volgen.

4.3 Tijdsbesteding

- De tijdsduur van een inspectie bedraagt minimaal 1,5 uur en maximaal 4,5 uur.

- De exacte duur is afhankelijk van de activiteiten van betreffend bedrijf en de omvang. De inspecteur van SVWW bepaalt de te besteden tijd. Dit kan in overleg met de inspectiemanager van SVWW.

Bepalen van de te besteden tijd (inschaling in categorieën)



Categorie 1: 1,5 uur

Categorie 2: 2 uur

Categorie 3: 2,5 uur

Categorie 4: 3 uur

Categorie 5: 3,5 uur

Categorie 6: 4,5 uur

Deze indeling is slechts een richtlijn; het is aan de beoordeling van de inspecteur om meer tijd te besteden aan de inspectie. Een reden van afwijking kan zijn: een ouder pand dat meer aandacht vraagt, een omvangrijkere administratie.

4.4 Werkwijze inspectie

- Tijdens de inspectie wordt nagegaan in hoeverre de werkwijze in de bakkerij voldoet aan de vereisten van de Hygiëncode 2008. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van de Inspectielijst Hygiëncode 2008.
- Ook het gebruik van het voedselveiligheidsbewijs en de gevoerde publiciteit hieromtrent kan beoordeeld worden.

- Voor de inspectie maakt de inspecteur onder andere gebruik van een administratieve controle, een visuele inspectie, interview met betrokken personen, beoordeling van testresultaten en registraties of metingen ter plaatse met bijvoorbeeld een thermometer.
- Het bedrijf stelt gedurende de gehele inspectie een bedrijfsvertegenwoordiger ter begeleiding van de inspecteur beschikbaar.
- De inspectie wordt uitgevoerd volgens een vast schema:
 - Openingsgesprek
 - Uitvoering van de inspectie (opstellen van de scope)
 - Verwerking van de resultaten
 - Eindgesprek
- De inspecteur bespreekt in het eindgesprek de inspectieresultaten met de bedrijfsvertegenwoordiger. Er wordt aangegeven of, en welke tekortkomingen er zijn geconstateerd. De bedrijfsvertegenwoordiger tekent het voorlopige inspectierapport voor akkoord.
- De inspecteur legt uit hoe het inspectieproces verder zal verlopen.

4.5 Steekproef inspectie

SVWW kan besluiten tot het uitvoeren van een steekproef inspectie in het geval zij van mening zijn dat er na een regulier inspectiebezoek, een vervolgininspectie of een andere aanleiding (bijvoorbeeld een boeterapport van de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA), of herhaaldelijke foutieve monsterverslagen) de noodzaak is ontstaan om tussentijds te onderzoeken of het bedrijf nog steeds voldoet aan de eisen uit de Hygiëncode 2008 en het inspectieprotocol. Bij bedrijven die vallen onder de groene zone van de NVWA (zie hoofdstuk 8) gebeurt de steekproef risicogestuurd.

De steekproef inspectie bestaat uit een toetsing op alle hoofdeisen. Is tijdens deze inspectie vastgesteld dat er niet volstaan wordt aan de inspectienorm, dan kan het bedrijf corrigerende maatregelen treffen conform dit protocol. Als het bedrijf de tekortkomingen niet oplost binnen de voorwaarden van dit protocol dan vervalt het certificaat onmiddellijk.

5 De beoordeling, certificatielenorm en corrigerende maatregelen

De inspecteur beoordeelt objectief de mate waarin het bedrijf voldoet aan de eisen op basis van de constatering tijdens het inspectiebezoek. Deze beoordeling staat aan de basis van de beoordeling. Er moet voldoen worden aan de inspectienorm. Wordt hier na de beoordelingsinspectie niet aan voldaan dan heeft het bedrijf de mogelijkheid deze tekortkomingen te verbeteren met corrigerende maatregelen.

5.1 Beoordeling

Op basis van de bevindingen kwalificeert de inspecteur iedere eis en hoofdeis met:

- voldoet, of;
- voldoet met een opmerking (punt van aandacht), of;
- voldoet niet, of;
- niet beoordeeld, of;
- niet van toepassing.

