

ISO 22000:2018 + Amd 1:2024 Managementsystemen voor voedselveiligheid

Voedselveiligheid als managementsysteem

62 eisen. Deze norm is certificeerbaar door een geaccrediteerde instelling. Versie van 07/2026.

ISO 22000 kan door een geaccrediteerde instelling worden gecertificeerd. De HACCP-beginselen zijn erin opgenomen, verwerkt in paragraaf 8.5. Belangrijk voor leveranciers aan de levensmiddelendetailhandel: ISO 22000 op zich wordt niet erkend door de GFSI. Daarvoor is FSSC 22000 nodig, dus ISO 22000 plus de basisvoorwaardenprogramma's van de reeks ISO/TS 22002 plus aanvullende eisen. Wie alleen voor ISO 22000 gecertificeerd is, voldoet niet aan wat veel retailketens vragen. Deze lijst is een werkhulpmiddel voor zelfevaluatie, geen bewijs. Er loopt een herziening van de norm.

Bedrijf

Datum

Opgesteld door

4 Context van de organisatie, verwachtingen van belanghebbende partijen en toepassingsgebied

4

4.1 De interne en externe kwesties die van invloed kunnen zijn op het vermogen om veilige levensmiddelen te leveren, zijn vastgesteld en worden regelmatig herzien en geactualiseerd. Dit omvat de vraag of klimaatverandering een relevante kwestie is voor de organisatie, bijvoorbeeld door hitte in productie- en opslagruimten, veranderende oogst- en grondstofkwaliteit of beschikbaarheid van water. Het resultaat van deze afweging is beschikbaar, ongeacht of het antwoord relevant is of niet.

Waaraan je het vaststelt: Een kwestielijst of een eenvoudige tabel met kolommen voor de kwestie, de link met voedselveiligheid en de datum van de laatste herziening. Geschikt bewijs zijn notulen van de directiebeoordeling met context als agendapunt, marktbewaking, meldingen van autoriteiten en brancheverenigingen, en leverancierswaarschuwingen. Voor het klimaataspect volstaat een korte, onderbouwde vermelding met ja of nee. Een kleine onderneming regelt dit op een enkele pagina die eenmaal per jaar wordt doorgenomen in de directiebeoordeling en wordt afgetekend met een nieuwe datum.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

4.2 De belanghebbende partijen die relevant zijn voor het voedselveiligheidsmanagementsysteem zijn geïdentificeerd, en hun relevante eisen zijn bekend, verzameld en actueel gehouden. Dit omvat minimaal klanten, consumenten, autoriteiten, leveranciers en medewerkers, samen met eisen van deze partijen die verband houden met klimaatverandering, voor zover die eisen bestaan.

Waaraan je het vaststelt: Een overzicht van de partijen dat elke partij koppelt aan haar concrete eisen en aan de bron: klantspecificaties en klantaudits, wettelijke eisen en officiële voorwaarden, certificerings- en normen, leveranciersspecificaties. Een verwijzing per regel naar het document waarin aan de eis wordt voldaan is nuttig. Een kleine onderneming houdt dit bij als één tabel waarin nieuwe klanteisen en wetwijzigingen worden ingevoerd zodra ze zich voordoen, en die eenmaal per jaar wordt herzien.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

4.3 Het toepassingsgebied van het systeem is vastgelegd en beschikbaar als gedocumenteerde informatie. Het benoemt de producten en productgroepen die eronder vallen, de processen en de locaties met hun adressen, en stelt daarmee duidelijk de grenzen van het systeem vast. Uitbestede of ingekochte activiteiten die invloed hebben op voedselveiligheid zijn expliciet toegewezen en niet stilzwijgend weggelaten. De onder 4.1 vastgestelde kwesties en de onder 4.2 vastgelegde eisen zijn meegewogen bij het bepalen van het toepassingsgebied.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Een goedgekeurd document met het toepassingsgebied, dat ook als onderdeel van het handboek of als bijlage bij de directiebeoordeling kan staan, met een productlijst, een processenlijst, locatieadressen en een verklaring van de uitbestede processen samen met de verantwoordelijke persoon. De formulering moet duidelijk genoeg zijn zodat een buitenstaander kan zien wat niet is inbegrepen. Let op de scheiding van de twee niveaus: het moet leesbaar zijn wat geldt voor de organisatie als geheel en wat alleen voor een enkele locatie geldt. Een kleine onderneming redt het met een halve pagina, gedateerd en ondertekend door de hoogste directie.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

4.4 Het voedselveiligheidsmanagementsysteem is opgezet en operationeel, de processen en hun onderlinge samenhang zijn bekend, en het systeem wordt doorlopend onderhouden en verbeterd. Het blijft niet steken op papier, maar is terug te vinden in de dagelijkse praktijk.

Waarvan je het vaststelt: Een procesmatrix of procesoverzicht dat laat zien welk proces welk ander proces voedt, samen met verwijzingen naar de bijbehorende procedures en registraties. Bewijs dat het systeem daadwerkelijk draait komt uit actuele dagelijkse registraties, interne audits, de directiebeoordeling en de registraties van doorgevoerde verbeteringen. Een kleine onderneming tekent de procesketen van goederenontvangst tot verzending op een pagina en koppelt aan elk vak het passende formulier.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5 Leiderschap

5

5.1-a De hoogste directie draagt het voedselveiligheidsmanagementsysteem, verankert het in de bedrijfsstrategie en in de dagelijkse bedrijfsvoering, en stelt de mensen, de vaardigheden, de tijd, de faciliteiten en de financiering beschikbaar die het systeem nodig heeft.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs bestaat uit een goedgekeurd budget voor hygiëne, opleiding, onderhoud en laboratoriumanalyse, een organogram dat voedselveiligheid aan een managementniveau toewijst, en gedateerde notulen waarin de directie besluiten heeft genomen met een aangewezen verantwoordelijke, een streefdatum en een vrijgave van middelen. Bij een kleine onderneming is de eigenaar zelf het bewijs: een korte, terugkerende registratie van klachten, investeringen en personeelsbeslissingen met betrekking tot voedselveiligheid volstaat.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.1-b De hoogste directie zorgt ervoor dat de beoogde resultaten van het systeem daadwerkelijk worden behaald, ondersteunt de mensen die daaraan bijdragen, bevordert een cultuur van continue verbetering, en maakt duidelijk dat het melden van voedselveiligheidsproblemen gewenst is en geen nadeel oplevert.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs bestaat uit prestatie-indicatoren voor doelstellingen met toelichting van de directie, registraties van opleiding en technische ondersteuning voor de verantwoordelijke personen, een meldroute voor zorgen die door het personeel worden geuit, en meldingen die zijn beoordeeld met terugkoppeling naar de melder. Een kleine onderneming kan volstaan met een lijst van openstaande hygiënemeldingen en een korte notitie over wie welke melding wanneer heeft afgesloten.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.2-a Er bestaat een schriftelijk voedselveiligheidsbeleid dat past bij het doel en de omvang van de onderneming, het kader biedt voor de doelstellingen, zich verbindt aan het voldoen aan wettelijke, reglementaire en met de klant overeengekomen eisen, interne en externe communicatie over voedselveiligheid omvat, en zich verbindt aan continue verbetering van het systeem en aan de competentie die het personeel daarvoor nodig heeft.

Document

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is het goedgekeurde beleid als gedocumenteerde informatie, voorzien van datum, versie en handtekening van de hoogste directie. Een beknopte tekst van één pagina volstaat, zolang deze aansluit bij de doelstellingen en het productassortiment. Een wijzigingsgeschiedenis is van belang, zodat zichtbaar blijft dat het beleid op actualiteit is beoordeeld telkens wanneer producten, locaties of wettelijke eisen veranderden.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

5.2-b Het beleid wordt in de hele onderneming gecommuniceerd, wordt door het personeel begrepen in wat het voor hun eigen werk betekent, kan op elk niveau worden toegepast, en wordt op een geschikte manier beschikbaar gesteld aan belanghebbende partijen.

