

Zelfevaluatie, geen bewijs. De geveanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

HACCP volgens Codex Alimentarius CXC 1-1969 en Verordening (EG) nr. 852/2004

Gevareanalyse en kritische controlepunten, een wettelijke verplichting

78 eisen. Voor deze norm bestaat geen geaccrediteerd certificaat. Versie van 07/2026.

Deze checklist is een gratis hulpmiddel voor de eigen zelfevaluatie en voor de voorbereiding. Het is geen bewijs, geen examen en geen vervanging van het eigen HACCP-plan. De geveanalyse en de kritische controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt, omdat ze afhangen van de eigen producten en processen. Een volledig ingevuld formulier betekent niet dat het bedrijf voldoet aan de eisen van Verordening (EG) nr. 852/2004. Bindend zijn de wettekst, de richtsnoeren voor de sector en de bevoegde voedselveiligheidsautoriteit. HACCP is geen norm: er bestaat geen certificaat, en de uitvoering wordt gecontroleerd door de overheid. Leanshift is geen certificeringsinstelling en geen toezichthoudende autoriteit.

Bedrijf

Datum

Opgesteld door

1 Grondbeginselen en voedselveiligheidscultuur

1

- 1.1** De directie verbindt zich zichtbaar aan veilig voedsel en geeft zelf het goede voorbeeld. Zij stelt de benodigde tijd, mensen, uitrusting en middelen beschikbaar, heeft aangewezen wie verantwoordelijk is voor hygiëne en voedselveiligheid, en heeft ervoor gezorgd dat iedereen in het bedrijf zijn eigen rol daarin kent. Alle medewerkers weten wat er van hen wordt verwacht in het dagelijkse hygiënegedrag, en zij kennen de regel dat afwijkingen, fouten en bijna-incidenten zonder nadeel gemeld mogen worden. Signalen vanaf de werkvloer worden opgepakt en beantwoord, en de manier waarop voedselveiligheid daadwerkelijk in de praktijk wordt gebracht, wordt met regelmaat geëvalueerd en aangepast telkens wanneer producten, processen, ruimtes of personeel veranderen. Aan dit punt is voldaan wanneer het dagelijkse gedrag dit laat zien, niet alleen wanneer er een document over bestaat.

Waarom je het vaststelt: Geschikt bewijs is onder meer: een gedateerde en door de directie ondertekende voedselveiligheidsverklaring die zichtbaar wordt opgehangen, een overzicht van wie waarvoor verantwoordelijk is, inclusief vervangers, opleidings- en instructieregistraties met datum, onderwerp en de handtekeningen van de aanwezigen, notulen of korte aantekeningen van teamoverleg waarin hygiëne aan bod komt, registraties van interne hygiëneschouwingen met de bevinding, de maatregel, de verantwoordelijke persoon en de afrondingsdatum, plus een spoor van wat er met gemelde afwijkingen is gebeurd. Het helpt ook om te kunnen laten zien dat er opnieuw is getraind na een wijziging van product, proces of personeel. Een kleine onderneming lost dit op zonder enig apparaat: een pagina met de ondertekende verklaring op het mededelingenbord, een hygiënelogboek waarin na elk kort teamoverleg drie regels met datum en namen worden genoteerd, en een eenvoudige ronde met een checklist die eenmaal per maand wordt afgetekend. Officiële voedselinspecteurs spreken met het personeel, niet alleen met de directie: de antwoorden die op de werkplek worden gegeven, vormen het echte bewijs.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

2 Primaire productie: landbouw, visserij en jacht, optioneel onderdeel

4

- 2.1** Het bedrijf heeft vastgelegd of het primaire productieactiviteiten uitvoert, dat wil zeggen telen en oogsten, melken, het houden van dieren voorafgaand aan de slacht, visserij, jacht of het verzamelen van wilde producten, inclusief de daarmee samenhangende opslag, behandeling en vervoer op het bedrijf zelf. Wanneer dit niet van toepassing is, wordt dit hoofdstuk als niet van toepassing gemarkeerd en leeg gelaten. Wanneer het wel van toepassing is, weet het bedrijf en heeft het schriftelijk vastgelegd dat voor precies deze activiteiten geen verplichting bestaat om procedures op basis van de HACCP-beginselen in te voeren op grond van artikel 5, lid 3, van Verordening 852/2004, en dat in plaats daarvan de algemene hygiënevoorschriften voor primaire productie uit bijlage I van die verordening gelden.

Waarom je het vaststelt: Een gedateerde notitie van niet meer dan één pagina, of een vermelding op het voorblad van deze checklist, waarin elke activiteit van het bedrijf aan een fase wordt toegewezen: productie op het eigen bedrijf, vervolgens verwerking, levering, handel. Ondersteunend bewijs kan zijn: de registratie bij de bevoegde voedselveiligheidsautoriteit, de bedrijfsomschrijving, het register van grond of vee. Een klein bedrijf zonder primaire productie vermeldt dit in één zin en slaat het hoofdstuk over. Deze toewijzing is een zelfevaluatie van het bedrijf en vervangt niet het eigen oordeel van de autoriteit.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 2.2** In de fase van primaire productie zijn de maatregelen die verontreiniging van de producten zo veel mogelijk voorkomen, vastgelegd en in de dagelijkse praktijk doeltreffend, in het bijzonder verontreiniging door water, grond, diervoeder, meststoffen, gewasbeschermings- en biociden, diergeneesmiddelen, afval, en door plaagdieren en zieke dieren. Installaties, apparatuur, opslagbakken, kratten en vervoermiddelen worden gereinigd en, waar nodig, ontsmet, het gebruikte water is geschikt voor het beoogde doel, en de personen die de producten hanteren zijn gezond en geschoold in hygiëne. Analyseresultaten die op een probleem wijzen, worden in deze maatregelen meegenomen.

Waarom je het vaststelt: Een hygiëne- en reinigingsplan voor het bedrijf met afvinklijst: melkinstallatie, oogstapparatuur, kratten en herbruikbare bakken, koelcel, voertuigen. Daarnaast bewijs van de waterkwaliteit, ofwel een aansluiting op de openbare drinkwatervoorziening ofwel een gedateerd analyserapport van de eigen bron, de opleiding van personeel en oogsthulpen met een handtekeninglijst, een afsluitbare opslagplaats voor gewasbeschermingsmiddelen en reinigingsmiddelen. Een klein bedrijf hangt een ingevuld reinigings- en inspectieschema op in de stal of de schuur en archiveert daarachter de wateranalyse en de opleidingslijst.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 2.3** Er worden registraties bijgehouden van de maatregelen die worden gebruikt om gevaren te beheersen, in een vorm die past bij de aard en de omvang van het bedrijf, en deze registraties worden bewaard. Ze omvatten ten minste de gebruikte gewasbeschermings- en biociden, het optreden van plagen en ziektes die de veiligheid van de producten kunnen beïnvloeden, de resultaten van monsteranalyses die van belang zijn voor de volksgezondheid, en, bij dieren, de herkomst en samenstelling van het voeder en de toegediende diergeneesmiddelen, met datum en wachtermijn. De registraties worden op verzoek beschikbaar gesteld aan de bevoegde autoriteit en aan afnemende bedrijven.

[Document](#)

Waarom je het vaststelt: Perceelregistratie of stallogboek, voorraadboek voor diergeneesmiddelen samen met de toedienings- en leveringsdocumenten van de dierenarts, afleveringsbonnen en etiketten van het voeder, laboratorium- en residurapporten, registraties van plaagdierbestrijding. Een vastgelegde bewaartermijn en één map per oogstjaar zijn nuttig, zodat de documenten meteen voorhanden zijn tijdens een inspectie of een vraag van een klant. Een klein bedrijf houdt per perceel of stal een boekje bij met de kolommen datum, product, hoeveelheid, gebruiker, opmerking. Wat telt is de onafgebroken keten, niet de software.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 2.4** De overgang van primaire productie naar alle verdere activiteiten is benoemd: zodra het bedrijf voedsel verwerkt, versnijdt, verpakt, of bereidt en levert in een boerderijwinkel, keuken of cateringactiviteit, gelden voor die activiteiten de algemene hygiënevoorschriften en de procedures op basis van de HACCP-beginselen, zoals uitgewerkt in de volgende hoofdstukken van deze checklist. Voor de overige primaire productieactiviteiten is besloten en vastgelegd of een erkende gids voor goede hygiënepraktijken voor de sector wordt toegepast. Vrijwillige toepassing van de HACCP-beginselen in deze fase is mogelijk maar niet verplicht.

Waarom je het vaststelt: Een lijst van activiteiten met twee kolommen, primaire productie en daarna, waarbij elke regel verwijst naar het hoofdstuk van deze checklist dat het punt behandelt. Daarnaast de gebruikte sectorgids, met editie en datum, bijvoorbeeld van een brancheorganisatie of landbouwkamer, en een korte aantekening over welke hoofdstukken daarvan in het bedrijf worden toegepast. Een klein bedrijf schrijft één alinea, bijvoorbeeld: de melkproductie volgt de gids van de brancheorganisatie, de boerderijzuivelmakerij en de boerderijwinkel vallen onder de volgende hoofdstukken van deze checklist. Waar de grens in een concreet geval precies ligt, wordt door het bedrijf met de bevoegde voedselveiligheidsautoriteit verduidelijkt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