Ten behoeve van de beoordeling wordt een (hoofd)eis met een kwalificatie “niet beoordeeld” als “voldoet niet” gerekend. De beoordeling “voldoet met een opmerking” en “niet van toepassing” wordt hierbij gerekend als “voldoet”.

5.2 Verbeterafpraak gemaakt door de inspecteur

Structurele afwijkingen op een hoofdeis of eis leiden tot een verbetermaatregel. Indien een hoofdeis (major) 2x bij achtereenvolgende bezoeken als “Voldoet niet” beoordeeld wordt, betekent dit dat bij het derde bezoek dit inspectiepunt “Voldoet” moet scoren zonder corrigerende maatregelen. Als dit niet het geval is, betekent dit in principe dat de overeenkomst wordt beëindigd. Een minor kan maximaal 1 jaar overslaan op basis van het maximaal toegestane aantal minors. In het tweede jaar wordt ditzelfde punt een verbeterafpraak voor het volgende jaar. In het derde jaar is het dan een major die eventueel met corrigerende maatregelen opgelost mag worden. In het vierde jaar leidt dit in principe tot beëindiging van de overeenkomst.

5.3 Inspectienorm

Bij de beoordeling geldt de volgende normering:

- a) Alle Major eisen moeten als voldoet beoordeeld zijn.
- b) Voor de Minor eisen gelden de volgende normeringen:

Rubriek	Inspectienorm voor de minor eisen
Hygiënecodesysteem	1 eisen van 12
Bouw en inrichting	9 eisen van 11
Machines, gereedschappen, reiniging & onderhoud	7 eisen van 9
Persoonlijke hygiëne	6 eisen van 7
Ontvangst en opslag grondstoffen & afvalstrome	2 eisen van 3
Bereiden van halffabricaten & producten	3 eisen van 4
Opslag, verkoop & transport gereed product	2 eisen van 3
Ongekoelde presentatie	2 eisen van 4
Eisen voor bedrijven categorie ‘industrie’	Geen minor eisen in deze rubriek
Uitvoering verbeterafspraken	Geen minor eisen in deze rubriek

5.4 Corrigerende maatregelen

- Bij meer tekortkomingen dan de inspectienorm dient het bedrijf corrigerende maatregelen te treffen. Na het aantoonbaar verbeteren van de tekortkomingen moet voldaan worden aan de inspectienorm in aanmerking te komen voor het voedselveiligheidsbewijs.
- Het bedrijf ontvangt hierover na het inspectiebezoek een rapportage van SVVW met een overzicht van de tekortkomingen. Via een online systeem worden de corrigerende maatregelen gecommuniceerd.
- De inspecteur zal hierover tijdens het eindgesprek ook uitleg geven:
 - Het bedrijf moet binnen maximaal 6 weken na het inspectiebezoek voor alle tekortkomingen een corrigerende maatregel treffen;
 - De inspecteur kan een kortere termijn afspreken als de ernst van de afwijking dit vraagt;
 - De uitvoering en effectiviteit van de getroffen maatregel moet het bedrijf door middel van objectieve bewijslast (factuur, foto, registratielijst et cetera) aan de inspecteur aantonen;
 - De inspecteur bepaalt, eventueel in overleg met de inspectiemanager van SVVW, of een fysieke vervolgininspectie nodig is of dat een administratieve vervolgininspectie volstaat om de uitvoering van de corrigerende maatregelen te verifiëren. In het algemeen geldt dat tekortkomingen

gerelateerd aan hygiëne altijd geverifieerd worden op locatie; overige zaken worden zoveel mogelijk administratief afgehandeld.

- Alle getroffen corrigerende maatregelen worden geverifieerd door de inspecteur en als 'voldoet' of 'voldoet niet' beoordeeld.
- De vervolgspectie (fysiek en administratief) vindt maximaal 8 weken na inspectiebezoek plaats.

6 Het voedselveiligheidsbewijs, volgende beoordelingsinspectie en beëindiging overeenkomst.

Voordat het bedrijf het voedselveiligheidsbewijs ontvangt, nemen het bedrijf en SVVW een aantal stappen in het inspectieproces.