Waarvan je het vaststelt: Bewijs bestaat uit mededelingen in productie- en personeelsruimten, een punt over het beleid tijdens de hygiënebriefing met aanwezigheidslijst en datum, een versie in de talen die daadwerkelijk op de locatie worden gesproken, en de gepubliceerde versie voor klanten, leveranciers en autoriteiten. Begrip wordt niet alleen aangetoond met een handtekening, maar met een korte begripsvraag tijdens de briefing of een kort gesprek tijdens een hygiënerondgang.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 5.3-a** **Verantwoordelijkheden en bevoegdheden voor voedselveiligheid zijn toegewezen en gecommuniceerd. Er is een teamleider voedselveiligheid aangesteld die aan de hoogste directie rapporteert over de doeltreffendheid en geschiktheid van het systeem. Er is vastgelegd wie toezicht houdt op de meldplichten van het systeem, wie gevarenbeheersing in de onderneming uitvoert, en wie de bevoegdheid heeft om een proces stop te zetten en product te blokkeren. Iedereen in de onderneming is verplicht voedselveiligheidsproblemen te melden bij een aangewezen contactpersoon.**

Waarvan je het vaststelt: Bewijs bestaat uit een gedateerde aanstellingsbrief voor de teamleider, functie- of rolbeschrijvingen met vervangingsregelingen, een verantwoordelijkheidsmatrix voor bewaking, vrijgave en blokkering, en rapportages van de teamleider aan de directie. De bevoegdheid om product te blokkeren moet expliciet schriftelijk zijn vastgelegd, anders houdt deze geen stand wanneer het erop aankomt. Bij een kleine onderneming volstaat één pagina: naam, rol, bevoegdheid, vervanger, meldroute voor zorgen, ondertekend door de directie en opgehangen in de pauzeruimte.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

6 Planning van het voedselveiligheidsmanagementsysteem

3

- 6.1-a** **De context van de organisatie en de verwachtingen van belanghebbende partijen zijn gebruikt om af te leiden welke risico's en welke kansen het managementsysteem zouden kunnen belemmeren in het behalen van de beoogde resultaten, of het daarbij zouden kunnen ondersteunen. Dit omvat expliciet de effecten van een veranderend klimaat, bijvoorbeeld hitteperiodes, veranderende grondstofkwaliteit of verstoorde koudeketens. Voor de vastgestelde punten zijn acties gepland, geïntegreerd in de processen van het systeem en achteraf beoordeeld op hun doeltreffendheid. Deze afweging speelt zich af op systeemniveau en vervangt niet de gevarenanalyse voor afzonderlijke voedselveiligheidsgevaaren uit paragraaf 8.5.**

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een risico- en kansenregister dat terugverwijst naar de contextanalyse uit 4.1 en de lijst van belanghebbende partijen uit 4.2, met een geplande actie, een verantwoordelijke, een streefdatum en een latere notitie over de doeltreffendheid per punt. De klimaatfactoren staan als eigen regels vermeld, niet als voetnoot. Een kleine onderneming houdt dit bij als één tabel met zes kolommen, eenmaal per jaar herzien in dezelfde vergadering als de directiebeoordeling en afgetekend met datum. Belangrijk is dat gebeurtenissen zoals een koelingstoring in de zomer hier zichtbaar worden en niet alleen in de HACCP-documentatie.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 6.2-a** **Er zijn doelstellingen vastgesteld voor het systeem die aansluiten bij het voedselveiligheidsbeleid, die kunnen worden gemeten of beoordeeld aan overeengekomen criteria en die rekening houden met toepasselijke wettelijke eisen en klanteisen. De doelstellingen worden bewaakt, gecommuniceerd aan de betrokken personen, met passende tussenpozen herzien en waar nodig geactualiseerd. Voor elke doelstelling is gepland wat er wordt gedaan, welke middelen nodig zijn, wie verantwoordelijk is, wanneer deze moet zijn behaald en hoe het behalen ervan wordt vastgesteld. Gedocumenteerde informatie over de doelstellingen wordt bewaard.**

Document

Waarvan je het vaststelt: Bewijs is een lijst met doelstellingen met een uitgangswaarde, een streefwaarde, een deadline, een verantwoordelijke en een meetmethode, aangevuld met de lopende evaluatie, bijvoorbeeld het klachtenpercentage per partij, het aandeel geslaagde hygiëne-inspecties, het slagingspercentage van traceerbaarheidsoefeningen of de opleidingsstatus van het personeel. Daarnaast is er bewijs dat de doelstellingen zijn gecommuniceerd, bijvoorbeeld een mededeling op het prikbord, een punt in het ploegenoverdrachtregister of een ondertekende briefinglijst. Een kleine onderneming redt het met drie tot vijf doelstellingen op één pagina, maandelijks bijgewerkt met een cijfer en beoordeeld in de jaarlijkse herziening. Bij meerdere locaties is herkenbaar welke doelstellingen voor de organisatie als geheel gelden en welke voor de afzonderlijke locatie.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

6.3-a

Wijzigingen in het voedselveiligheidsmanagementsysteem worden vooraf gepland en niet terloops doorgevoerd. Voorafgaand aan de invoering zijn de reden en de verwachte gevolgen overwogen, blijft het systeem functioneel tijdens en na de wijziging, zijn de benodigde middelen beschikbaar en worden verantwoordelijkheden toegewezen of opnieuw toegewezen. Dit geldt voor wijzigingen in producten, recepturen, grondstoffen, leveranciers, apparatuur, ruimten, processen en personeel, en evenzo voor wijzigingen in wettelijke eisen.

Waarom je het vaststelt: Bewijs bestaat uit wijzigingsverzoeken of wijzigingsnotities met de reden, een beoordeling van de impact op de geveanalyse, de basisvoorwaardenprogramma's en de beheersmaatregelen, goedkeuring door het team voedselveiligheid, plus een notitie over de latere actualisering van stroomschema's, werkinstructies en opleiding. Een kleine onderneming legt dit vast in een wijzigingslogboek, één regel per wijziging met datum, korte omschrijving, een vinkje wanneer de HACCP-documentatie wordt geraakt, en een handtekening, bewaard bijvoorbeeld als formulier achterin de HACCP-map. Ongeplande wijzigingen, zoals het op korte termijn wisselen van grondstofleverancier, worden achteraf op dezelfde manier beoordeeld.

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

Bewijs / onderbouwing

7 Ondersteuning: middelen, competentie, communicatie en gedocumenteerde informatie

17

7.1.1

De middelen die nodig zijn om het voedselveiligheidsmanagementsysteem op te zetten, te laten werken, te onderhouden en te verbeteren, zijn vastgesteld en beschikbaar. Hierbij is rekening gehouden met wat de organisatie zelf kan leveren en wat moet worden ingekocht, zoals laboratoriumdiensten, plaagdierbeheersing of externe advisering.

Waarom je het vaststelt: Een middelenoverzicht met mensen, ruimten en apparatuur, bewakings- en meetapparatuur, en extern geleverde diensten, samen met een goedgekeurd budget of investeringsplan en besluiten uit de directiebeoordeling. Een kleine onderneming regelt dit op één pagina per jaar: wat we nodig hebben, wat we hebben, wat ontbreekt, wie het levert en tegen wanneer.

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

Bewijs / onderbouwing

7.1.2-a

De mensen die het systeem laten draaien en de processen beheersen, zijn in voldoende aantal beschikbaar en zijn geschikt voor hun taken. Het team voedselveiligheid is aangesteld en dekt qua expertise de producten, processen, apparatuur en gevaren van de onderneming.

Waarom je het vaststelt: Een aanstellingsbrief of besluitregistratie over de samenstelling van het team voedselveiligheid, met namen, rollen en de expertise die elke persoon inbrengt, plus een organogram, functie- of taakbeschrijvingen en vervangingsregelingen. Een kleine onderneming documenteert het team ook wanneer dit uit twee personen bestaat, en vult ontbrekende expertise aan via een aangewezen externe deskundige.

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

Bewijs / onderbouwing

7.1.2-b

Wanneer externe deskundigen systeemtaken uitvoeren, bijvoorbeeld geveanalyse, validatie of opleiding, zijn hun verantwoordelijkheden, bevoegdheden en de vereiste competentie schriftelijk vastgelegd. De verantwoordelijkheid voor het systeem blijft bij de organisatie.