3 Bedrijfsruimte, indeling en uitrusting

13

- 3.1-a** Het bedrijf heeft voor zijn locatie en de omliggende terreinen beoordeeld welke externe verontreinigingsbronnen de voedselveiligheid kunnen beïnvloeden, bijvoorbeeld aangrenzend grondgebruik, stof, rook, geur, stilstaand water, veehouderij of verkeer, en heeft voor elke bron die het als relevant heeft beoordeeld doeltreffende beschermende maatregelen getroffen. De buitenterreinen zijn zo ingericht en onderhouden dat ze geen schuil- of nestplaats voor plaagdieren bieden en dat oppervlaktewater kan afvloeien. Welke externe bronnen in het concrete geval relevant zijn, volgt uit de ligging en de producten van het bedrijf en wordt niet algemeen voorgeschreven.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een korte locatiebeoordeling met een plattegrondschets of luchtfoto, een lijst van de beschouwde omgevingsbronnen, de beoordeling van elke bron en de daaruit afgeleide maatregel, bijvoorbeeld goed sluitende hekken, overdekte laad- en losplaatsen, verharde oppervlakken, gecontroleerd onderhoud van groenstroken. Gedateerde foto's van het buitenterrein en een aantekening over de laatste ronde maken het beeld compleet. Een klein bedrijf dekt dit op één pagina af: linkerkolom omgevingsfactor, middenkolom beoordeling met eigen motivering, rechterkolom maatregel en streefdatum, jaarlijks herzien en telkens wanneer de omgeving verandert.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.2-a** De indeling van de ruimtes en de routing van grondstoffen, tussenproducten, eindproducten, verpakkingsmaterialen, personeel en afval zijn zo ontworpen dat schone en onreine zones elkaar niet zonder bescherming kruisen. Wanneer fysieke scheiding bouwkundig niet mogelijk is, wordt een scheiding in tijd of via organisatorische regels vastgelegd en in het hele bedrijf bekendgemaakt. De indeling houdt uitdrukkelijk rekening met de omgang met allergene ingrediënten, zodat onbedoelde overdracht naar andere producten wordt vermeden. Welke zones als schoon en welke als onrein gelden, bepaalt het bedrijf op basis van zijn eigen producten en processen.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een plattegrond met kleurgecodeerde zones en pijlen voor de product-, personeels- en afvalstromen, samen met een korte toelichting op de scheidingslogica en, wanneer de scheiding in tijd plaatsvindt, een bezettings- of productievorgordeschema, bijvoorbeeld allergeenvrije partijen vóór partijen met allergenen. Een klein bedrijf voldoet hieraan met een handgetekende keukenschets op één A4-pagina met de routes, plus een opgehangen productievolgorde. Wanneer het gebouw wordt verbouwd of nieuwe productlijnen worden toegevoegd, wordt het plan bijgewerkt, herkenbaar aan versie en datum.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.2-b** Vloeren, wanden, plafonds, ramen, deuren en vaste installaties in ruimtes waar met voedsel wordt gewerkt, zijn gemaakt van materialen die met de beoogde procedures gereinigd en, waar nodig, ontsmet kunnen worden. Ze zijn vrij van scheuren, open voegen, loslatende coatinglagen en andere beschadigingen waarin vuil zich kan ophopen of waaruit materiaal in het voedsel terecht kan komen. Ramen en openingen naar buiten zijn beschermd tegen het binnendringen van plaagdieren en vuil, en deuren sluiten goed aan.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een schouwverslag per ruimte met regels voor vloer, wand, plafond, raam, deur en een toestandsnotitie, samen met foto's van voor en na het verhelpen van gebreken en facturen of werkbevestigingen voor de uitgevoerde reparaties. Materiaalgegevensbladen van de gebruikte coatinglagen tonen hun reinigbaarheid aan. Een klein bedrijf voert dit uit als een maandelijks ronde met een afgetekende checklist en een open gebrekenlijst waarin elk item een hersteldatum krijgt; gebarsten tegels en losse siliconenvoegen worden daarin met naam genoemd, niet als een verzamelopmerking.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.2-c** In de ruimtes waar met voedsel wordt gewerkt is een voldoende aantal handwasgelegenheden binnen handbereik aanwezig, uitgerust met warm en koud water, reinigingsmiddel en een hygiënische manier om de handen te drogen. Handwasbakken worden uitsluitend voor het wassen van handen gebruikt en zijn te onderscheiden van gootstenen die voor apparatuur of voedsel worden gebruikt. Toiletten komen niet rechtstreeks uit in ruimtes waar met voedsel wordt gewerkt, en er zijn geschikte kleed- en opbergvoorzieningen voor personeel en werkkleding.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is de plattegrond met de handwaspunten, toiletten, sluisen en kleedruimtes, aangevuld met foto's van de voorzieningen met gevulde zeep- en handdoekdispensers en met aankoopregistraties voor verbruiksartikelen. Een controlekaart bij het waspunt met datum en paraaf documenteert de dagelijkse controle op werking en aanvulling. Een klein bedrijf dat geen bouwkundige sluis naar het toilet heeft, documenteert de vervangende oplossing die met de bevoegde autoriteit is afgesproken, bijvoorbeeld een zelfsluitende deur en een extra handwaspunt direct na het toilet, samen met een schriftelijke regel over het verkleiden.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 3.2-d** Voor verplaatsbare of tijdelijke inrichtingen zoals marktkramen, verkoopwagens, tenten, cateringopstellingen en verkoopautomaten is vastgelegd en uitgevoerd hoe daar dezelfde beschermingsdoelen worden bereikt als in een vaste inrichting: een beschutte opstelling, reinigbare oppervlakken, een handwasgelegenheid met water van drinkwaterkwaliteit, koeling en gescheiden afvalinzameling. De locatie wordt voorafgaand aan de werkzaamheden op geschiktheid beoordeeld, in het bijzonder wat betreft ondergrond, water, elektriciteit en omgevingsinvloeden.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een uitrustingslijst per mobiele eenheid, foto's van de opgebouwde stand, een kort opbouw- en afbraakverslag per bedrijfsdag met locatie, datum, verantwoordelijke persoon en een aantekening over de water- en stroomaansluiting, plus onderhoudsregistraties voor koelunits en verkoopautomaten. Voor verkoopautomaten wordt een reinigings- en bijvulregistratie per automaat en datum toegevoegd. Een klein bedrijf werkt met een gelamineerde opbouwkaart die als checklist wordt afgevinkt en per inzet eenmaal gefotografeerd of ondertekend.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.3-a** Apparatuur, werkoppervlakken en opslagbakken die in contact komen met voedsel zijn gemaakt van geschikte materialen, geven geen ongewenste stoffen af aan het voedsel en zijn zo gebouwd en geplaatst dat ze met de beoogde procedures gereinigd, waar nodig ontsmet en onderhouden kunnen worden. Voor materialen die met voedsel in contact komen is een geschiktheidsbevestiging van de leverancier aanwezig. Er is voldoende tussenruimte tussen apparatuuronderdelen en tot wanden voor reiniging en inspectie. Waar allergene stoffen worden gehanteerd en veilige reiniging tussen producten niet aangetoond kan worden, wordt gebruikgemaakt van exclusieve en duidelijk herkenbaar gemaakte apparatuur of onderdelen.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een uitrustingslijst met locatie, bouwjaar en beoogd gebruik, de conformiteitsverklaringen of leveranciersbevestigingen voor materialen die met voedsel in contact komen, foto's van de installatie die de tussenruimte tot de wanden tonen, en het onderhoudsplan met de uitgevoerde onderhoudswerkzaamheden. Voor allergeensecheiding wordt gebruikgemaakt van kleurgecodeerd gereedschap en opslagbakken, waarbij de kleurcode schriftelijk is vastgelegd en in het bedrijf is opgehangen. Een klein bedrijf houdt de uitrustingslijst bij als een tabel met vijf kolommen en archiveert daar direct achter de conformiteitsverklaringen van de leverancier; bij nieuwe aankopen wordt de bevestiging op het moment van bestellen opgevraagd.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.3-b** Apparaten waarmee het bedrijf de doeltreffendheid van zijn beheersmaatregelen bewaakt, bijvoorbeeld thermometers, weegschalen, timers of meetinstrumenten voor andere parameters die het bedrijf zelf heeft vastgelegd, zijn geschikt voor het beoogde doel, voldoende nauwkeurig en bruikbaar binnen het bereik waarin gemeten wordt. Ze worden op vastgestelde intervallen en na gebeurtenissen die de nauwkeurigheid kunnen aantasten op juistheid gecontroleerd. Registraties van deze controles en van de maatregelen bij geconstateerde afwijkingen worden bijgehouden en bewaard. Welke apparaten tot deze groep behoren en hoe nauwkeurig ze moeten zijn, volgt uit de bewakingsprocedures die het bedrijf zelf heeft vastgelegd.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een lijst van bewakingsapparaten met een unieke aanduiding per apparaat, een vastgesteld controle-interval en een toegewezen verantwoordelijkheid, samen met de controleregistraties met datum, referentie, afgelezen waarde, afwijking en resultaat, plus een aantekening over wat er gebeurt met product dat sinds de laatste geldige controle met een afwijkend apparaat is bewaakt. Kalibratiecertificaten van externe dienstverleners horen hier ook bij, maar vervangen niet de interne tussentijdse controle. Een klein bedrijf controleert steekthermometers regelmatig in ijswater en kokend water en noteert datum, aflezing en paraaf op een kaart per apparaat; een enkele gekalibreerde referentiethermometer in het bedrijf volstaat hiervoor.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 3.3-c** Voor afval, bijproducten en stoffen die niet voor consumptie bestemd zijn, zijn exclusieve en duidelijk herkenbaar gemaakte opslagbakken beschikbaar die te onderscheiden zijn van voedselcontainers, lek dicht zijn en waar nodig gesloten kunnen worden. Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en andere chemicaliën worden gescheiden van voedsel, verpakkingsmateriaal en oppervlakken die met voedsel in contact komen opgeslagen, in hun oorspronkelijke verpakking of in duidelijk geëtiketteerde overgietbakken die niet met voedselcontainers verward kunnen worden.

Waarom je het vaststelt: Bewijs is foto's van de herkenbaar gemaakte afval- en chemicaliëncontainers op hun daadwerkelijke plaats, een etiketterings- of kleurconcept op één pagina, de lijst van gebruikte chemicaliën met hun veiligheidsinformatiebladen, en de afsluitbare of fysiek gescheiden opslagplaats. Een klein bedrijf regelt dit met pedaalemmers met deksel in de productie, een geëtiketteerd schap of kast voor reinigingsmiddelen buiten de bereidingszone, en de schriftelijke regel dat nooit een chemicalie in een voedselcontainer wordt overgegoten.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.4-a** Water dat in contact komt met voedsel, als ingrediënt wordt gebruikt, dient om ijs of stoom te produceren of wordt gebruikt om oppervlakken te reinigen die met voedsel in contact komen, is van drinkwaterkwaliteit, en deze geschiktheid wordt aangetoond. Water dat niet geschikt is als drinkwater, bijvoorbeeld voor brandbeveiliging of koeling, loopt door gescheiden, duidelijk herkenbaar gemaakte leidingen zonder verbinding met het drinkwatersysteem en zonder mogelijkheid van terugstroming. Ijs en stoom worden geproduceerd en opgeslagen onder dezelfde hygiënische omstandigheden als voedsel. Registraties van de geschiktheid van het water worden bijgehouden en bewaard.

Document

Waarom je het vaststelt: Wanneer het bedrijf op de openbare drinkwatervoorziening is aangesloten, volstaan de actuele drinkwateranalyse van de leverancier en een schets van de interne leidingen met de aftappunten; wanneer water uit een eigen bron wordt gewonnen, bewaart het bedrijf zijn eigen testresultaten van een geaccrediteerd laboratorium met het interval dat met de autoriteit is afgesproken. Daarbij komen registraties van terugstroombeveiligingen, onderhoud van waterfilters en ontkalkingsinstallaties, en reiniging van ijsmachines. Een klein bedrijf archiveert de analyse, de leidingschets en de onderhoudsregistratie van de ijsmachine samen en voegt voor zelden gebruikte kranen een aantekening toe over regelmatig doorspoelen tegen stagnatie.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.4-b** De afvoer is zo ontworpen en onderhouden dat afvalwater veilig wegvloeit, er geen terugstroming optreedt naar ruimtes waar met voedsel wordt gewerkt en afvalwaterleidingen niet onbeschermd boven open verwerkt voedsel of boven oppervlakken die met voedsel in contact komen lopen. Afval wordt vlot uit de ruimtes waar met voedsel wordt gewerkt verwijderd en tot de ophaling verzameld op een plaats die afgesloten, gereinigd en tegen plaagdieren beschermd kan worden. Het afvalverzamelpunt is zo gepositioneerd dat het leveringen of goederenstromen niet verstoort.