6.1 Het inspectieproces

- Bij de aanvang van het proces wordt een schriftelijke overeenkomst tussen het bedrijf en SVVW gesloten.
- Alle fysieke inspecties worden onaangekondigd uitgevoerd.
- De inspecteur van SVVW stelt direct na afloop van de inspectie het voorlopige inspectierapport op. Deze wordt zowel door de inspecteur als de bedrijfsvertegenwoordiger getekend.
- In het geval er corrigerende maatregelen getroffen moeten worden draagt de inspecteur zorg voor de administratieve verwerking en de verificatie op de uitvoering en effectiviteit hiervan.
- Het getekende rapport, de corrigerende maatregelen en de beoordeling van de inspecteur van deze maatregelen wordt voorgelegd aan de inspectiemanager van SVVW. Deze beoordeelt de documentatie op juistheid, volledigheid en relevantie en geeft een inspectieadvies over het bedrijf.
- De inspectiemanager van SVVW verifieert alle documentatie en neemt, bij akkoord, het uiteindelijke besluit op basis van het inspectieprotocol.
- Het bedrijf wordt in het geval van een negatief besluit hierover door SVVW schriftelijk geïnformeerd. In het geval van een positief besluit ontvangt het bedrijf binnen drie weken na het inspectiebezoek, of indien van toepassing na het afronden van de corrigerende maatregelen, het voedselveiligheidsbewijs en het definitieve inspectierapport van SVVW.
- Het bedrijf mag conform de afspraken met SVVW publiciteit geven aan het voedselveiligheidsbewijs, zodra en zolang er een overeenkomst bestaat met SVVW.
- SVVW draagt zorg voor het elektronisch documenteren van alle betrokken documenten en informatie. Dit wordt minimaal zes jaar bewaard.
- In het geval SVVW op basis van een wettelijke plicht de informatie moet vrijgeven aan derden zal SVVW het bedrijf hierover informeren.

6.2 Geldigheidsduur van het voedselveiligheidsbewijs, de planning van volgende inspectie

Het voedselveiligheidsbewijs heeft een geldigheid tot 31 december van het jaar na het jaar van de inspectie. Voorbeeld: datum inspectie 28 maart 2018. Certificaat is geldig tot 31 december 2019 bij voldoende resultaat.

- Voor elk geïnspecteerd bedrijf geldt dat er ten minste 1 beoordelingsinspectie per kalenderjaar wordt uitgevoerd.
- De periode tussen 2 opeenvolgende beoordelings-inspecties bedraagt ten minste 6 maanden en ten hoogste 18 maanden.
- Indien corrigerende maatregelen nodig zijn, kan een certificaat met maximaal 3 maanden verlengd worden.

6.3 Tussentijdse inspectie

SVVW kan besluiten tot het uitvoeren van een onaangekondigde tussentijdse inspectie in het geval zij van mening is dat er na een regulier inspectiebezoek, een vervolgininspectie of een andere aanleiding (bijvoorbeeld een boeterapport van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, of herhaaldelijke foutieve monsteruitslagen) de noodzaak is ontstaan om tussentijds te onderzoeken of het bedrijf nog steeds voldoet aan de eisen uit de Hygiënecode 2008 en het inspectieprotocol.

Is tijdens deze inspectie vastgesteld dat er niet voldaan wordt aan de inspectienorm, dan kan het bedrijf corrigerende maatregelen treffen conform dit protocol. Als het bedrijf de tekortkomingen niet oplost binnen de voorwaarden van dit protocol dan vervalt het voedselveiligheidsbewijs onmiddellijk.

6.4 Beëindiging overeenkomst

SVVW behoudt zich het recht voor om, indien zij hier voldoende aanleiding toe ziet, eenzijdig de overeenkomst te beëindigen. Een eventueel voedselveiligheidsbewijs vervalt onmiddellijk.

Indien het bedrijf ook de inspectienorm niet haalt bij de fysieke of administratieve vervolgininspectie zal de inspecteur van SVVW de bedrijfsvertegenwoordiger of het bedrijf op de hoogte stellen dat wederom een negatief advies gegeven zal worden gegeven aan de inspectiemanager van SVVW. SVVW zal hierop een brief sturen aan het bedrijf dat het voedselveiligheidsbewijs wordt ingetrokken en teruggestuurd dient te worden aan SVVW.