Waarom je het vaststelt: Een contract, opdrachtbrief of dienstverleningsovereenkomst met de externe deskundige waarin de taak, de verleende bevoegdheid en de vereiste kwalificatie zijn vastgelegd, samen met bewijs van die kwalificatie en de rapportages die uit het werk voortkomen. Een kleine onderneming legt dit vast in een opdrachtbrief van twee pagina's in plaats van te vertrouwen op een mondelinge afspraak met de adviseur.

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

Bewijs / onderbouwing

Document

7.1.3

De gebouwen, ruimten, nutsvoorzieningen en apparatuur die nodig zijn voor veilige producten zijn aanwezig en in een staat die voedselveiligheid ondersteunt. Onderhoud en vervanging worden gepland en niet pas na een storing in gang gezet.

Waarom je het vaststelt: Een apparatuur- en activaregister, een onderhoudsplan met streefdata en verantwoordelijkheden, onderhouds- en reparatieregistraties, kalibratie- en verificatieregistraties voor meetapparatuur, plus plannen voor water, perslucht, stoom en ventilatie voor zover deze in contact komen met het product. Een kleine onderneming houdt per machine een onderhoudslijst bij met datum, activiteit en paraaf, wat voldoende bewijs is.

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

Bewijs / onderbouwing

7.1.4 De omgeving waarin het werk wordt uitgevoerd, is zo ingericht dat veilige producten mogelijk zijn. Dit omvat fysieke factoren zoals temperatuur, verlichting, geluid, luchtkwaliteit en hygiëne, en menselijke factoren zoals werkdruk, ploegduur en de inwerking van nieuw personeel.

Waarvan je het vaststelt: Metingen en registraties van ruimtetemperatuur, verlichting en lucht, een hygiëneplan met kleedkamer- en handenwasregels, registraties van inspectierondgangen, plus ploegen- en inwerkplannen. Een kleine onderneming toont dit aan met een wekelijkse hygiënerondgang met checklist en met temperatuurregistraties voor de productieruimten.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7.1.5 Wanneer kant-en-klare elementen van buitenaf worden overgenomen, zoals sectorgidsen, generieke gevarenanalyses of aangekochte modelhandboeken, worden deze afgestemd op de organisatie, geverifieerd tegen de eigen producten, processen en locaties, ingevoerd en actueel gehouden. Een ongewijzigd overgenomen sjabloon telt niet als het eigen systeem van de organisatie.

Document

Waarvan je het vaststelt: Het brondocument zoals ontvangen, een vergelijkingsnotitie waaruit blijkt welke punten zijn aangepast, toegevoegd of geschrapt, en de goedgekeurde eigen versie met datum en handtekening. Een kleine onderneming noteert in de koptekst van de overgenomen gids wie deze voor de onderneming heeft geverifieerd en aangepast, en wanneer.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7.1.6-a Voor leveranciers en dienstverleners wiens prestaties invloed hebben op voedselveiligheid bestaan vastgestelde criteria voor selectie, beoordeling, doorlopende bewaking en herbeoordeling. De resultaten van deze beoordelingen worden bewaard als gedocumenteerde informatie, en de gevolgen van slechte prestaties zijn vastgelegd.

Document

Waarvan je het vaststelt: Een leverancierslijst met goedkeuringsstatus, beoordelingscriteria zoals certificering, conformiteit met de specificatie, klachtenpercentage en leverbetrouwbaarheid, een beoordelingsformulier per leverancier met datum, plus audit- of vragenlijstresultaten en bewijs van geblokkeerde leveranciers. Een kleine onderneming houdt een tabel bij met één regel per leverancier en een jaarlijkse beoordeling in drie kolommen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7.1.6-b Wat van externe leveranciers wordt verwacht, wordt aan hen gecommuniceerd voordat de dienst begint. Dit omvat product- en proceseisen, hygiëne- en transportspecificaties, en de verplichting om wijzigingen en incidenten te melden. Extern geleverde processen, producten en diensten worden zo beheerst dat ze het vermogen van de organisatie om veilige producten te leveren niet verzwakken.

Waarvan je het vaststelt: Inkoopdocumenten en raamovereenkomsten die verwijzen naar de specificatie, goedgekeurde grondstof- en verpakkingsspecificaties, hygiëne- en transporteisen voor contractanten, en een afspraak om wijzigingen in receptuur, herkomst en proces te melden. Een kleine onderneming voegt een eisenlijst van één pagina bij de inkooporder en laat deze per leverancier eenmalig medeondertekenen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7.2-a Voor elke taak die van invloed is op voedselveiligheid is de benodigde competentie vastgesteld. Dit geldt voor eigen personeel evenals voor externe leveranciers en op locatie werkend contractpersoneel, en het geldt expliciet voor het team voedselveiligheid en voor de personen die CCP's en OPRP's bewaken.

Waarvan je het vaststelt: Een competentiematrix met één regel per persoon en één kolom per taak, bijvoorbeeld controle bij goederenontvangst, thermische verwerkingsapparatuur, metaaldetector, vrijgave na reiniging, gevarenanalyse. De vereiste competentie per taak wordt in een korte eisenregel aangegeven. Een kleine onderneming werkt met een matrix van één pagina waarin elke cel aangeeft of de persoon geïnstrueerd, geoefend of nog open is.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

7.2-b	Waar competentie ontbreekt, worden acties ondernomen, bijvoorbeeld opleiding, instructie, inwerken op de werkplek, herplaatsing naar een andere taak of het inkopen van expertise, en de doeltreffendheid van deze acties wordt beoordeeld. Competentie wordt onderbouwd met registraties; een aanwezigheidslijst alleen is geen bewijs van bekwaamheid.				Document
	Waarvan je het vaststelt: Een opleidingsplan, opleidingsregistraties met onderwerp, datum, opleider en handtekening, plus bewijs van doeltreffendheid: een toets, observatie op de werkplek, akkoord van de leidinggevende of een geslaagde proefrun bij het CCP. Diploma's, certificaten en werkervaring tellen ook mee. Een kleine onderneming voegt aan de aanwezigheidslijst een regel toe waarin de leidinggevende na enkele weken bevestigt dat de persoon de taak betrouwbaar uitvoert.				
	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	
Bewijs / onderbouwing					
7.3	Iedereen die in de onderneming werkt, kent het voedselveiligheidsbeleid, weet welke doelstellingen voor het eigen gebied gelden, begrijpt de eigen bijdrage aan de doeltreffendheid van het systeem en begrijpt wat er gebeurt als eisen niet worden nageleefd. Ook is bekend dat alles wat afwijkend is onverwijld moet worden gemeld bij een aangewezen persoon.				
	Waarvan je het vaststelt: Instructieregistraties met de behandelde inhoud, mededelingen en korte versies van het beleid op de werkplek, meldroutes met namen en contactgegevens, plus steekproefinterviews tijdens de interne audit waarin personeel in eigen woorden de eigen bijdrage beschrijft. Een kleine onderneming gebruikt een korte briefing bij aanvang van de ploeg en registreert onderwerp, datum en deelnemers in een logboek.				
	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	
Bewijs / onderbouwing					
7.4.1	Communicatie over voedselveiligheid is gepland. Er is vastgelegd wat wordt gecommuniceerd, wanneer, met wie, via welke route en door wie. Communicatie bereikt zowel intern als extern langs de voedselketen.				
	Waarvan je het vaststelt: Een communicatieplan als tabel met de kolommen aanleiding, inhoud, ontvanger, route, verantwoordelijke en deadline, gesplitst in intern en extern. Distributielijsten, notulen en e-mailwisselingen dienen als aanvullend bewijs. Een kleine onderneming past dit op één pagina en voegt de noodcontactnummers eraan toe.				
	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	
Bewijs / onderbouwing					
7.4.2	Voor externe communicatie is vastgelegd welke informatie wordt uitgewisseld met leveranciers, contractanten, klanten, consumenten, autoriteiten en andere schakels in de voedselketen, zodat gevaren langs de keten worden beheerst. Er is een persoon aangesteld met de bevoegdheid om extern te communiceren. Binnenkomende en uitgaande informatie wordt geregistreerd en is beschikbaar voor het team voedselveiligheid.				Document
	Waarvan je het vaststelt: De aanstelling van de bevoegde persoon en een vervanger, een contactlijst voor autoriteiten, klanten en leveranciers, product- en gebruiksinformatie voor klanten inclusief allergeen- en bewaarinstructies, en registraties van klachten, klantvragen en contacten met autoriteiten. Een kleine onderneming houdt een communicatiedossier bij waarin elke externe voedselveiligheidskwestie wordt vastgelegd met datum, afzender en uitkomst.				
	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	
Bewijs / onderbouwing					
7.4.3	Intern is vastgelegd dat het team voedselveiligheid tijdig wordt geïnformeerd over alle wijzigingen die van invloed kunnen zijn op voedselveiligheid, waaronder nieuwe of gewijzigde producten, grondstoffen en leveranciers, wijzigingen in apparatuur, ruimten, reiniging en procesparameters, nieuwe wettelijke eisen en klanteisen, en nieuwe kennis over gevaren en klachten. Deze informatie stroomt door in de actualisering van het systeem en in de directiebeoordeling.				
	Waarvan je het vaststelt: Een procedure of formulier voor het melden van wijzigingen waarin staat wie meldt en aan wie, plus notulen van vergaderingen van het team voedselveiligheid waaruit de gemelde wijzigingen en de beoordeling ervan blijken, en bewijs dat de gevarianalyse waar nodig opnieuw is herzien. Een kleine onderneming regelt dit met een vast agendapunt over wijzigingen in het wekelijkse overleg en een korte notulering.				
	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	
Bewijs / onderbouwing					