Waarom je het vaststelt: Bewijs is een schets met de vloerafvoeren, de vetafscheider en het afvalverzamelpunt, de onderhouds- en ledigingsregistraties voor de vetafscheider, afvoerregistraties of ophaalcontracten met de afvalverwerker, en een reinigingsregistratie voor afvoeren en de afvalzone. Waar dierlijke bijproducten ontstaan, worden de handelsdocumenten van de erkende afvalverwerker toegevoegd. Een klein bedrijf registreert het ledigen van de vetafscheider en het reinigen van de afvoeren als regels in het reinigingsplan dat het toch al bijhoudt en archiveert daarachter de ophaalbonnen in chronologische volgorde.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.4-c** Voor verhitten, afkoelen, koelen, invriezen en warmhouden zijn voorzieningen beschikbaar met een capaciteit die aansluit bij de werkelijke volumes en de doorstroom van het bedrijf, en temperaturen kunnen gemeten worden op de punten die het bedrijf voor zijn bewaking heeft vastgelegd. Voor het uitvallen van deze voorzieningen is vastgelegd wie wordt geïnformeerd, hoe het betrokken product wordt behandeld en wanneer de productie wordt onderbroken. Welke temperaturen en tijden gehaald moeten worden, leidt het bedrijf af uit zijn eigen producten, processen en wettelijke eisen.

Waarom je het vaststelt: Bewijs is een lijst van koel-, vries- en verwarmingsvoorzieningen met de opgegeven capaciteit en een vergelijking met het piekvolume, de onderhouds- en reparatieregistraties, de temperatuurbewakingsregistraties, hetzij via datalogger hetzij handgeschreven, en een korte storingsprocedure met meldroute en contactpersoon. Een klein bedrijf hangt bij elke koelinstallatie een kaart op met een dagelijkse aflezing en paraaf en bewaart daarnaast een pagina die beschrijft wat te doen bij het uitvallen van de koeling, inclusief noodafname, back-upkoeling en de regel voor het afvoeren van product.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 3.4-d** Ruimtes waarin met voedsel wordt gewerkt zijn adequaat geventileerd, natuurlijk of mechanisch, zodat warmte, damp en geur worden afgevoerd en er geen condensvorming ontstaat boven voedsel of oppervlakken die met voedsel in contact komen. De luchtstroom is zo ingericht dat lucht niet van onreine naar schone zones beweegt. Filters en ventilatieopeningen zijn toegankelijk, reinigbaar en worden op vastgestelde intervallen onderhouden. De verlichting is zo ontworpen dat werk en visuele controles betrouwbaar mogelijk zijn, en lampen boven open voedsel zijn breukvast of voorzien van splinterbescherming.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs zijn onderhouds- en filtervervangingsregistraties voor de ventilatie- en afzuigsystemen met datum en de persoon die het werk heeft uitgevoerd, een aantekening over de richting van de luchtstroom, bijvoorbeeld op basis van de installatietekening of een eenvoudige rooktest met foto, en een lijst van de verlichtingsarmaturen in zones met open voedsel die de aanwezige splinterbescherming vermeldt. Een klein bedrijf registreert het reinigen van de afzuigkapfilters als een vaste regel in het reinigingsschema en toont beschermkappen of breukvaste buizen aan met één foto per ruimte en de datum van de aanpassing.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 3.4-e** Voor grondstoffen, tussenproducten, eindproducten, verpakkingsmaterialen, reinigingsmiddelen en afval zijn opslagvoorzieningen beschikbaar die gescheiden en herkenbaar gemaakte opslag mogelijk maken en die de opslagomstandigheden handhaven die het bedrijf voor de betreffende producten heeft vastgelegd. Ingrediënten die allergenen bevatten worden zo opgeslagen dat overdracht naar andere producten wordt vermeden, bijvoorbeeld in gesloten, geëtiketteerde bakken en in een opstelling waarbij niets van bovenaf kan doorsijpelen. Opgeslagen goederen staan niet rechtstreeks op de vloer en zijn zo geordend dat reiniging en plaagdierbestrijding mogelijk blijven.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een opslagplan of schapindeling met aangewezen zones, foto's van de geëtiketteerde bakken voor geopende allergene ingrediënten, de registraties van de opslagtemperaturen, en een overgiet- en etiketteringsnotitie die laat zien dat partij- of houdbaarheidsinformatie na het overgieten behouden blijft. Een klein bedrijf etiketteert schappen permanent, slaat allergene ingrediënten zoals bloem of noten op in gesloten, kleurgedifferentieerde dozen op lagere schappen, en handhaaft de afstand tot de vloer met roosters of schapvoetjes.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

4 Opleiding en bekwaamheid van het personeel

4

- 4.1** Voor elke taak waarbij voedsel wordt aangeraakt, is vastgelegd welke hygiënekennis de uitvoerende persoon nodig heeft; nieuwe medewerkers, tijdelijke hulpkrachten en seizoenswerkers krijgen deze instructie voordat ze voor het eerst zonder toezicht werken, en de kennis wordt op vastgestelde intervallen opgefrist.

Waarvan je het vaststelt: Een opleidingsmatrix met de kolommen taak, onderwerp en interval, plus aanwezigheidsregistraties met datum, inhoud, duur en handtekening. Daarnaast het bewijs van de eerste instructie overeenkomstig § 43 van de Infektionsschutzgesetz (de Duitse wet ter bescherming tegen infecties) en de registraties van de vervolginstructies. Een klein bedrijf houdt per persoon één blad bij in een map: een briefing van 20 minuten aan het einde van een dienst volstaat, zolang onderwerp, datum en handtekening geregistreerd worden.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 4.2** De personen die de gevarenanalyse opstellen en de controlepunten van het bedrijf vastleggen, beschikken over praktische kennis van de twaalf toepassingsstappen en de zeven beginselen, en het bedrijf kan aangeven waar die kennis vandaan komt; iedereen die later op een controlepunt bewaakt, meet of corrigeert, is precies voor die taak geïnstrueerd.

Waarvan je het vaststelt: Deelnamebewijs van een HACCP-cursus, een kwalificatieprofiel van de betrokken personen, en het adviescontract wanneer externe ondersteuning wordt ingeschakeld. Voor de bewaking: een instructieregistratie per persoon en per controlepunt, plus een korte waarneming door de directie ter bevestiging dat de persoon daadwerkelijk de eigen grenswaarde van het bedrijf, de eigen meetmethode en de eigen correctieroute toepast. Welke gevaren en welke kritische grenzen gelden, volgt uit de producten en processen van het bedrijf en moet in het bedrijf zelf worden uitgewerkt; de opleiding levert hiervoor alleen de hulpmiddelen. Een klein bedrijf gebruikt een cursus van de kamer van koophandel of het ambachtsgilde en werkt met de sectorgids voor goede hygiënepraktijken.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

4.3 Het personeel kent de te vermelden allergenen in de producten van het eigen werkgebied, de interne regels tegen onbedoelde overdracht tijdens opslag, bereiding en reiniging, en de vastgelegde route waarlangs een klantvraag over ingrediënten wordt beantwoord.

Waaraan je het vaststelt: Opleidingsmateriaal met de eigen allergenenlijst van het bedrijf per recept, aanwezigheidsbewijs, en een korte kennischek in het dagelijkse werk, bijvoorbeeld door een bedieningsmedewerker te vragen welke ingrediënten een bepaald gerecht bevat en waar hij dat opzoekt. Een klein bedrijf hangt het actuele ingrediëntenoverzicht zichtbaar op, wijst per dienst één vaste contactpersoon aan voor dit soort vragen, en registreert de briefing op één blad.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

4.4 De directie maakt met haar eigen gedrag, door afwijkingen openlijk en zonder schuldtoewijzing te bespreken en door resultaten aan het team terug te koppelen, zichtbaar dat voedselveiligheid voorrang heeft boven snelheid en volume; de doeltreffendheid van de opleiding wordt aan de praktijk getoetst en niet alleen aan aanwezigheid, en extern personeel zoals schoonmaak-, onderhouds- of uitzendkrachten wordt eveneens geïnstrueerd voordat het aan het werk gaat.

Waaraan je het vaststelt: Korte notulen van het hygiëneoverleg met onderwerpen en besluiten, observatierondes door de directie met aantekeningen over wat werd gezien en hoe erop is gereageerd, een laagdrempelige meldroute voor inbreng vanuit het team samen met bewijs dat op die inbreng is gereageerd, en instructieregistraties voor externe bedrijven, ondertekend voor de eerste opdracht. Een klein bedrijf trekt een kwartier per maand uit voor het team, noteert daar drie regels over, en toetst de doeltreffendheid door gerichte vragen te stellen en op de werkplek te observeren. Ingevulde formulieren documenteren de eigen status van het bedrijf; ze vervangen noch de gevarenanalyse van het bedrijf, noch de beoordeling door de officiële voedselcontroleautoriteit.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5 Onderhoud, reiniging, plaagdierbestrijding en afval

9

5.1 Vloeren, wanden, plafonds, deuren, ramen en oppervlakken in ruimtes waar met voedsel wordt gewerkt, verkeren in een staat die grondige reiniging mogelijk maakt, en gebreken zoals scheuren, afbladderende verf, gebroken tegels of open voegen worden geregistreerd en binnen een traceerbare termijn hersteld.

Waaraan je het vaststelt: Gebrekenlijst of onderhoudslogboek met de datum waarop het gebrek is geconstateerd, de verantwoordelijke persoon en de hersteldatum, onderbouwd met facturen van aannemers of foto's van voor en na. Een klein bedrijf houdt één doorlopende lijst bij aan de wand of in een spreadsheet waarin elke medewerker een gebrek kan invoeren, en de directie tekent de afronding af.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.2 Voor apparatuur, machines en installaties die met voedsel in contact komen of de productveiligheid beïnvloeden, zoals koelunits, ovens, snijmachines, vaatwassers en waterleidingen, zijn de onderhoudsintervallen vastgelegd, en het daadwerkelijk uitgevoerde onderhoud wordt aangetoond.

Waaraan je het vaststelt: Onderhoudsschema of apparatuurregister met het interval en de datum van de laatste servicebeurt, onderbouwd met onderhoudsregistraties, serviceverslagen van de technicus of facturen. Een klein bedrijf redt het met een uitrustingslijst waarin elke regel het item, het interval en de datum van de laatste servicebeurt vermeldt, met de serviceverslagen daarachter gearchiveerd.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.3 Meetinstrumenten die worden gebruikt om veiligheidsrelevante parameters te bewaken, in het bijzonder thermometers voor koelen, verhitten en warmhouden, worden op vastgestelde intervallen op nauwkeurigheid gecontroleerd, en apparaten die afwijken of defect zijn worden buiten gebruik gesteld.