Het bedrijf kan dan gedurende 3 maanden na het besluit om het voedselveiligheidsbewijs in te trekken (brief SVVW en datum) geen gebruik maken van de mogelijkheid om zich weer te laten inspecteren door SVVW. Na deze 3 maanden kan het bedrijf zich opnieuw laten inspecteren door SVVW, indien er een overeenkomst is ondertekend.

Een uitgegeven voedselveiligheidsbewijs is eigendom van SVVW. SVVW heeft de mogelijkheid het voedselveiligheidsbewijs in te trekken waarna deze retour gestuurd moet worden naar SVVW.

In die situatie waarbij de contracthouder (de bakkerij) een ander wordt, bijvoorbeeld in het geval van verkoop van het bedrijf, dan dient de contracthouder SVVW hierover onverwijld te informeren. SVVW beoordeelt of en in welke vorm de bestaande overeenkomst gehandhaafd kan blijven en wat nodig is om een eventueel geldig voedselveiligheidsbewijs te continueren.

7 Hoofdeis Microbiologisch monitoringsysteem

Om in aanmerking te komen voor een beoordeling moet er een monitoringsysteem zijn voor de eindproducten op de in de actuele Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij vastgestelde microbiologische richtwaarden.

Er moeten minimaal zes monsters voor microbiologisch onderzoek worden genomen en onderzocht, evenredig verdeeld over de verschillende product(en)(groepen). Alleen bij een beperkt assortiment kunnen minder dan zes monsters genomen worden, met een minimum van drie. De inspecteur beoordeelt of het minder aantal monsters in overstemming met het assortiment is. De monsters mogen genomen worden voorafgaand aan de inspectie; monsterresultaten mogen niet ouder zijn dan 18 maanden. Tevens is het toegestaan om monsters te nemen bij de inspectie. Twee monsters zijn altijd onderdeel van de inspectie.

Hoeveel monsters?

1 productgroep: 3 monsters

2 productgroepen: 4 monsters

3 of meer productgroepen: 6 monsters

Welke productgroepen?

- Producten met crème
- Producten met slagroom
- Producten met gele room
- Hartige snacks (als ongekoeld, dan ongekoeld meenemen)
- Samengesteld product – bavaroise, chipolata
- Vrije keus – bijv. kritisch product als bonbons

Indien één of meerdere monsters de toegestane norm overschrijdt die gebaseerd is op de actuele Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij vastgestelde microbiologische richtwaarden, dan dient het bedrijf binnen 1 maand aantoonbaar maatregelen te treffen.

Dit kunnen verschillende maatregelen zijn waaronder:

- oorzaak analyse;
- bemonstering van grondstoffen of halffabricaten;
- evaluatie van de toegepaste reinigings- en ontsmettingsprocedure;
- analyse van de inkoopgoederen en het FIFO-beheer;
- et cetera.

Na het treffen van maatregelen wordt het effect hiervan getoetst door middel van een herbemonstering van het betreffende product bij de fysieke vervolgininspectie. De analyse en resultaten van onderzoeken moeten aantoonbaar zijn. De inspecteur beoordeelt op basis van de aangeboden informatie of aan de norm wordt voldaan. Scoren een of meerdere monsteruitslagen onvoldoende, dan wordt de overeenkomst in principe beëindigd.

Overzicht monsternamen-schema

Bedrijfsstructuur	Aantal monsters
1 Productielocatie; geen winkel	6
1 Productielocatie + 1 winkel	6
1 Productielocatie + N geïnspecteerde winkels	6 + voor elke extra winkel 2 monsters
N Productielocaties	6 + voor elke extra productielocatie 6 monsters

Een productielocatie kan ook gecertificeerd zijn op de Hygiëncode 2008. In dat geval kunnen de geïnspecteerde winkels volstaan met voor elke winkel 2 monsters.