7.5.1

Het systeem omvat de gedocumenteerde informatie die de norm bij de afzonderlijke paragrafen vereist, de gedocumenteerde informatie die de organisatie zelf nodig heeft voor doeltreffendheid, en de informatie die wettelijke eisen, autoriteiten of klanten vereisen. De omvang en diepgang ervan passen bij de grootte, de producten en de processen van de onderneming.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Een documentoverzicht of matrix die voor elke paragraaf van de norm en elke wettelijke eis het bijbehorende document of de bijbehorende registratie benoemt, met een verwijzing naar de opslaglocatie en de eigenaar. Let op de twee niveaus: het moet zichtbaar zijn welke documenten voor de organisatie gelden en welke alleen voor een enkele locatie. Een kleine onderneming houdt dit overzicht bij als één tabel en bespaart zich zo een extra handboek.

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

Bewijs / onderbouwing

7.5.2

Bij het opstellen en actualiseren van gedocumenteerde informatie zijn identificatie, beschrijving en vorm vastgelegd, bijvoorbeeld titel, nummer, datum, versie en auteur. Voor gebruik wordt beoordeeld of het geschikt is en wordt het goedgekeurd, en het is zichtbaar wie de goedkeuring heeft verleend.

Waarvan je het vaststelt: Documentsjablonen met een consistente koptekst of voettekst met nummer, versie, datum, auteur en goedkeurder, plus de goedkeuringsregistraties zelf. Foto's, video's en bestanden in een map op de server hebben ook een herkenbare versie nodig. Een kleine onderneming legt één standaardkoptekst vast en gebruikt deze voor elk formulier dat in de productie wordt opgehangen.

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

Bewijs / onderbouwing

7.5.3

Gedocumenteerde informatie wordt zo beheerst dat deze beschikbaar en leesbaar is waar nodig, en beschermd tegen verlies, ongeautoriseerde wijziging en onbedoeld gebruik van verouderde versies. Distributie, toegang, opslag, versiebeheer, bewaartermijn en vernietiging zijn vastgelegd. Gedocumenteerde informatie van externe herkomst, zoals klantspecificaties, wetteksten en veiligheidsinformatiebladen, wordt als zodanig geïdentificeerd en eveneens beheerst. Registraties blijven leesbaar en onveranderlijk en worden ten minste zo lang bewaard als wettelijke eisen, klanten en de houdbaarheid van het product vereisen.

Waarvan je het vaststelt: Een documentbeheerlijst met versie, opslaglocatie, distributie en bewaartermijn, bewijs dat verouderde versies zijn ingetrokken, toegangsrechten en back-ups voor digitale opslag, plus de regel dat alleen de goedgekeurde versie in de productie wordt opgehangen. Een kleine onderneming werkt vanuit één goedgekeurde map waaruit alles wordt geprint, maakt hier dagelijks een back-up van en vernietigt geprinte exemplaren van verouderde versies onmiddellijk.

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

Bewijs / onderbouwing

8 Uitvoering: basisvoorwaardenprogramma's, gevarenbeheersing en omgang met afwijkingen

22

8.1

De processen die nodig zijn voor veilige levensmiddelen zijn gepland, ingevoerd en beheerst. Er is vastgelegd welke criteria hierop van toepassing zijn, hoe ze tegen die criteria worden beheerst en welke registraties tijdens het proces ontstaan. Geplande wijzigingen worden vooraf beoordeeld, ongeplande wijzigingen worden op hun gevolgen beoordeeld en waar nodig ingeperkt. Uitbestede processen zoals externe opslag, contractverpakking, plaagdierbeheersing of reiniging door een dienstverlener blijven onder de beheersing van de organisatie en worden geregeld via contract en bewijs.

Waarvan je het vaststelt: Procesbeschrijvingen met hun instelwaarden, vrijgave- en wijzigingsmeldingen, beoordeling van wijzigingen door het team. Voor uitbestede activiteiten: het contract of de dienstverleningsovereenkomst met de overeengekomen voedselveiligheidseisen, inspectieregistraties van de dienstverlener en de eigen doeltreffendheidscontrole. Een kleine onderneming houdt de beheersingscriteria direct in de werkinstructies en voegt een bijlage van één pagina bij het dienstverleningscontract met hygiëne-eisen en meldplichten.

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

Bewijs / onderbouwing

- 8.2 De basisvoorwaardenprogramma's zijn vastgesteld, ingevoerd en onderhouden: bouw- en indelingsomstandigheden, reiniging en desinfectie, plaagdierbewaking, persoonlijke hygiëne en opleiding, water- en luchtkwaliteit, afvalverwijdering, onderhoud, omgang met chemicaliën, glas en hard plastic, en bescherming tegen opzettelijke besmetting, voor zover van toepassing op de onderneming. Ze sluiten aan bij de omvang van de onderneming en het product, zijn goedgekeurd door het team voedselveiligheid, houden rekening met wettelijke eisen, klanteisen en erkende richtlijnen, en hun doeltreffendheid wordt geverifieerd.**

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Reinigings- en desinfectieschema met middel, concentratie, inwerktijd en verantwoordelijke, reinigingsregistraties, plaagdierbewakingsrapporten met lokdozenplattegrond, hygiëneopleiding met aanwezigheidslijsten, wateranalyses, glasbreukregistraties, onderhoudsplan. Goedkeuring van de programma's blijkt uit een ondertekende lijst of een teamregistratie, en wanneer een sectorrichtlijn wordt gebruikt is de afleiding traceerbaar. Een kleine onderneming houdt een PRP-overzicht van één pagina bij en verwijst op elke regel naar het bijbehorende plan en registratieformulier.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 8.3 Het traceerbaarheidssysteem koppelt de partijen ingekochte grondstoffen, ingrediënten en productcontactmaterialen naadloos aan de eindproducten die daaruit zijn gemaakt en aan de eerste klant. Het werkt voorwaarts en achterwaarts, omvat herbewerking en herverwerking, en wordt met vastgestelde tussenpozen getest. De bewaartermijn voor registraties is vastgelegd en is minstens gebaseerd op houdbaarheid, wettelijke eisen en klanteisen.**