Waaraan je het vaststelt: Verificatieregistratie met apparaatidentificatie, controledatum, streefwaarde, werkelijke waarde en resultaat, onderbouwd met kalibratiecertificaten voor referentie-apparaten. Een klein bedrijf controleert zijn handthermometers in een ijswaterbad en noteert de datum en de aflezing in een lijst, waarbij een enkele gecertificeerde referentiethermometer als maatstaf volstaat.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

5.4 Er is een reinigings- en desinfectieplan dat voor elke zone, elk oppervlak en elk apparatuuronderdeel aangeeft wat wordt gereinigd, met welk middel, in welke concentratie, met welke inwerktijd, hoe vaak en wie verantwoordelijk is.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Reinigings- en desinfectieplan aan de wand of in een map, gecontroleerd tegen de technische gegevensbladen en veiligheidsinformatiebladen van de gebruikte middelen, zodat concentratie en inwerktijd overeenkomen met de fabrikant specificaties. Een klein bedrijf bouwt het plan als een tabel per ruimte en hangt het op in de betreffende ruimte, zodat het leesbaar is op de werkplek.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.5 De uitvoering van de geplande reiniging wordt bevestigd en de doeltreffendheid ervan wordt geverifieerd, en wanneer een controle een onbevredigende toestand aan het licht brengt, zijn het herstel en de wegneming van de oorzaak traceerbaar.

Waarvan je het vaststelt: Ondertekende reinigingsregistraties per dienst of per dag, resultaten van visuele controles door een tweede persoon en, waar nuttig, laboratoriumresultaten van uitstrijkjes of contactplaten genomen op oppervlakken die met voedsel in contact komen, met datum, locatie en bevinding. Een klein bedrijf combineert het aftekenen van het reinigingsplan met een wekelijkse visuele controle door de directie en laat elk kwartaal een of twee uitstrijkjes extern analyseren.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.6 Reinigingsmiddelen, ontsmettingsmiddelen en andere chemicaliën worden bewaard in hun geëtiketteerde oorspronkelijke verpakking of in duidelijk gemarkeerde bakken, gescheiden opgeslagen van voedsel, verpakkingsmateriaal en artikelen die met voedsel in contact komen, de toegang is beheerst, en voor middelen die op oppervlakken worden gebruikt die met voedsel in contact komen bevestigt de fabrikant hun geschiktheid.

Waarvan je het vaststelt: Foto's of een schets van het gescheiden of afgesloten chemicaliënmagazijn, een lijst van de gebruikte middelen met verwijzing naar het veiligheidsinformatieblad en de fabrikantbevestiging van geschiktheid voor de levensmiddelensector, plus de aan medewerkers gegeven training in veilig gebruik. Een klein bedrijf gebruikt een afsluitbare kast buiten de productieruimtes en verbiedt uitdrukkelijk het overgieten van chemicaliën in drankflessen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.7 Het bedrijf houdt plaagdieren en huisdieren weg uit de zones waar met voedsel wordt gewerkt: toegangsroutes zijn beveiligd, het gebouw biedt zo weinig mogelijk schuilplaats en voedsel, er is een bewakingssysteem met vastgestelde inspectiepunten aanwezig, en inspecties vinden op vaste intervallen plaats.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Terreinplan met genummerde bewakingspunten voor knaagdieren en vliegende insecten, inspectieverslagen van de plaagdierbestrijder of interne inspectieregistraties met datum en bevinding per punt, onderbouwd met bewijs van bouwkundige maatregelen zoals deurafdichtingen, insectengaas of afgedichte leidingdoorvoeren. Een klein bedrijf kan de bewakingspunten zelf nummeren en fotograferen en ze wekelijks aflopen met een korte checklist.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.8 Voor een bevestigde of vermoede plaag zijn de meldroute, de directe maatregelen en de beslissing over hoe potentieel betrokken product wordt behandeld vastgelegd, worden de bestrijdingsmaatregelen uitgevoerd door bekwame personen zonder het voedsel in gevaar te brengen, en wordt zowel de doeltreffendheid als de grondoorzaak opgevolgd.

Waarvan je het vaststelt: Plaagmeldingen met datum, locatie, omvang en genomen maatregel, blokkerings- of afvoerregistraties voor betrokken product, interventieverslagen en bewijs van de bekwaamheid van de gecontracteerde dienstverlener, plus vervolgcontroles die aantonen dat de plaag is beëindigd. Een klein bedrijf noteert de meldroute en het noodnummer van de dienstverlener op één blad in de reinigingsmap, zodat ook tijdelijk personeel weet wie te bellen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 5.9 Afval, voedselresten en product dat niet meer geschikt is voor verkoop worden verzameld in gemarkeerde, voldoende dichte en afsluitbare containers, snel genoeg verwijderd zodat ze zich niet ophopen in de werkruimtes, waar vereist gescheiden opgeslagen, en de overdracht ervan aan erkende afvalverwerkers wordt aangetoond.**

Waarvan je het vaststelt: Afvalverwerkingscontracten en overdrachtsbonnen of handelsdocumenten van de verwerker, apart bewaard voor dierlijke bijproducten en gebruikt vet, samen met de reinigingseisen voor afvalcontainers en de afvalruimte in het reinigingsplan. Een klein bedrijf verzamelt de ophaalbonnen chronologisch in één map en legt de ophaaldagen en de verantwoordelijkheid voor het reinigen van de containers schriftelijk vast.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

6 Personeel: gezondheid, hygiënegedrag en opleiding

5

- 6.1 Het bedrijf heeft vastgelegd welke symptomen en ziektes een persoon moet melden voordat hij met voedsel werkt, aan wie de melding wordt gedaan, en wie beslist over een tijdelijke andere taakinvulling. Dezelfde regel geldt voor oproepkrachten, uitzendkrachten, stagiairs en meewerkende gezinsleden, en de betrokken personen zijn hiervan op de hoogte.**

Waarvan je het vaststelt: Schriftelijke meldregel met een verantwoordelijke contactpersoon, een in de kleedruimte opgehangen mededeling met de te melden symptomen, registraties van de eerste en de opfrisinstructie overeenkomstig de wetgeving inzake infectiebescherming met datum en handtekening, een informele aantekening bij elke uitsluiting van dienst en bij de werkhervatting. Een klein bedrijf houdt één lijst bij in de personeelsmap met de datum van de laatste instructie per persoon.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 6.2 De momenten waarop handen gewassen moeten worden, zijn vastgelegd voor de taken die daadwerkelijk ter plaatse worden uitgevoerd, waaronder het begin van het werk, het gebruik van het toilet, het einde van een pauze, contact met afval, en elke overgang tussen rauw en kant-en-klaar product. De hiervoor benodigde handwaspunten zijn zonder omweg vanaf de werkplek bereikbaar en zijn uitgerust met een reinigingsmiddel en een hygiënische manier van drogen.**

Waarvan je het vaststelt: Handhygiëneplan met vermelding van moment, middel en inwerktijd, mededeling direct boven de wasbak, aankoop- of leveringsregistraties voor zeep en wegwerphanddoekjes als bewijs van het werkelijke verbruik, paraaf van de leidinggevende bij steekproefcontroles. In een klein bedrijf past het plan op één pagina, en de steekproefcontrole is een maandelijks vinkje met paraaf op datzelfde blad.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 6.3 Voor elke zone is vastgelegd welke werkkleding en beschermende kleding, inclusief hoofdbedekking, wordt gedragen, hoe vaak deze wordt verwisseld, en wie deze onder welke omstandigheden wast. Persoonlijke straatkleding en werkkleding worden gescheiden opgeborgen, en zichtbaar vervuilde kleding wordt verwisseld voordat het werk wordt voortgezet.**

Waarvan je het vaststelt: Kledingregel per zone met verwisselfrequentie, uitgiftelijst voor kleding ondertekend door de ontvanger, bewijs van het wassen in de vorm van een contract met een wasserij of een interne specificatie van de wastemperatuur, gescheiden lockers of ten minste gescheiden vakken. Een klein bedrijf toont dit aan met een uitgiftelijst en een korte notitie over wie op welke temperatuur wast.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 6.4 Er bestaan gedragsregels voor elke zone waar onverpakt voedsel wordt gehanteerd; deze gelden ook voor bezoekers, aannemers en chauffeurs en worden hun vóór binnenkomst bekendgemaakt. Ze omvatten ten minste: sieraden, horloges, kunstnagels en persoonlijke voorwerpen, het afdekken van wonden met opvallende en, waar nodig, detecteerbare pleisters, en het eten, drinken en roken uitsluitend in de daarvoor aangewezen zones.**

Waarvan je het vaststelt: Bedrijfsinstructie met de gedragsregels en ondertekende bevestiging per persoon, toegangsregel voor externen met een vermelding op het bezoekersblad en uitgifte van wegwerpkleding, een vast uitgiftepunt voor contrastpleisters met voorraadbeheer. In een klein bedrijf volstaan een mededeling bij de ingang en één bezoekersblad naast de deur.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 6.5 Iedereen die met voedsel in contact komt, wordt vóór aanvang van het werk en daarna op vastgestelde intervallen opgeleid, afgestemd op de eigen taak. Naast basishygiëne behandelt de opleiding uitdrukkelijk de omgang met allergene ingrediënten en overdracht via handen, kleding en gereedschap; ze wordt gegeven in een vorm die alle betrokkenen begrijpen, en de directie toont met eigen gedrag dat hygiëneafwijkingen zonder nadeel gemeld kunnen worden.**

Waarvan je het vaststelt: Opleidingsplan met onderwerp, datum en doelgroep, aanwezigheidslijst met handtekeningen, materiaal met afbeeldingen in plaats van lange teksten waar taalbarrières bestaan, een eenvoudige doeltreffendheidscheck zoals een handcontactplaat of een korte vragenlijst, plus registraties van gemelde afwijkingen en de daarop genomen maatregel. Een klein bedrijf traint tijdens de ochtendbriefing en registreert datum, onderwerp en paraaf op één formulier.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7 Beheersing van de bedrijfsvoering

17

- 7.1 De stroom van goederenontvangst tot verzending is vastgelegd in een eigen procesplattegrond die elke stap, elk tussentijds opslagpunt, elke herbewerking en elke terugkeer van product in de stroom omvat, en die tijdens de daadwerkelijke productie op de werkvloer is doorlopen en bevestigd. Welke stappen beheerst moeten worden, en met welke maatregel, leidt het bedrijf af uit zijn eigen gevarenanalyse, omdat dit afhangt van de vervaardigde producten, de gebruikte apparatuur en de bediende klanten, en niet van buitenaf kan worden opgelegd.**

Waarvan je het vaststelt: Een stroomdiagram of een genummerde lijst van stappen met datum, opsteller, en een aantekening over wie het op de werkvloer heeft geverifieerd en wanneer. Daarnaast een tabel die aan elke stap de beoogde beheersmaatregel toewijst en terugverwijst naar de eigen gevarenanalyse van het bedrijf. Een werkbare route voor de afleiding: neem sectorale codes voor goede hygiënepraktijken, richtlijnen van de overheid en vakliteratuur als uitgangspunt, en werk dit vervolgens stap voor stap door om te bepalen wat werkelijk op dit bedrijf van toepassing is. Een klein bedrijf tekent de plattegrond op één pagina en registreert wijzigingen in recept, apparatuur of ruimtes daarin met een nieuwe datum.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 7.2 Voor elke stap waarbij het bedrijf op tijd en temperatuur vertrouwt om een gevaar onder controle te houden, zoals verhitten, afkoelen, koelopslag, invriezen, warmhouden of rijpen, worden de toe te passen waarden door het bedrijf zelf vastgesteld en gemotiveerd. Er is vastgelegd wie meet, hoe vaak, op welk punt, en wat moet gebeuren wanneer de vastgestelde waarde niet wordt bereikt.**