8 Groene zone NVWA

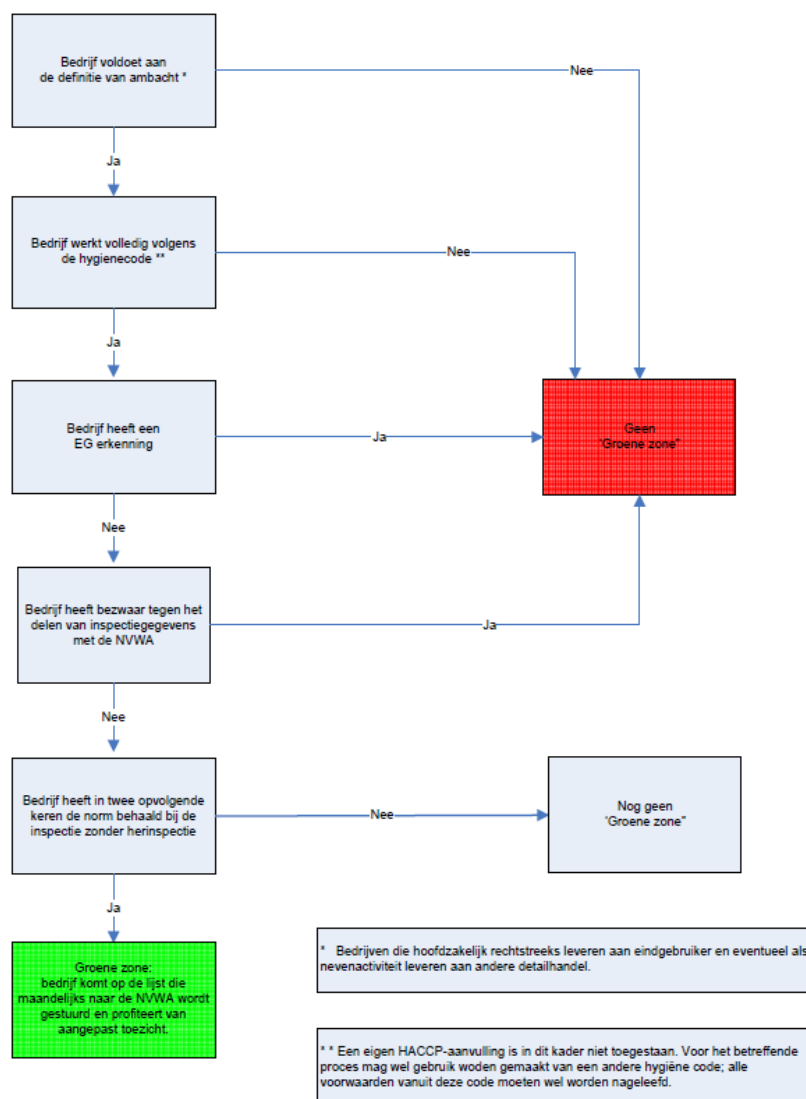
De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) stimuleert zelfcontrole en heeft vertrouwen in het hygiënebeoordelingssysteem van de SVWW. Door het vertrouwen van de NVWA komen bedrijven nu in aanmerking voor aangepast toezicht – ook wel ‘groene zone’ genoemd. Dit betekent dat de NVWA meer op afstand blijft.

In de praktijk betekent dit dat bedrijven die consequent goed presteren op het terrein van hygiëne, in aanmerking komen voor aangepast toezicht van de NVWA.