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Partijidentificatie op goederen en verpakkingen, register van goederenontvangst met leverancierspartij, productieregistraties met gebruikte hoeveelheden, verzenddocumenten met partijverwijzing. Bewijs dat het systeem werkt is een gedocumenteerde traceerbaarheidstest met begintijd, eindtijd, hoeveelheidsafstemming (verzonden, op voorraad, afgekeurd) en een beoordeling van het resultaat. Een kleine onderneming redt het met een partijboek of een rekenblad en één testronde per jaar die ongeveer een uur duurt en waarvan de massabalans moet kloppen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 8.4 Voor gebeurtenissen die voedselveiligheid plotseling in gevaar kunnen brengen, zoals stroom- of koelstoring, waterinbraak, grondstofbesmetting, sabotage, brand of storing van essentiële apparatuur, is vooraf vastgelegd wie beslist, wie wordt geïnformeerd en welke onmiddellijke acties gelden. Noodcontacten zijn actueel en bereikbaar, de regeling wordt getest en na elk daadwerkelijk incident op geschiktheid herzien.**

Waaraan je het vaststelt: Noodplan met escalatieketen, contactlijst met autoriteit, laboratorium, klanten en dienstverleners, regels voor de omgang met betrokken product, plus oefen- en incidentregistraties. Na echte incidenten documenteert een korte evaluatie wat er is veranderd. Een kleine onderneming hangt een gelamineerde noodkaart bij de productiedeur en werkt jaarlijks één scenario door met het team, bijvoorbeeld het uitvallen van de koeling gedurende de nacht.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 8.5.1.1 Voordat gevaren worden geanalyseerd, wordt alle informatie die nodig is voor de analyse verzameld, actueel gehouden en traceerbaar gemaakt. Het team voedselveiligheid is aangesteld, de leden dekken de nodige kennis en ervaring rond producten, processen en apparatuur, en de gebruikte bronnen uit wetgeving, klanteisen, technische literatuur en de eigen ervaring van de organisatie worden geregistreerd met verwijzing en datum.**

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Teamlijst met rol, kwalificatie en vervanger, plus een overzicht van gebruikte bronnen met data, bijvoorbeeld wetgeving, sectorrichtlijnen, deskundigenadviezen, laboratoriumresultaten, klachtenanalyses. Een kleine onderneming bemant het team met de eigenaar, de productieverantwoordelijke en één persoon van de reiniging, en haalt ontbrekende expertise dagelijks extern erbij, aangetoond met het adviescontract en de vergadernotulen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.1.2

Voor alle ingekochte grondstoffen, ingrediënten, additieven en productcontactmaterialen zijn beschrijvingen beschikbaar die de samenstelling omvatten inclusief allergenen, herkomst, productie- en behandelingsmethode, verpakings- en leveringsvorm, opslag- en transportvoorwaarden, houdbaarheid, toepasselijke wettelijke eisen en de criteria waarop het materiaal vóór gebruik wordt geaccepteerd. De beschrijvingen worden actueel gehouden en bijgewerkt wanneer een leverancier of een receptuur verandert.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Specificaties en gegevensbladen per artikel, conformiteitsverklaringen voor materialen die met voedsel in contact komen, allergie-informatie van de leverancier, acceptatiecriteria bij goederenontvangst zoals temperatuur, intactheid, sensorische controle of analysecertificaat. Een datum of versienummer op elke specificatie toont dat deze actueel is. Een kleine onderneming verzamelt leveranciersspecificaties in een map per artikel en herzielt deze eenmaal per jaar, plus bij elke leverancierswissel.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.1.3

Voor elk eindproduct of elke productgroep bestaat een beschrijving die de samenstelling, allergenen, veiligheidsrelevante kenmerken zoals pH-waarde, wateractiviteit of zoutgehalte, houdbaarheid, verpakking, etikettering en de opslag-, transport- en distributievoorwaarden omvat. Ook wordt vastgelegd hoe het product bedoeld is te worden gebruikt, welk verkeerd gebruik redelijkerwijs te verwachten is, bijvoorbeeld consumptie zonder de beoogde verhittingsstap, en voor welke consumentengroepen het bedoeld is, inclusief bijzonder kwetsbare groepen zoals zuigelingen, zwangere vrouwen, zieke of oudere personen.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Productspecificaties met receptuur, analytische waarden en etikettekst, etiketmonsters met allergen- en bereidingsinformatie, details van de koel- of vriesketen. Voor het beoogde gebruik volstaat één alinea per productgroep met de beoogde bereiding, het te verwachten verkeerde gebruik en de doelgroep. Een kleine onderneming registreert dit op één blad per productgroep in plaats van een apart document per variant bij te houden.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.1.5

Voor de producten of productgroepen binnen het toepassingsgebied zijn stroomschema's beschikbaar die elke stap van goederenontvangst tot verzending in de juiste volgorde tonen, inclusief ingekochte artikelen, herbewerking, herverwerking, tussentijdse opslag, afvoer van afval en uitbestede stappen. De schema's worden ter plaatse tegen de werkelijkheid geverifieerd. Daarnaast worden de processtappen en de omgeving waarin ze plaatsvinden beschreven, dat wil zeggen hygiënezones, personeels- en materiaalstromen, scheiding tussen ruwe en kant-en-klare zones, en de gebruikte apparatuur en parameters.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Stroomschema per productgroep met datum en goedkeuring door het team, plus een notitie die de verificatie ter plaatse bevestigt met datum en de naam van de persoon die de rondgang heeft gemaakt. Voor de omgeving dient een zonings- of terreinplan met beweging- en materiaalstroom, samen met korte procesbeschrijvingen. Een kleine onderneming tekent het schema op één pagina en bevestigt dit eenmaal per jaar met een handtekening na een rondgang door de productieruimte.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.2.2

Voor elke stap van het stroomschema worden alle redelijkerwijs te verwachten biologische, chemische en fysische gevaren geïdentificeerd, inclusief allergenen en inclusief de gevaren die worden geïntroduceerd via grondstoffen, personeel, apparatuur, omgeving of kruisbesmetting. Voor elk gevaar wordt aangegeven waar het ontstaat of wordt geïntroduceerd. Voor elk gevaar wordt een aanvaardbaar niveau in het eindproduct vastgesteld en onderbouwd, afgeleid van wettelijke eisen, klanteisen, beoogd gebruik en technische bronnen.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Gevarenlijst per processtap met kolommen voor het type gevaar, de bron van introductie, het aanvaardbare niveau in het eindproduct en de onderbouwing met een verwijzing, bijvoorbeeld een grenswaarde uit een verordening, een klantspecificatie of een erkende microbiologische richtwaarde. Een kleine onderneming werkt met een tabel waarin elke regel een processtap voorstelt en baseert de onderbouwing op de sectorrichtlijn in plaats van eigen onderzoek uit te voeren.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.2.3

Elk geïdentificeerd gevaar wordt beoordeeld om vast te stellen of het moet worden beheerst zodat het product veilig is. De beoordeling is minstens gebaseerd op de kans van optreden vóór toepassing van de beheersmaatregelen en op de ernst van de mogelijke gevolgen voor de gezondheid. De gebruikte methode is beschreven en wordt consequent toegepast. Het resultaat geeft voor elk gevaar ondubbelzinnig aan of het significant is of niet, en de indeling is onderbouwd.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Beschrijving van de beoordelingsmethode, bijvoorbeeld een matrix van kans en ernst met duidelijk gedefinieerde niveaus, plus het ingevulde beoordelingsformulier per gevaar met indeling en een korte onderbouwing. Als bewijs voor de indeling kunnen eigen metingen, klachtgegevens, resultaten van retentiemonsters of literatuur dienen. Een kleine onderneming redt het met een drie-bij-drie-matrix, zolang de niveaus zijn gedefinieerd en het hele team ze op dezelfde manier toepast.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.2.4