Waarvan je het vaststelt: Een procedurebeschrijving per stap met de eigen waarde van het bedrijf, het meetpunt, de frequentie en de regel voor de te nemen actie bij afwijking, samen met de registraties van de uitgevoerde metingen. De motivering van een waarde komt uit wettelijke eisen, gepubliceerde sectorrichtlijnen, of de eigen meetreeks van het bedrijf op het echte product, bijvoorbeeld kerntemperatuurcurves in het dikste stuk of afkoelcurves in het volste vat. Waarden die door een ander bedrijf worden gebruikt, zijn op zichzelf geen bewijs, ze moeten op het eigen product worden bevestigd. Een klein bedrijf documenteert die bevestiging met een meetlogboek over een paar partijen en herhaalt dit telkens wanneer hoeveelheid, apparatuur of recept verandert.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 7.3 De meet- en testapparatuur die wordt gebruikt om beheersing aan te tonen, zoals thermometers, dataloggers, weegschalen, pH-meters of watermeters, is geschikt voor het beoogde gebruik, wordt op vastgestelde intervallen op nauwkeurigheid gecontroleerd, en wordt bijgesteld, gerepareerd of buiten gebruik gesteld wanneer ze afwijkt. Wanneer blijkt dat een apparaat onjuist heeft afgelezen, wordt beoordeeld welk product er tijdens de betrokken periode mee is beoordeeld.**

Waarom je het vaststelt: Een uitrustingslijst met locatie, controle-interval en datum van de laatste controle, plus de controleregistraties zelf. In de praktijk kan dit worden geregeld met een referentiethermometer met kalibratiecertificaat, waartegen de werkthermometers worden vergeleken in ijswater van 0 graden Celsius en in kokend water, waarbij streefwaarde, werkelijke waarde en afwijking worden genoteerd. Voor geconstateerde meetfouten volstaat een korte aantekening waarin staat welke partijen zijn herbeoordeeld en hoe erover is beslist.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 7.4 Voor grondstoffen, ingrediënten, additieven, technische hulpstoffen en ingekochte eindproducten gelden door het bedrijf zelf vastgestelde eisen die aangeven wat wel en wat niet geaccepteerd wordt. Ze omvatten ten minste herkomst, etikettering, allergenenvermeldingen, de staat van de verpakking, de bij levering vereiste temperatuur, en houdbaarheid.**

Waarom je het vaststelt: Specificatiebladen of een grondstoffentabel met de acceptatiecriteria per artikel, onderbouwd met de productgegevensbladen en allergeneninformatie van de leverancier. Een klein bedrijf houdt één enkele lijst bij met één regel per artikel en kolommen voor leverancier, vereiste leveringstemperatuur, allergenen en bijzonderheden. De gegevensbladen worden opgevolgd telkens wanneer de leverancier een recept wijzigt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 7.5 Elke levering wordt vóór acceptatie tegen de vastgestelde eisen gecontroleerd, het resultaat wordt geregistreerd, en product dat niet voldoet wordt geweigerd of in quarantaine gehouden totdat de zaak is opgelost. Product wordt niet geaccepteerd wanneer duidelijk is dat het zo bedorven, verontreinigd of verkeerd behandeld is dat het ook na verdere verwerking niet veilig zou zijn.**

Waarom je het vaststelt: Een ontvangstregistratie met datum, leverancier, artikel, partij- of lotnummer, gemeten temperatuur voor gekoelde en bevroren goederen, een beoordeling van de staat, en een handtekening. Weigeringen met de reden en onderbouwend bewijs, bijvoorbeeld een foto en een retourbon, of een aantekening op de afleveringsbon. Een klein bedrijf gebruikt een eenvoudig formulier, of stempelt en ondertekent de afleveringsbon met de temperatuur er met de hand bij.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 7.6 De leveranciers en de daarvan betrokken artikelen zijn bekend, worden geselecteerd op basis van traceerbare criteria, en worden op vastgestelde intervallen herbeoordeeld. Bevindingen uit de goederenontvangst, uit analyses, uit klantklachten of uit officiële waarschuwingen worden in die beoordeling verwerkt en leiden tot een reactie richting de leverancier.**

Waarom je het vaststelt: Een leverancierslijst met de aan elke leverancier toegewezen artikelen en de datum van de laatste beoordeling, onderbouwd met het onderliggende bewijs: zelfevaluatievragenlijsten, bewijs van derden, analyserapporten, het registratie- of erkenningsnummer van de inrichting, en een geschiedenis van klachten. Reacties worden aangetoond met correspondentie of een gespreksnotitie. Een klein bedrijf houdt dit bij als een tabel met één regel per leverancier en één kolom voor incidenten in het lopende jaar.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

7.7 Water dat in contact komt met voedsel, met oppervlakken die met voedsel in contact komen of met de handen van het personeel, is van drinkwaterkwaliteit. Hetzelfde geldt voor ijs dat voedsel raakt of wordt gebruikt om het te koelen, en voor stoom die rechtstreeks met voedsel of contactoppervlakken in aanraking komt. De herkomst van het water is bekend, en de kwaliteit ervan wordt op vastgestelde intervallen geverifieerd.

Waarvan je het vaststelt: Wanneer het bedrijf op de openbare voorziening is aangesloten: een actuele drinkwateranalyse of het kwaliteitsrapport van de leverancier, plus een plan van de eigen aftappunten van het bedrijf waarin staat waar een filter, een ontkalker of een ijsmachine zich bevindt, omdat de kwaliteit stroomafwaarts van die punten kan verslechteren. Wanneer water uit een eigen bron of bronwater wordt gewonnen: een bemonsteringsplan met parameters, bemonsteringspunten en frequentie, samen met de resultaten van een geaccrediteerd laboratorium. Een klein bedrijf archiveert de resultaten naast een korte notitie over hoe het zal reageren op een ongunstig resultaat, wie wordt geïnformeerd, en op welk moment het gebruik wordt stopgezet.

Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing
------	----------------	---------	---------------------

Bewijs / onderbouwing

7.8 Water dat niet van drinkwaterkwaliteit is en uitsluitend wordt gebruikt voor doeleinden zonder voedselcontact, zoals brandbestrijding, stoomopwekking zonder productcontact, of koeling, loopt door een gescheiden, duidelijk herkenbaar gemaakt leidingsysteem zonder verbinding met het drinkwaternet en zonder mogelijkheid daarnaar terug te stromen. Wanneer water wordt behandeld en hergebruikt, is gecontroleerd en onderbouwd dat hierdoor geen nadelige invloed op het voedsel ontstaat.

Waarvan je het vaststelt: Een leidingplan of fotografische registratie van de kleurgecodeerde leidingen en uitlaten, bewijs van de terugstroombeveiligingen en van de controle ervan. Voor hergebruikt water, bijvoorbeeld bij tegenstroomwassen, een korte schriftelijke beoordeling die de behandelingsstap, de bewaakte parameters en de vrijgavecriteria omvat. Een klein bedrijf zonder niet-drinkwaternet vermeldt precies dat in één zin, zodat de controle traceerbaar blijft.

Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing
------	----------------	---------	---------------------

Bewijs / onderbouwing

7.9 Rauw en onbehandeld product wordt gescheiden van kant-en-klaar en behandeld product, door ruimte, door tijd, of door exclusieve apparatuur en werkoppervlakken. Personeel, gereedschap, opslagbakken, reinigingsmaterialen en looproutes zijn zo georganiseerd dat er niets van de ene naar de andere kant overgaat, en er is voorzien in doeltreffende reiniging tussen activiteitswisselingen.

Waarvan je het vaststelt: Een ruimte- of zoneplan met de routes van personeel, product en afval, kleurcodering van snijplanken, messen en reinigingsmaterialen met een legenda, en een werkinstructie over handen wassen en het verwisselen van beschermende kleding. Wanneer scheiding alleen in de tijd mogelijk is, tonen het productieschema en de reinigingsregistratie de volgorde aan. Een klein bedrijf met één keuken regelt dit met vaste tijdvakken en een tussentijdse reiniging die op het reinigingsschema wordt afgetekend.

Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing
------	----------------	---------	---------------------

Bewijs / onderbouwing

7.10 Het bedrijf kent elke allergene stof die überhaupt op de locatie aanwezig is, niet alleen die in de recepten, maar ook die in hulpstoffen, technische hulpstoffen, herbewerkingen, bedek- en losmiddelen, ingrediënten die voor het personeelsgedeelte worden bewaard, en goederen die enkel tussentijds worden opgeslagen of herverpakt. Het overzicht kan aan een product en aan een zone worden toegewezen, en het wordt bij elke wijziging van recept of leverancier bijgewerkt.

Waarvan je het vaststelt: Een allergenenmatrix met de producten of recepten in de rijen en de te vermelden stofgroepen in de kolommen, gevoed vanuit de specificaties en gegevensbladen van de leveranciers. Wat telt is een wijzigingsdatum bij elke rij en een aangewezen verantwoordelijke persoon, zodat een stille receptwijziging door een leverancier wordt opgemerkt. Een klein bedrijf houdt de matrix bij in een spreadsheet en archiveert daarachter de leveranciersgegevensbladen.

Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing
------	----------------	---------	---------------------

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 7.11 Het bedrijf heeft de wegen beoordeeld waarlangs een allergene stof onbedoeld in een product terecht kan komen dat deze niet mag bevatten, en heeft daaruit eigen maatregelen afgeleid, zoals gescheiden opslag, gesloten bakken met ondubbelzinnige etikettering, een vastgelegde productievolvergode, exclusieve apparatuur, of een tussentijdse reiniging met aangetoonde werking. De doeltreffendheid van deze maatregelen wordt geverifieerd en niet alleen verondersteld.**

Waarvan je het vaststelt: Een schriftelijke beoordeling per toegangsweg met de gekozen maatregel en de verantwoordelijke persoon, een productieschema met de vastgelegde vergode, en bewijs van doeltreffendheid: visuele inspectie na reiniging met handtekening, uitstrijkjes of sneltesten op allergenen op de kritische punten, en waar nodig een laboratoriumresultaat op het eerste product na de omschakeling. Een klein bedrijf begint met een vaste vergode, eerst allergeenvrij, en toont de tussentijdse reiniging aan op het reinigingsschema met het tijdstip en een handtekening. Een voorzorgsvermelding over mogelijke sporen vervangt de maatregel niet.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 7.12 Informatie over de aanwezige allergene stoffen bereikt de klant betrouwbaar, via het etiket bij voorverpakte goederen en via een vastgelegde en intern bekende vorm van vermelding bij onverpakt verkochte goederen. Elke wijziging van een recept, een ingrediënt of een leverancier leidt tot een herziening van de etikettering en de vermelding, en verouderde etiketten of mededelingen worden uit omloop genomen.**

Document

Waarvan je het vaststelt: Een vrijgavestap voor etiketten en menukaarten met datum en de naam van de vrijgevende persoon, een afstemmingsregistratie tussen het actuele recept en de etikettekst, en voor onverpakte goederen de mededeling, de map of de kaart met de informatie, plus bewijs dat het verkoop personeel hierin is geïnstrueerd. Een klein bedrijf houdt een map bij met één blad per gerecht waarop de ingrediënten en de allergenen staan, en noteert daarop elke wijziging met een datum. Vernietigde oude etiketten worden kort genoteerd.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 7.13 Voor elk product worden de houdbaarheid en de opslagomstandigheden door het bedrijf zelf vastgesteld en gemotiveerd, en elke geproduceerde eenheid draagt een aanduiding waarmee ze aan een productiepartij of aan een fabricagedag toegewezen kan worden. Dezelfde toewijzing geldt voor product dat binnen het bedrijf wordt herbewerkt of hergebruikt.**

Waarvan je het vaststelt: Een blad per product met de datumcodering, de opslagconditie en de motivering, onderbouwd met bewaartesten onder reële omstandigheden, laboratoriumresultaten over de houdbaarheidstijd, of gepubliceerde sectorrichtlijnen die op het eigen product zijn bevestigd. Daarnaast de regel voor hoe de partij aanduiding is opgebouwd, bijvoorbeeld fabricagedatum plus een volgnummer. Een klein bedrijf noteert partijen in het productieboek en plakt hetzelfde nummer op de bak en op het bewaarmonster.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 7.14 Verpakkings- en omhulmaterialen zijn geschikt voor contact met het betreffende voedsel, worden beschermd en gescheiden van grondstoffen en reinigingschemicaliën opgeslagen, en worden vóór gebruik visueel gecontroleerd op reinheid en intactheid. Hergebruikte opslagbakken worden alleen ingezet wanneer ze gereinigd zijn en geschikt zijn voor het beoogde doel.**

Waarvan je het vaststelt: Conformiteitsverklaringen of geschiktheidsbewijs van de materiaalleveranciers per artikel, gearchiveerd bij de specificaties, plus een opslagplaats die de materialen beschermt tegen stof, plaagdieren en vocht. De visuele controle vóór gebruik wordt afgetekend op de productieregistratie. Een klein bedrijf archiveert de leveranciersverklaringen in een map en vraagt er actief een op telkens wanneer een nieuw materiaal wordt geïntroduceerd.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

7.15 Product verlaat het bedrijf pas na een controle dat de beoogde beheersstappen zijn afgerond en dat de bijbehorende registraties compleet zijn. Tijdens het laden en het vervoer worden de vereiste temperaturen aangehouden, en de voertuigen en opslagbakken zijn schoon, geschikt, en zo geladen dat producten elkaar niet nadelig kunnen beïnvloeden.

Waarom je het vaststelt: Een vrijgavebon met naam en datum per partij of levering, een temperatuurmeting bij het laden, een reinheidscontrole van het voertuig met handtekening, plus de afleveringsbon en het vervoersdocument, en op langere routes de uitdraai van de temperatuurregistrator. Wanneer een externe vervoerder wordt ingezet, de contractuele afspraak over temperatuurbeheersing. Een klein bedrijf dat zelf aflevert gebruikt één regel per rit met vertrektijd, temperatuur in de laadruimte, en een handtekening.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7.16 Het bedrijf kan voor elk product de directe leverancier en de directe zakelijke afnemer noemen, en kan die informatie op verzoek aan de autoriteiten beschikbaar stellen. De koppeling tussen de gebruikte partijen en de geproduceerde partijen is voldoende sluitend om een betrokken partij in beide richtingen af te bakenen, en de registraties worden gedurende een passende termijn bewaard.

Document

Waarom je het vaststelt: Afleveringsbonnen en facturen voor inkomende goederen, productieregistraties die de gebruikte partijen koppelen aan de geproduceerde partij, en uitgaande documenten met klant, datum, artikel en hoeveelheid. De robuustheid wordt pas zichtbaar in een oefening: neem willekeurig een eindproduct, traceer het terug naar de grondstofpartijen en vooruit naar elke klant, met de benodigde tijd en een afstemming van hoeveelheden, en registreer het resultaat met een datum. Een klein bedrijf regelt dit met een productieboek en gearchiveerde afleveringsbonnen, mits het partijnummer in beide voorkomt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7.17 Er is een procedure die het bedrijf volgt wanneer het reden heeft om aan te nemen dat een door hem op de markt gebracht voedingsmiddel niet veilig is: het betrokken product wordt ondubbelzinnig geblokkeerd en gekenmerkt, een aangewezen persoon beslist wat ermee gebeurt, het product wordt van de markt gehaald en, wanneer het mogelijk al bij de consument terecht is gekomen, publiekelijk teruggeroepen, en de bevoegde autoriteit wordt onverwijld op de hoogte gebracht. Verantwoordelijkheden en contactroutes zijn ook buiten werktijd geregeld, en de procedure wordt op vastgestelde intervallen geoefend om te bevestigen dat ze werkt.

Document

Waarom je het vaststelt: Een schriftelijke procedure met de beslisroutes en de namen en telefoonnummers van de verantwoordelijken, van de autoriteit, de laboratoria, de klanten en, waar relevant, de pers, samen met modelbrieven voor klantinformatie en voor melding aan de autoriteit, en een blokkeringslabel voor product. Het bewijs is het quarantainelogboek met partij, hoeveelheid, reden en de beslissing over de bestemming, registraties van vernietiging of retour, en het verslag van de oefening met datum, duur, teruggehaalde hoeveelheid, en de aan het licht gekomen zwakke punten. Een klein bedrijf zet de procedure op één pagina uiteen, hangt de contactlijst op kantoor op, en controleert eenmaal per jaar aan de hand van een echte partij of de keten standhoudt. Deze lijst vervangt geen officiële beoordeling en vormt geen juridisch advies.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8 Productinformatie en consumentenbewustzijn

4

8.1 Elke partij of elk lot dat de locatie verlaat, draagt een unieke aanduiding die zichtbaar is op het product of de verpakking, en die aanduiding kan binnen de locatie gekoppeld worden aan de productie- of verzenddatum, de gebruikte grondstoffen en de bijbehorende bewakingsregistraties, zodat een betrokken hoeveelheid indien nodig afgebakend kan worden.

Document

Waarom je het vaststelt: Een lotdefinitieregel die aangeeft wat een lot afbakt, bijvoorbeeld de productiedag, het vat of de inkomende leveringspartij, samen met een etiketvoorbeeld met de aanduiding en een partijlijst of productieregistratie die per lot de gebruikte grondstofpartijen en de beleverde klanten koppelt. Een klein bedrijf gebruikt de productiedatum als lotcode en houdt één dagelijks blad bij waarop de datum, de geproduceerde artikelen, de gebruikte leverancierspartijen en de beleverde klanten naast elkaar staan.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

8.2 Product wordt vrijgegeven met de informatie die de volgende schakel in de keten nodig heeft om het veilig te hanteren: benaming, lot, houdbaarheidsdatum, de vereiste opslag- en vervoerstemperatuur en, waar relevant, aanwijzingen voor bereiding of verdere verwerking.

Waaraan je het vaststelt: Etiketten, afleveringsbonnen of handelsdocumenten per artikel, gecontroleerd tegen een productstamlijst die de houdbaarheid en de vereiste temperatuur per product vastlegt, samen met het bewijs waarop de houdbaarheidsvermelding berust, zoals houdbaarheidstesten, laboratoriumresultaten of leveranciersinformatie. Een klein bedrijf houdt de productstamlijst bij als een eenvoudige tabel en archiveert de onderbouwing van de houdbaarheid ernaast als een korte gedateerde notitie.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.3 Voor elk vrijgegeven product is bekend, en voor de klant toegankelijk, welke allergene ingrediënten het bevat, ook bij los of onverpakt product; de informatie komt overeen met de werkelijk gebruikte ingrediënten en de recepten, en wordt bijgewerkt telkens wanneer een recept of een leverancier verandert.

Document

Waaraan je het vaststelt: Recepten met gemarkeerde allergenen, afgeleid van de specificaties en etiketten van de ingekochte grondstoffen, samen met de allergeneninformatie voor de klant in de vorm van een mededeling, map, menubijlage of etiket, plus een wijzigingsregistratie die laat zien wanneer welke vermelding is bijgewerkt. Een klein bedrijf houdt een allergenenmap bij met één regel per gerecht en archiveert daarachter de grondstofetiketten, zodat elke vermelding op elk moment tot haar bron herleid kan worden.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.4 Wanneer de veiligheid van het product afhangt van een correcte omgang door de consument, bijvoorbeeld bij product dat vóór consumptie grondig verhit moet worden, bij gekoelde producten of bij aanbod gericht op kwetsbare groepen, ontvangt de consument hierover begrijpelijke informatie, en is het personeel in staat vragen over ingrediënten en omgang correct te beantwoorden.

Waaraan je het vaststelt: Voorbeelden van de consumenteninformatie op het etiket, de mededeling, de menukaart of de website, samen met de personeelsbriefing met datum en aanwezigheidslijst, waarin staat wie informatie geeft en waar die informatie vandaan komt. Een klein bedrijf houdt een blad bij de toonbank met de standaardantwoorden en een aantekening dat bij twijfel de allergenenmap geraadpleegd wordt in plaats van het antwoord te gokken.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

9 Vervoer en aflevering

3

9.1 Voertuigen, aanhangers, laadruimtes en herbruikbare opslagbakken die worden gebruikt om voedsel te vervoeren, zijn zo ontworpen en onderhouden dat ze grondig gereinigd kunnen worden, ze worden op vastgestelde intervallen en telkens wanneer de lading tussen kritische producten wisselt gereinigd, en containers of tanks die voor onverpakte goederen in bulkvervoer worden gebruikt zijn zichtbaar uitsluitend voor voedselgebruik bestemd.