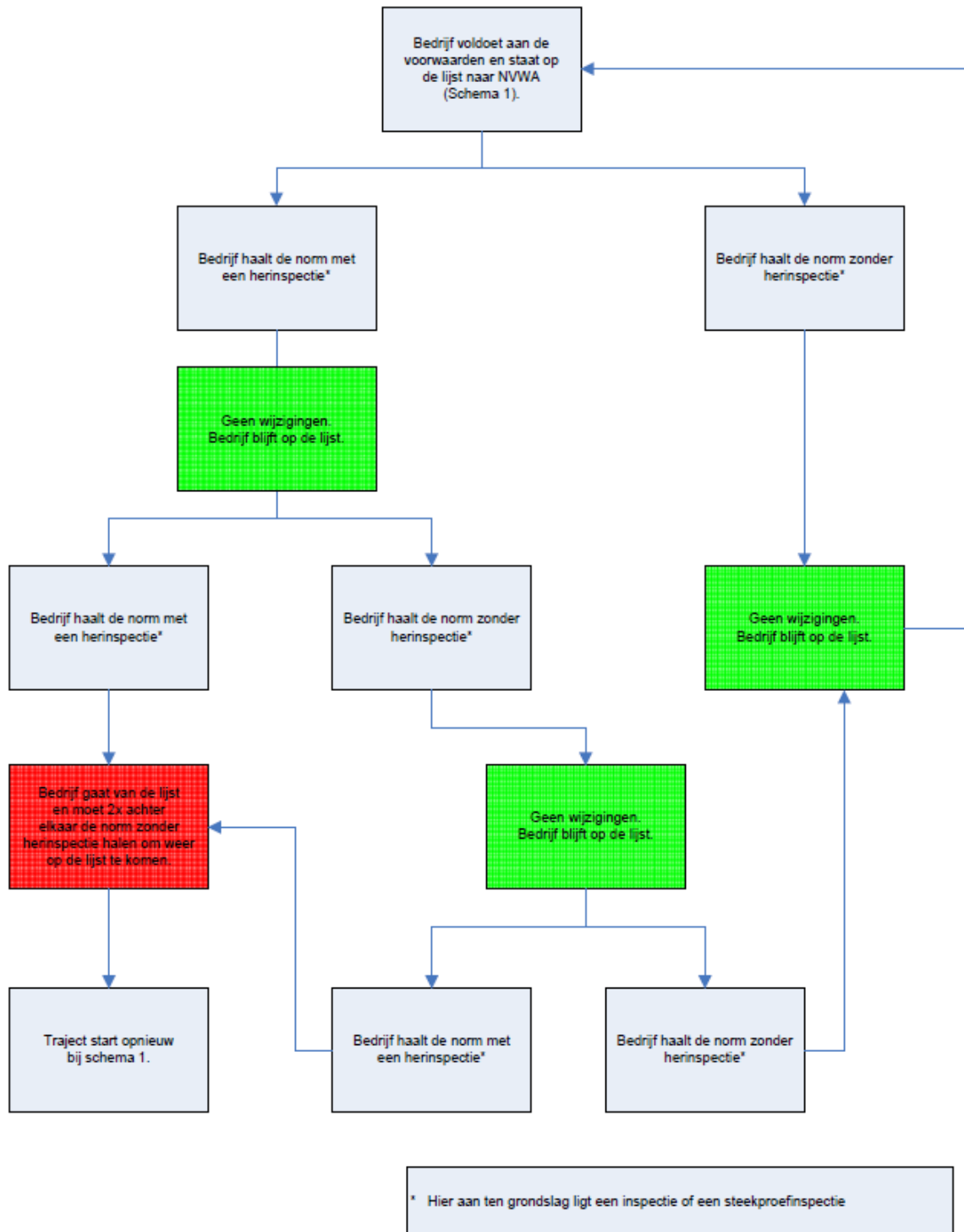
Bedrijven met een positief resultaat worden gepubliceerd op de website van SVVW. Onder voorwaarde dat de SVVW vooraf toestemming van de betreffende bedrijven heeft om de resultaten van de inspecties aan de NVWA te verstrekken. Tijdens een persoonlijk bezoek bespreekt de inspecteur van de SVVW dit met de ondernemer. De NVWA blijft de werkzaamheden van SVVW wel controleren en steekproefsgewijs bedrijven bezoeken. Uw bedrijf komt in aanmerking voor aangepast toezicht van de NVWA, wanneer u voldoet aan de voorwaarden zoals deze zijn vastgesteld door de NVWA:

- Schema 1 – Toetreding tot groene zone
- Schema 2 – Binnen groene zone blijven

Schema 1: Toetreding tot groene zone



Schema 2: Binnen groene zone blijven



Voorwaarden steekproef

SVWW kan besluiten tot het uitvoeren van een steekproef inspectie in het geval zij van mening zijn dat er na een regulier inspectiebezoek, een vervolgininspectie of een andere aanleiding (bijvoorbeeld een boeterapport van de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA), of herhaaldelijke foutieve monsteruitslagen) de noodzaak is ontstaan om tussentijds te onderzoeken of het bedrijf nog steeds voldoet aan de eisen uit de Hygiëncode 2008 en het inspectieprotocol.

Bij bedrijven die vallen onder de groene zone van de NVWA gebeurt de steekproef risicogestuurd. Wanneer wordt een steekproef ingepland?

- Bedrijf valt in de groene zone; de inspectienorm wordt met een fysieke vervolgininspectie gehaald en het bedrijf valt nog niet uit de groene zone.
- Bedrijf valt in de groene zone; de inspectienorm wordt gehaald met op 5 inspectiepunten een voldoet niet.