Voor elk significant gevaar worden beheersmaatregelen of combinaties van beheersmaatregelen geselecteerd die het gevaar voorkomen, elimineren of tot het aanvaardbare niveau terugbrengen. Elke maatregel wordt met onderbouwing ingedeeld als CCP of als OPRP, en de indeling volgt een systematische, traceerbare aanpak die onder meer rekening houdt met het effect op het gevaar, de haalbaarheid van bewaking met tijdige interventie, de ernst van de gevolgen bij falen en de wisselwerking met andere maatregelen. Het onderscheid wordt scherp gemaakt: een maatregel met een meetbare grenswaarde waarvan overschrijding direct de betrokken partij raakt en een onmiddellijke correctie in gang zet, is een CCP, terwijl een maatregel die wordt beheerd via actiecriteria en waarneembaar bewijs, en waarvan het falen achteraf moet worden beoordeeld, een OPRP is.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Beslissingsblad per significant gevaar met de geselecteerde maatregel, de onderzochte criteria en de onderbouwde indeling. Dit wordt traceerbaar gemaakt met een beslisboom of een beoordelingstabel met gedocumenteerde antwoorden op de vragen. Een kleine onderneming legt de onderbouwing vast in twee of drie zinnen per maatregel, maar controleert voor elk CCP of er daadwerkelijk een meetbare grenswaarde en een onmiddellijke reactie achter zitten, anders hoort de maatregel bij de OPRP's.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.3

Voorafgaand aan gebruik wordt aangetoond dat de geselecteerde beheersmaatregelen en hun combinaties daadwerkelijk in staat zijn de significante gevaren tot het vastgestelde aanvaardbare niveau te brengen. Het bewijs komt uit een geschikte bron en heeft betrekking op de omstandigheden in de eigen onderneming, niet op een ideaal geval. Wanneer receptuur, proces, apparatuur of grondstof veranderen, wordt de doeltreffendheid opnieuw aangetoond.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Validatieregistratie per CCP en per OPRP met de vraag, de methode, het resultaat en de conclusie. Geschikte bronnen zijn richtlijnen en literatuurwaarden, voorspellende modellen, gegevens van de apparatuurfabrikant, uitdagingstests, temperatuurverdelingsmetingen in de oven of autoclaaf, houdbaarheidsstudies. Belangrijk is de koppeling met het eigen worstcasescenario, bijvoorbeeld het dikste product op het koudste punt van de apparatuur. Een kleine onderneming steunt op een erkende richtlijn en toont met een eigen meetreeks aan dat de daarin genoemde omstandigheden in de eigen apparatuur worden bereikt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.4.1

Er is een gedocumenteerd plan dat de beheersing van de significante gevaren samenbrengt en registraties bevat voor elk CCP en elk OPRP: het gevaar, de beheersmaatregel, de kritische grenswaarde of het actiecriterium, het type en de frequentie van bewaking, de correcties bij afwijking, de verantwoordelijkheden en de bijbehorende registraties. Het plan is goedgekeurd en daadwerkelijk in gebruik in de onderneming.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Het plan als tabel, vaak HACCP-plan genoemd, met één regel per CCP en per OPRP en de hierboven genoemde kolommen, goedgekeurd met datum en versie. Het gebruik ervan blijkt uit de daadwerkelijk ingevulde bewakingsformulieren uit de dagelijkse praktijk, die overeenkomen met de regels van het plan. Een kleine onderneming houdt CCP's en OPRP's in één tabel en markeert het type in een aparte kolom in plaats van twee afzonderlijke plannen bij te houden.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.4.2

Voor elk CCP worden kritische grenswaarden vastgesteld in meetbare termen, zodat de beslissing tussen veilig en onveilig ondubbelzinnig is, bijvoorbeeld als kerntemperatuur, tijd, pH-waarde of de reactie van de metaaldetector op het testobject. Voor elk OPRP worden actiecriteriën vastgesteld die meetbaar of waarneembaar zijn en aantonen of de maatregel werkt. De keuze van grenswaarden en criteria is onderbouwd, en waar een criterium op een waarneming berust, wordt dit geborgd door instructie, opleiding en referentiemonsters.

[Document](#)

Waarom je het vaststelt: De in het plan vastgelegde waarden met eenheid en tolerantie, plus de onderbouwing met een bron, bijvoorbeeld een wettelijke eis, een validatieresultaat of een richtwaarde. Voor waarneembare criteria dienen grensmonsters, fotomonsters of beoordelingsinstructies als bewijs van de borging. Een kleine onderneming schrijft naast elke grenswaarde één zin onderbouwing, zodat niemand bij de audit hoeft te raden waar het cijfer vandaan komt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.4.3

Bij elk CCP en voor elk OPRP wordt bewaakt of de kritische grenswaarde wordt gehaald of het actiecriterium wordt bereikt. Voor elke bewakingsactiviteit is vastgelegd wat wordt gemeten of waargenomen, met welke methode, met welke tussenpozen, door wie en met welke registratie. De frequentie is zo gekozen dat een afwijking tijdig wordt opgemerkt en het betrokken product nog kan worden vastgehouden. De personen die bewaken zijn geïnstrueerd en bevoegd om direct te reageren.

[Document](#)

Waarom je het vaststelt: Bewakingsformulieren met streefwaarde, werkelijke waarde, tijd, partij en paraaf, plus de instructie die methode en frequentie specificeert. Waar registratie automatisch gebeurt, dienen dataloggegevens of apparatuurregistraties met tijdstempels als bewijs, samen met bewijs van wie de gegevens beoordeelt en vrijgeeft. Een kleine onderneming gebruikt één formulier per ploeg en stelt de frequentie zo in dat bij een storing alleen het product tussen twee metingen wordt geraakt, waardoor de hoeveelheid geblokkeerde voorraad klein blijft.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.5.4.4

Voor het geval dat een kritische grenswaarde wordt overschreden of een actiecriterium niet wordt bereikt, is vooraf vastgelegd wat er gebeurt: hoe het betrokken product wordt geïdentificeerd, geblokkeerd en beoordeeld, hoe het proces weer onder controle wordt gebracht en wie beslist. Bij een CCP telt al het product sinds de laatste conforme controle als betrokken en wordt het niet zonder beoordeling vrijgegeven. Bij een OPRP wordt beoordeeld of en in welke mate het product betrokken is. Reactie en resultaat worden geregistreerd.

[Document](#)

Waarom je het vaststelt: De vastgelegde correcties in het gevaarbeheersingsplan of in een procedure, blokkeringslabels en blokkeringsnotities, beoordelings- en vrijgavebeslissingen ondertekend door de bevoegde persoon, een registratie van wat er met het product is gebeurd. Een kleine onderneming houdt rode blokkeringslabels en een afgescheiden blokkeringszone beschikbaar en noteert elke afwijking in een eenvoudige lijst met datum, partij, hoeveelheid, beslissing en beslisser.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.6

Na wijzigingen wordt de informatie waarop de basisvoorwaardenprogramma's en het gevaarbeheersingsplan zijn gebaseerd, herzien en waar nodig geactualiseerd. Aanleidingen zijn onder meer nieuwe of gewijzigde producten en recepturen, nieuwe apparatuur, gewijzigde processen of leveranciers, nieuwe wettelijke of klanteisen, bevindingen uit klachten en nieuwe technische informatie zoals terugroepacties van andere marktdeelnemers. Ook de productbeschrijvingen, de stroomschema's en de gevaaranalyse worden hierdoor geraakt.

Waarom je het vaststelt: Wijzigingslijst of revisieregister met de aanleiding, datum, geraakte documenten en de persoon die de actualisering heeft goedgekeurd. Een vaste regel helpt: elke receptuur- en apparatuurwijziging gaat vóór invoering langs het team voedselveiligheid. Een kleine onderneming koppelt dit aan een kort wijzigingsformulier dat zonder handtekening van de verantwoordelijke niet in de productie terechtkomt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.7

De apparatuur en methoden die worden gebruikt om te bewaken en te meten bij CCP's en OPRP's leveren betrouwbare waarden. De meetapparatuur is geschikt voor het beoogde doel, geïdentificeerd, met vastgestelde tussenpozen gekalibreerd of geverifieerd, en beschermd tegen onbedoelde bijstelling en tegen beschadiging. Wanneer blijkt dat een apparaat onjuist heeft gemeten, wordt beoordeeld welke producten sinds de laatste conforme controle zijn betrokken, en wordt hiernaar gehandeld. Software die voor bewaking wordt gebruikt, wordt vóór gebruik ook op geschiktheid gecontroleerd.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Register van meetapparatuur met apparaat, nummer, gebruikslocatie, interval en status, kalibratiecertificaten herleidbaar naar nationale of internationale normen, interne verificatieregistraties zoals de ijswater- of kookpuntcontrole van een thermometer, testobjectcontroles op de metaaldetector, plus de beoordeling van betrokken product na een apparaatstoring. Een kleine onderneming heeft één referentiethermometer die extern is gekalibreerd en controleert de werkthermometers hier regelmatig tegen. Dit bespaart kosten en blijft toch traceerbaar.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.8