Waaraan je het vaststelt: Een register van voertuigen en containers met het reinigingsinterval, ondertekende reinigingsregistraties per voertuig met datum en verantwoordelijke persoon, opname van laadruimtes en transportkragen in het reinigingsschema, plus de voedselgebruikmarkering op tanks of containers. Een klein bedrijf dat aflevert met een stationwagen of een koelaanhanger houdt één blad in het voertuig bij waarop de chauffeur reiniging en een visuele controle vóór elke rit aftekent, en meldt schade aan afdichtingen of wandbekleding in de lopende gebrekenlijst.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 9.2 Goederen worden tijdens het vervoer tegen verontreiniging beschermd, verpakt of afgedekt, en de belading is zo geregeld dat rauw en kant-en-klaar voedsel, goederen met en zonder allergenen, en voedsel- en niet-voedselartikelen elkaar niet kunnen beïnvloeden, en wanneer hetzelfde voertuig eerder andere goederen heeft vervoerd, heeft er vóór de volgende voedsellading een doeltreffende reiniging plaatsgevonden.**

Waarom je het vaststelt: Een beladingsregel of laadplan dat scheiding per productgroep en per allergeen vastlegt, een visuele controle van de laadruimte vóór het laden met aftekening, en, wanneer het voertuig voor gemengde ladingen wordt gebruikt, een registratie van de vorige lading met de laatste niet-voedsellading en de daaropvolgende reiniging. Een klein bedrijf regelt dit met afsluitbare transportkragen gescheiden per kleur of etiket met een schriftelijke toewijzing, en verbiedt uitdrukkelijk het meenemen van reinigingsmiddelen, gereedschap of persoonlijke voorwerpen in de laadruimte.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 9.3 Voor voedsel dat gekoeld, bevroren of warm gehouden moet worden, wordt de temperatuur tijdens het gehele vervoer, inclusief laden en lossen, binnen het vereiste bereik gehouden en bewaakt, leiden afwijkingen tot een traceerbare beslissing over de betrokken goederen, en wanneer een vervoerder of bezorgdienst wordt ingeschakeld, worden de temperatuureisen en de registratieplicht contractueel vastgelegd en wordt de naleving ervan geverifieerd.**

Waarom je het vaststelt: Temperatuurregistraties van het koelvoertuig of van de datalogger per rit, afgelezen waarden bij het laden en bij de overdracht genoteerd op de afleveringsbon, blokkerings- en beslissingsregistraties bij overschrijding van de grenswaarden, plus een vervoersovereenkomst met de dienstverlener samen met steekproefcontroles van de afgeleverde goederen. Een klein bedrijf plaatst een eenvoudige datalogger in de koelbox, meet met een steekthermometer bij vertrek en bij aankomst en noteert beide aflezingen op de afleveringsbon, die de ontvanger mede ondertekent.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10 Het HACCP-plan: de twaalf toepassingsstappen

12

- 10.1 Het bedrijf heeft een team aangewezen om het HACCP-plan op te stellen en te onderhouden, het team dekt de beschikbare deskundigheid op het gebied van producten, technologie, hygiëne en grondstoffen, ontbrekende deskundigheid wordt doelbewust van buiten aangetrokken, en de reikwijdte van het plan is vastgelegd: welke producten, welke processtappen en welke locaties het omvat en waar het eindigt.**

Waarom je het vaststelt: Naamgebonden aanstelling van de betrokken personen met hun rol en bewijs van kwalificatie, opleidingscertificaten of adviescontracten voor ingekochte deskundigheid, plus één pagina met een beschrijving van de reikwijdte en de grenzen ervan. In een klein bedrijf bestaat het team vaak uit één persoon; in dat geval volstaat een schriftelijke verklaring: wie verantwoordelijk is, welke opleiding die persoon heeft, en welke externe deskundige instantie wordt geraadpleegd bij vragen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 10.2 Voor elk product of elke productgroep bestaat een beschrijving waarin de veiligheidsrelevante kenmerken worden vastgelegd, zoals samenstelling en grondstoffen, fysische en chemische eigenschappen, behandeling vóór vrijgave, verpakking, opslag- en vervoersomstandigheden, houdbaarheid en de aanwezige allergenen die vermeld moeten worden.**

Waarom je het vaststelt: Productgegevensblad of receptblad per productgroep, gebaseerd op leveranciersspecificaties en allergenenvermeldingen. Een klein bedrijf groepeer vergelijkbare artikelen, bijvoorbeeld op basis van productiemethode, en beschrijft de groep in plaats van elk afzonderlijk artikel, zolang de veiligheidsrelevante kenmerken binnen de groep gelijk zijn.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

10.3 Voor elk product wordt vastgelegd hoe het bedoeld is te worden gebruikt, welke verdere behandeling de klant toepast en aan welke groepen mensen het geleverd wordt, waarbij bijzonder kwetsbare consumentengroepen uitdrukkelijk worden meegewogen, en er wordt ook rekening gehouden met redelijkerwijs te verwachten verkeerd gebruik.

Waarvan je het vaststelt: Beoogd gebruik en doelgroep vermeld in het productgegevensblad, gecontroleerd tegen de daadwerkelijke etikettering, de bereidingsinstructies op het etiket en de leveringsroute. Een klein bedrijf noteert in één of twee zinnen per productgroep of het voedsel vóór consumptie wordt verhit en of kinderen, ouderen, zwangeren of zieken tot de consumenten behoren, omdat dit de latere beoordeling scherper maakt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10.4 Voor elk proces wordt een stroomdiagram opgesteld dat alle stappen in volgorde en zonder hiaten in kaart brengt, van goederenontvangst via tussentijdse opslag, verwerking en verpakking tot vrijgave, en zowel de input in het proces als de output ervan zijn zichtbaar, dat wil zeggen ingekochte grondstoffen, additieven, water, verpakking, herbewerking, geretourneerd product en afval. [Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Stroomdiagram per productgroep met genummerde stappen, datum en versie, zodat latere beoordelingen ondubbelzinnig naar een stapnummer kunnen verwijzen. Een klein bedrijf tekent het diagram met de hand als een keten van vakjes op één blad en scant het in; tekensoftware is niet vereist, wat telt is dat de stappen compleet zijn.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10.5 Het stroomdiagram is ter plaatse tijdens de bedrijfsvoering geverifieerd aan de hand van hoe het werk daadwerkelijk wordt uitgevoerd, over alle diensten en bedrijfstijden waarin het proces loopt, verschillen tussen papier en werkelijkheid zijn in het diagram gecorrigeerd, en de controle wordt aangetoond met datum en persoon.

Waarvan je het vaststelt: Aantekening op het diagram of een kort schouwverslag met datum, tijdstip, dienst en de handtekening van de persoon die de controle heeft uitgevoerd, samen met de vorige versie ter vergelijking. Een klein bedrijf loopt eenmaal het volledige pad van het product af met het uitgeprinte diagram in de hand, corrigeert het rechtstreeks op het blad en tekent het af met een datum.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10.6 Voor elke stap van het bevestigde stroomdiagram heeft het bedrijf zelf vastgesteld welke biologische, chemische, fysische en allergeengerelateerde gevaren daar kunnen optreden, toenemen of blijven bestaan, heeft het elk van deze gevaren beoordeeld op de ernst van het mogelijke gezondheidseffect en de kans op optreden, heeft het de oorzaken van de als significant beoordeelde gevaren benoemd en er beheersmaatregelen aan toegewezen, en de beoordeling berust op traceerbare bronnen en de eigen omstandigheden van het bedrijf, niet op een van elders overgenomen lijst. De uitkomst van deze stap staat niet van tevoren vast, ze verschilt per bedrijf, per product en per proces en moet hier zelfstandig worden uitgewerkt. [Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Gevarenanalyse in de vorm van een tabel waarin elke rij één gevaar bij een genummerde processtap is, met kolommen voor type gevaar, oorzaak, beoordeling van ernst en kans, motivering van de beoordeling, bronverwijzing en toegewezen beheersmaatregel. Geschikte bronnen zijn vakliteratuur, gidsen voor goede hygiënepraktijken van de betreffende sector, terugroepmeldingen, officiële waarschuwingen, eigen klachten van het bedrijf en laboratoriumresultaten. Een klein bedrijf werkt de sectorgids stap voor stap door, toetst elk daarin genoemd gevaar op relevantie in het eigen bedrijf en documenteert ook de motivering waarom een gevaar voor het bedrijf niet significant is.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

10.7

Uit de als significant beoordeelde gevaren heeft het bedrijf zelf afgeleid bij welke processtappen beheersing essentieel is om het gevaar te voorkomen of weg te nemen of tot een aanvaardbaar niveau te reduceren, de afleiding is voor elke stap traceerbaar gemotiveerd, en er wordt evenzeer gemotiveerd waarom een stap ondanks een beheersmaatregel geen dergelijk essentieel punt is, omdat een latere fase het gevaar onder controle brengt. Welke stappen dit zijn, volgt uitsluitend uit de eigen gevarenanalyse en het eigen proces van het bedrijf en wordt hier niet voorgeschreven.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Traceerbare afleiding per significant gevaar, bijvoorbeeld met een beslisboom of een onderbouwde beoordelingstabel die laat zien welke vragen zijn gesteld, hoe ze zijn beantwoord en welke conclusie daaruit volgt. Het is van belang dat zowel de ja- als de nee-beslissingen worden gemotiveerd, omdat tijdens een officiële inspectie de motivering van de afgewezen punten even kritisch wordt bevraagd als die van de geselecteerde punten. Een klein bedrijf voegt de ingevulde beslisboom per gevaar als bijlage toe aan de gevarenanalyse.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10.8

Voor elk vastgelegd controlepunt wordt een meetbaar criterium vastgesteld dat de veilige van de niet meer veilige toestand scheidt, de waarde wordt zo gekozen dat het aanhouden ervan het significante gevaar daadwerkelijk beheerst, en deze geschiktheid is vóór gebruik onderbouwd, bijvoorbeeld met wettelijke eisen, wetenschappelijke literatuur, sectorgidsen, gegevens van de apparatuurfabrikant of eigen testen en meetreeksen van het bedrijf. De waarde zelf hangt af van product, recept, hoeveelheid, apparatuur en methode, en moet daarom door het bedrijf worden vastgesteld en onderbouwd en kan niet uit een sjabloon worden overgenomen.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Eén blad per controlepunt met het gekozen criterium, de gemeten variabele, de tolerantie marge en de bron die de waarde onderbouwt, samen met het bewijs zelf: uittreksel van de wettelijke eis, literatuurverwijzing, fabrikantdocumentatie voor de apparatuur of de registratie van de eigen meetreeksen van het bedrijf met datum, omstandigheden en resultaten. Het is ook nuttig om een strenger intern actieniveau vóór het eigenlijke criterium vast te stellen, zodat een trend wordt opgemerkt voordat het veilige bereik wordt verlaten. Een klein bedrijf steunt op de waarden uit de sectorgids maar documenteert dat zijn product en zijn apparatuur binnen de reikwijdte van die gids vallen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10.9

Voor elk controlepunt is vastgelegd wie meet of waarneemt, wanneer, waarmee en hoe vaak, de methode detecteert een afwijking van het veilige bereik vroeg genoeg om ingrijpen nog mogelijk te maken, de gebruikte meetapparatuur wordt gecontroleerd, de personen die de bewaking uitvoeren zijn voor deze taak opgeleid, en de resultaten worden onmiddellijk op het moment van waarneming geregistreerd en door een aangewezen persoon medeondertekend.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Bewakingsplan met één regel per controlepunt, kolommen voor gemeten variabele, methode, frequentie, meetapparatuur en verantwoordelijke persoon, samen met de ingevulde registraties uit de dagelijkse bedrijfsvoering met datum, tijdstip, gemeten waarde, paraaf en medeondertekening. Registraties worden direct bijgehouden, niet achteraf ingevuld. Een klein bedrijf gebruikt voorbedrukte dagbladen op het meetpunt of automatische registratie via dataloggers, maar het controleren van de registrator blijft een taak van een persoon.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10.10