Er is gepland en uitgevoerd hoe wordt geverifieerd of de basisvoorwaardenprogramma's zijn ingevoerd en doeltreffend zijn, of de gevarenanalyse actueel is, of het gevarenbeheersingsplan wordt gevolgd en of de gevaren in het eindproduct daadwerkelijk op het aanvaardbare niveau liggen. Verificatie wordt niet uitgevoerd door dezelfde persoon die de betreffende bewaking uitvoert. De resultaten worden niet alleen gearhiveerd, maar samengebracht en geanalyseerd: trends worden herkend, terugkerende afwijkingen worden benoemd en de behoefte aan actualisering of verbetering wordt hieruit afgeleid. De analyse stroomt door in de directiebeoordeling.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Verificatieplan met activiteit, methode, frequentie en verantwoordelijke, plus de resultaten: beoordeling van bewakingsregistraties door een tweede persoon, hygiëne-inspecties en swabmonsters, product- en omgevingsonderzoek, reinigingscontroles, interne audits, analyse van klantklachten, traceerbaarheidstest. De analyse bestaat als rapport of als onderdeel van de directiebeoordeling, met uitspraken over trends en de daaruit afgeleide acties. Een kleine onderneming analyseert elk halfjaar op twee pagina's en regelt de registratiebeoordeling via het vierogenprincipe met een tweede opgeleide persoon.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.9.2

Afwijkingen bij CCP's en bij OPRP's worden opgemerkt, het betrokken product wordt geïdentificeerd en beheerst, en de onmiddellijke correctie wordt uitgevoerd. Daarnaast wordt de oorzaak onderzocht en weggenomen zodat de afwijking niet opnieuw optreedt. De noodzaak van een corrigerende maatregel wordt beoordeeld, de uitvoering ervan wordt gevolgd en de doeltreffendheid ervan wordt herzien. Er is vastgelegd wie een afwijking mag beoordelen en beslissen.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Afwijkingsformulier of afwijkingenlogboek met datum, partij, afwijking, onmiddellijke correctie, oorzaakanalyse, vastgestelde actie, streefdatum, verantwoordelijke en het latere bewijs van doeltreffendheid. Voor de oorzaakanalyse volstaat een gestructureerde methode zoals herhaaldelijk waarom vragen of een oorzaak-gevolgdiagram. Een kleine onderneming houdt één afwijkingenlogboek bij voor alle gevallen en stelt een vervolgdatum vast voor de doeltreffendheidscontrole, doorgaans vier tot acht weken later.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.9.4

Producten waarvan niet kan worden uitgesloten dat ze onveilig zijn, worden geblokkeerd en komen niet op de markt zolang ze niet zijn beoordeeld. De beoordeling gebeurt tegen de vastgestelde aanvaardbare niveaus en berust op solide bewijs, bijvoorbeeld een analyse, een aantoonbaar doeltreffende verdere behandeling of een onderbouwd technisch oordeel. Als vrijgave niet mogelijk is, wordt een besluit genomen over verdere verwerking, alternatief gebruik of vernietiging. Als betrokken product de onderneming al heeft verlaten, worden maatregelen genomen en worden de betrokken partijen geïnformeerd.

[Document](#)

Waaraan je het vaststelt: Blokkeringsprocedure met een gemarkeerde blokkeringszone, blokkeringslijst met hoeveelheden, vrijgave- of afkeuringsbeslissing met onderbouwing en de handtekening van de bevoegde persoon, laboratoriumresultaten, bewijs van vernietiging of alternatief gebruik. Een kleine onderneming legt in één zin vast dat alleen een aangewezen persoon mag blokkeren en vrijgeven, en houdt de blokkeringszone fysiek gescheiden zodat geblokkeerd product niet per ongeluk wordt meegenomen.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

8.9.5	Voor het uit de handel nemen en het terugroepen op consumentenniveau is vastgelegd wie beslist, wie wordt geïnformeerd, hoe de betrokken hoeveelheid wordt bepaald en hoe het geretourneerde product wordt beveiligd en behandeld. De verantwoordelijkheden zijn benoemd, de contacten met klanten, autoriteiten en, waar nodig, het publiek zijn voorbereid. De regeling wordt met vastgestelde tussenpozen getest, de test wordt beoordeeld, en het product blijft onder toezicht totdat een besluit over de bestemming ervan is genomen.	Document

Waaraan je het vaststelt: Terugroepplan met beslissingsbevoegdheid, escalatieketen, sjablonen voor kennisgevingen aan klanten en autoriteiten, regels voor het opslaan van geretourneerd product. Bewijs dat het werkt is een terugroepoefening met datum, benodigde tijd, hoeveelhedaafstemming, een controle dat de contacten bereikbaar zijn en een beoordeling van wat als gevolg is veranderd. Echte gevallen worden in dezelfde mate gedocumenteerd. Een kleine onderneming koppelt de terugroepoefening aan de jaarlijkse traceerbaarheidstest en controleert tegelijkertijd of de telefoonnummers van de eerste klanten nog correct zijn.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

9 Bewaking, interne audit en directiebeoordeling

8

9.1.1-a	Er is vastgelegd welke parameters van het voedselveiligheidsmanagementsysteem worden bewaakt en gemeten, met welke methoden, met welke tussenpozen en op welke momenten de resultaten worden beoordeeld, zodat de daaruit voortkomende informatie betrouwbaar en in de tijd vergelijkbaar is.	
---------	--	--

Waaraan je het vaststelt: Een bewakings- en meetplan dat voor elke parameter de methode, de frequentie, de verantwoordelijke en de beoordelingsdatum benoemt, bijvoorbeeld temperaturen van de koudeketen, reinigingscontroles, microbiologische omgevingsmonsters, plaagdierbewaking en klantklachten. Kleine ondernemingen houden dit bij als één A4-tabel in een map en stemmen deze eenmaal per jaar af met de veranderingen in de onderneming.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

9.1.1-b	De resultaten van bewaking en meting worden bewaard als registraties en zijn duidelijk herleidbaar tot de datum, de plaats of locatie, de persoon die de activiteit heeft uitgevoerd en de gebruikte methode of het gebruikte apparaat.	Document
---------	--	--------------------------

Waaraan je het vaststelt: Meetregistraties, temperatuurgegevens van dataloggers of handmatige aflezingen, laboratoriumresultaten en checklists van hygiënerondgangen, elk met een datum en paraaf. Wanneer de organisatie meerdere locaties heeft, kunnen de registraties per locatie worden bijgehouden en worden geconsolideerd voor het totaalbeeld. Een kleine onderneming redt het met één formulier per proces en één jaarmap; digitaal volstaat een rekenblad met een vergrendelde historie.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

9.1.2-a	De beschikbare gegevens worden systematisch geanalyseerd om te beoordelen of het systeem als geheel werkt: of de basisvoorwaardenprogramma's en het gevarenbeheersingsplan doeltreffend zijn, of kritische grenswaarden en actiecriteriën worden gehaald, hoe afwijkingen, klachten en leveranciersprestaties zich ontwikkelen, en of de gevarenanalyse moet worden geactualiseerd. De resultaten van deze analyse worden geregistreerd.	Document
---------	---	--------------------------

Waaraan je het vaststelt: Een periodieke analyse, bijvoorbeeld per kwartaal, met trendgrafieken over CCP-overschrijdingen, OPRP-actiecriteriën, klachten, afkeuringen, resultaten van verificatieactiviteiten en auditbevindingen, samen met een korte schriftelijke conclusie van het team voedselveiligheid. Kleine ondernemingen regelen dit in een vergadering van een uur met een registratie van één pagina waarin elke indicator wordt beoordeeld als stijgend, stabiel of dalend en waarin het gevolg wordt aangegeven.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

9.2-a	Er bestaat een auditprogramma dat de frequentie, methoden en verantwoordelijkheden voor interne audits vastlegt, rekening houdend met het belang van de processen, wijzigingen in de onderneming, terugkoppeling uit bewaking en de resultaten van eerdere audits. Registraties van de uitvoering van het programma en van de auditresultaten worden bewaard.	Document
-------	--	--------------------------

Waaraan je het vaststelt: Een jaarlijks auditplan met data, gebieden en auditoren, samen met de gearchiveerde auditrapporten en bewijs dat de bevindingen zijn afgehandeld. Een kleine onderneming plant realistisch twee tot drie auditdata per jaar en regelt de volgorde zo dat gebieden met hoger risico, zoals allergenenbeheer of de koudeketen, vaker aan bod komen dan administratie.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 9.2-b** Voor elke afzonderlijke audit zijn de doelstellingen, criteria en reikwijdte vastgelegd, worden de auditoren zo geselecteerd dat ze niet hun eigen verantwoordelijkheidsgebied auditen, worden de bevindingen gerapporteerd aan de verantwoordelijke directie en aan het team voedselveiligheid, en worden noodzakelijke correcties en corrigerende maatregelen zonder onnodige vertraging in gang gezet en op doeltreffendheid gecontroleerd.