Voor elk controlepunt is vooraf vastgelegd wat er gebeurt wanneer bewaking een afwijking van het veilige bereik laat zien: wie beslist, hoe het proces terug in het veilige bereik wordt gebracht, hoe het sinds de laatste veilige meting betrokken product wordt gekenmerkt, vastgehouden en beoordeeld, wie beslist over het verdere verloop ervan en hoe de oorzaak wordt gevonden en weggenomen. Elke afwijking en elke daarop genomen maatregel wordt geregistreerd.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Correctieplan per controlepunt met de aanleiding, de directe maatregel, de behandeling van het betrokken product, de beslissingsbevoegdheid en de meldroute, samen met de afwijkingmeldingen uit de dagelijkse bedrijfsvoering met datum, betrokken hoeveelheid, partijaanduiding, beslissing over het product, oorzaak en doeltreffendheidscontrole. Een klein bedrijf houdt het plan bij als een als-dan-tabel direct naast het bewakingsblad, zodat zelfs een tijdelijke kracht in de late dienst weet wie te bellen en dat het product pas verkocht wordt zodra een beslissing is genomen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

- 10.11** Op vastgestelde intervallen controleert het bedrijf met andere middelen dan de routinebewaking of het plan in de praktijk daadwerkelijk werkt en of het nog bij het bedrijf past; dit omvat het vergelijken van de registraties met de eisen, het controleren van de meetapparatuur, het testen van product of omgeving en het evalueren van klachten en terugkoppeling, en het plan wordt ook herzien en aangepast telkens wanneer daar aanleiding toe is, wanneer recept, grondstof, apparatuur, methode, verpakking, gebruik of de wettelijke situatie verandert of wanneer nieuwe kennis over een gevaar beschikbaar komt.

Waarom je het vaststelt: Verificatieplan met de geplande controles, de frequentie ervan en de verantwoordelijke persoon, samen met de resultaten: beoordelingsnotities over de bewakingsregistraties, laboratoriumbevindingen, kalibratiecertificaten, klachtenanalyse en een registratie van de periodieke herziening van het plan als geheel met datum, reden, deelnemers en besluiten over wijzigingen. Een klein bedrijf stelt een jaarlijkse herziening van het complete plan vast en voegt een regel toe die een onmiddellijke herbeoordeling van de betrokken processtap in gang zet telkens wanneer een recept of een apparaat verandert.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 10.12** De gedocumenteerde informatie van het plan en de in het bedrijf gecreëerde registraties zijn qua omvang en detailniveau afgestemd op de aard en de omvang van het bedrijf, ze zijn actueel, duidelijk aan één versie toewijsbaar, beschermd tegen ongeoorloofde of achteraf aangebrachte wijzigingen en op verzoek beschikbaar voor de autoriteit, bewaartermijnen zijn vastgelegd en volgen ten minste de houdbaarheid van de producten, en het personeel vindt de documenten die het voor zijn werk nodig heeft op de eigen werkplek.

Document

Waarom je het vaststelt: Overzicht van alle toepasselijke documenten en registraties met versie, datum, verantwoordelijke persoon, archiveringsplaats en bewaartermijn, samen met voorbeelden uit het actuele archief die laten zien dat bladen daadwerkelijk vlot worden ingevuld. Een klein bedrijf houdt één map bij met tabbladen voor het plan, de controleplannen en de registraties, en plaatst voorin een inhoudsopgave met de versiedatum. Een volledig ingevuld blad toont aan dat een controle is uitgevoerd; het vervangt noch de onafhankelijke technische beoordeling, noch het oordeel van de officiële voedselcontroleautoriteit.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

11 Bekwaamheid en opleiding voor het HACCP-systeem

1

- 11.1** Iedereen die met voedsel werkt, krijgt vóór aanvang van het werk en daarna op herhaalde intervallen instructie in hygiëne en in de beheersmaatregelen die op zijn taken van toepassing zijn, en dit omvat tijdelijk personeel, uitzendkrachten en schoonmaakpersoneel; de personen die het HACCP-plan opstellen, bijwerken en beoordelen kunnen de voor die rol benodigde bekwaamheid aantonen, de inhoud wordt gegeven in een taal en op een niveau die de deelnemers daadwerkelijk begrijpen, en ze wordt aangepast telkens wanneer producten, processen, apparatuur, allergenen of wettelijke eisen veranderen, of telkens wanneer afwijkingen, klachten of inspectieresultaten een begripslacune aan het licht brengen.

Waarom je het vaststelt: Een opleidingsplan met onderwerpen, doelgroepen en intervallen, aanwezigheidsregistraties met datum, onderwerp, duur, handtekening en de naam van de trainer, gedocumenteerde eerste instructie voor nieuw personeel voordat het aan het werk gaat, en bewijs van bekwaamheid voor de verantwoordelijken voor HACCP, zoals cursuscertificaten, relevante beroepskwalificaties of registraties van extern advies, samen met een of andere vorm van begripscheck, bijvoorbeeld een korte vragenlijst of een waarneming op de werkplek, met het resultaat schriftelijk vastgelegd. Een klein bedrijf houdt per persoon één blad bij waarop elke instructiesessie met datum en paraaf wordt genoteerd, gebruikt toolboxgesprekken van tien minuten aan de werkbank in plaats van lange opleidingsdagen, verstrekt geïllustreerde posters of hand-outs in de talen die de mensen daadwerkelijk spreken, en archiveert de wettelijk verplichte gezondheidsinstructie voor voedselhanteerders samen met de bekwaamheidsregistraties in hetzelfde personeelsdossier.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevarenanalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

12 Wettelijke verplichtingen van de exploitant van het levensmiddelenbedrijf tegenover de bevoegde autoriteit

5

- 12.1 Elke inrichting waarin voedsel wordt geproduceerd, verwerkt, opgeslagen, vervoerd of geleverd, is vóór aanvang van de werkzaamheden gemeld bij de bevoegde voedselveiligheidsautoriteit, de gegevens over activiteit, adres en verantwoordelijke persoon worden actueel gehouden, en wijzigingen zoals een eigendomsoverdracht, een nieuw productassortiment, een extra locatie of de sluiting van het bedrijf worden eveneens gemeld.**

Waarvan je het vaststelt: Een kopie van de bij de bevoegde autoriteit ingediende melding of registratie, de ontvangstbevestiging of het registratiebewijs van de autoriteit, samen met de vergunning en, wanneer de activiteit erkenning vereist in plaats van louter registratie, het erkenningsbesluit inclusief het erkenningsnummer. Een klein bedrijf houdt de melding, het antwoord van de autoriteit en elke latere wijzigingsmelding in één map in chronologische volgorde bij, zodat het tijdens een inspectie onmiddellijk kan aantonen dat de actuele stand van het bedrijf is gemeld.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 12.2 Het bedrijf kan de autoriteit op verzoek aantonen dat de hygiëne-eisen en de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures daadwerkelijk in de dagelijkse praktijk worden toegepast, en de hiervoor benodigde gedocumenteerde informatie en registraties worden op een manier bijgehouden die het werkelijke verloop van de bedrijfsvoering weerspiegelt in plaats van achteraf te worden opgesteld.**

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: De daadwerkelijk in de inrichting bijgehouden registraties: temperatuurcontroles, controles van inkomende goederen, reinigingsregistraties, opleidingsregistraties, resultaten van de bewaking van de door het bedrijf zelf vastgelegde controlepunten, en het bewijs van de correctieve maatregelen die zijn genomen bij afwijkingen. Elke registratie draagt de datum, de waarde of bevinding, en de paraaf van de persoon die haar heeft gemaakt. Een klein bedrijf redt het met een paar formulieren die op de werkplek worden ingevuld. Wat telt is niet de omvang, maar dat de aantekeningen echt zijn en op het moment zelf worden gemaakt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 12.3 Voor hygiëne-relevante gedocumenteerde informatie en registraties is vastgelegd hoe lang ze bewaard worden, waar ze worden bewaard en wie ze beheert, de bewaartermijn is afgestemd op de houdbaarheid van de producten en op de behoeften van traceerbaarheid, en de documenten blijven gedurende die hele termijn leesbaar en terugvindbaar.**

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Een overzicht van de documenttypes met bewaartermijn, opslaglocatie en verantwoordelijke persoon, plus voorbeelden uit het archief die aantonen dat registraties uit de hele periode daadwerkelijk aanwezig zijn. Een bedrijf dat registraties digitaal bewaart, laat ook zien hoe ze tegen gegevensverlies worden geborgd. Een klein bedrijf etiketteert één map per jaar, bewaart registraties van inkomende goederen en partijregistraties ten minste zolang de goederen geschikt blijven voor consumptie, en stelt voor kortdurend houdbare verse producten een onderbouwde minimumtermijn vast in plaats van registraties meteen weg te gooien.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 12.4 De omvang en de vorm van de procedures en registraties zijn afgestemd op de aard en de omvang van het bedrijf, en het bedrijf kan motiveren waarom de gekozen oplossing passend is voor zijn producten en processen, met name wanneer het steunt op een sectorgids voor goede hygiënepraktijken of zijn registraties bewust beperkt houdt.**

Waarvan je het vaststelt: De gebruikte sectorgids of modeloplossing, met uitgever en editie, plus een korte schriftelijke onderbouwing waarin staat welke delen zijn overgenomen en welke aan het eigen bedrijf zijn aangepast. Afstemming op de omvang van het bedrijf vermindert de documentatie-inspanning, maar ontslaat het bedrijf niet van de beheersing van de gevaren. Een klein bedrijf zet op één pagina uiteen welke producten en processen het heeft, welke gids het gebruikt en waar het van die gids afwijkt, zodat de autoriteit de redenering kan volgen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

Zelfevaluatie, geen bewijs. De gevaaranalyse en de controlepunten moeten door elk bedrijf zelf worden uitgewerkt. Bindend zijn de wet en de voedselveiligheidsautoriteit.

12.5 De omgang met de bevoegde autoriteit is geregeld: het is vastgelegd wie de inspecteur begeleidt en tijdens een inspectie informatie verstrekt, opgeworpen bevindingen worden geregistreerd, afgehandeld met een streefdatum en een verantwoordelijke persoon en onderzocht op hun grondoorzaak, en de autoriteit wordt onverwijld op de hoogte gebracht telkens wanneer voedsel wordt verdacht van onveiligheid.

Waarom je het vaststelt: Inspectieverslagen van de autoriteit en officiële analyseresultaten, samen met de eigen actielijst van het bedrijf waarin elke bevinding met de oorzaak ervan, de genomen maatregel, de streefdatum, de verantwoordelijke persoon en de afrondingsdatum worden vastgelegd, en verder het bewijs van meldingen aan de autoriteit en van terugtrekkingen of terugroepacties. Een klein bedrijf noteert het telefoonnummer van het bevoegde loket en de vervanger voor de directie op één blad in de hygiënekaart en archiveert daarachter elk inspectieverslag samen met de bijbehorende ingevulde actielijst.

Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing
------	----------------	---------	---------------------

Bewijs / onderbouwing