Waarvan je het vaststelt: Een auditplan per datum met doel, criteria en reikwijdte, een auditrapport met distributielijst, een actielijst met verantwoordelijken, streefdata en een afsluitnotitie, plus een korte doeltreffendheidscontrole bij de volgende audit. Waar onafhankelijkheid moeilijk te bereiken is in een kleine onderneming, volstaat een collegiale uitwisseling met een ander gebied, een opgeleide medewerker van de administratie of een externe auditor per uur.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 9.3.1-a** De hoogste directie beoordeelt het voedselveiligheidsmanagementsysteem met geplande tussenpozen en beoordeelt of het geschikt, voldoende gedimensioneerd en doeltreffend blijft, en of het nog aansluit bij de strategische koers van het bedrijf.

Waarvan je het vaststelt: Vergaderoproep en aanwezigheidslijst inclusief de directie, een agenda en notulen waaruit de tussenpoos blijkt, bijvoorbeeld jaarlijks, plus aanvullende beoordelingen naar aanleiding van ingrijpende wijzigingen. Bij kleine ondernemingen is dit een geplande halve dag met de eigenaar, de productieverantwoordelijke en de kwaliteitsverantwoordelijke, geen terloopse opmerking in het wekelijkse overleg.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 9.3.2-a** De beoordeling houdt op traceerbare wijze rekening met de volgende input: de status van acties uit de vorige beoordeling, wijzigingen in de context en in belanghebbende partijen inclusief klimaatgerelateerde effecten op grondstoffen, toeleveringsketens en opslagomstandigheden, prestatiegegevens uit bewaking, verificatie en analyse, afwijkingen, noodsituaties en terugroepacties, resultaten van interne en externe audits alsook van officiële inspecties, klantklachten en leveranciersprestaties, de status van middelen, en de doeltreffendheid van interne en externe communicatie.

Waarvan je het vaststelt: Een vaste inputlijst die als sjabloon voor de beoordeling wordt gebruikt, elk punt met een gegevensblad of een verwijzing naar de bron, bijvoorbeeld een auditrapport, een klachtenanalyse, een traceerbaarheidstest, een noodoefening of een leveranciersbeoordeling. Klimaatgerelateerde effecten worden concreet behandeld, bijvoorbeeld hitteperiodes die koeling en transport beïnvloeden, of misoogsten die tot een leverancierswissel leiden. Kleine ondernemingen gebruiken hetzelfde sjabloon en noteren bij elk punt een cijfer of een kort geen wijziging.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

- 9.3.3-a** De beoordeling leidt tot besluiten over verbeteringen, over wijzigingen aan en actualisering van het systeem inclusief het beleid en de doelstellingen, over de behoefte aan middelen, en over de vraag of de gevarenanalyse en het gevaarbeheersingsplan moeten worden aangepast. Deze besluiten worden geregistreerd samen met verantwoordelijken en streefdata.

[Document](#)

Waarvan je het vaststelt: Notulen van de directiebeoordeling met een actiegedeelte waarin voor elk besluit een verantwoordelijke, een streefdatum en een status staan, plus de goedkeuring door de hoogste directie. Het actiegedeelte wordt bij de volgende beoordeling als eerste punt weer opgepakt zodat de cirkel wordt gesloten. Een kleine onderneming houdt dit bij in een tabel met vijf kolommen en niet meer dan tien regels; enkele punten die daadwerkelijk worden uitgevoerd zijn beter dan een lange lijst die stilvalt.

Open In behandeling Voldaan Niet van toepassing

Bewijs / onderbouwing

10 Verbetering		3				
10.1	Telkens wanneer een afwijking wordt vastgesteld, is de eerste reactie deze in te dammen en de gevolgen ervan aan te pakken, waarna wordt besloten of de onderliggende oorzaak moet worden weggenomen zodat de afwijking niet opnieuw optreedt of elders verschijnt. Corrigerende maatregelen staan in verhouding tot de ernst van de afwijking, hun doeltreffendheid wordt achteraf herzien, en het managementsysteem of de gevarenanalyse wordt waar nodig aangepast. Gedocumenteerde informatie registreert de aard van de afwijking, het oorzaakonderzoek, de genomen maatregelen en het resultaat (paragraaf 10.1). Waaraan je het vaststelt: Een afwijkingen- en actielogboek met één regel per geval: omschrijving, onmiddellijke correctie, oorzaakanalyse (bijvoorbeeld de 5 keer waarom-methode of het Ishikawa-diagram), verantwoordelijke, streefdatum, doeltreffendheidsherziening met datum. Typische bronnen zijn auditbevindingen, klantklachten, analysesresultaten buiten specificatie, bevindingen van autoriteiten, en overschrijdingen van kritische grenswaarden bij CCP's of actiecriteria bij OPRP's. Een kleine onderneming redt het met één tabel waarin elke regel een geval is en de laatste kolom de zin bevat die uitlegt waarom de maatregel als doeltreffend wordt beschouwd. <table><tr><td>Open</td><td>In behandeling</td><td>Voldaan</td><td>Niet van toepassing</td></tr></table> Bewijs / onderbouwing	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	Document
Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing			
10.2	De geschiktheid, toereikendheid en doeltreffendheid van het voedselveiligheidsmanagementsysteem worden voortdurend verbeterd, en de hoogste directie zorgt ervoor dat verbetering een terugkerend punt is in de teamcommunicatie en in de directiebeoordeling (paragraaf 10.2). Waaraan je het vaststelt: Notulen van de directiebeoordeling en van vergaderingen van het team voedselveiligheid waarin verbeterbesluiten worden geregistreerd met een verantwoordelijke en een streefdatum, plus een lijst van doorgevoerde verbeteringen met de situatie vóór en na, zoals minder klachten, kortere omsteltijden bij reiniging, minder bijstellingen bij een CCP. Een kleine onderneming legt dit vast als een korte verbeterlijst na de jaarlijkse beoordeling, aangevuld met ideeën die door het team zijn aangedragen. <table><tr><td>Open</td><td>In behandeling</td><td>Voldaan</td><td>Niet van toepassing</td></tr></table> Bewijs / onderbouwing	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	
Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing			
10.3	Het team voedselveiligheid actualiseert het managementsysteem op een geplande manier, waarbij terugkoppeling uit interne en externe communicatie, verificatieresultaten, afwijkingen, trendanalyses en wijzigingen in producten, processen, grondstoffen, wettelijke eisen of de bedrijfsomgeving worden beoordeeld. De actualisering omvat beide niveaus, dat wil zeggen de organisatie en de afzonderlijke locatie, en de resultaten ervan stromen door in de directiebeoordeling. De actualiseringsactiviteiten worden bewaard als gedocumenteerde informatie (paragraaf 10.3). Waaraan je het vaststelt: Een actualiseringslogboek of wijzigingsgeschiedenis met datum, aanleiding, geraakte documenten (stroomschema, gevarenanalyse, PRP-plan, beheersingsplan met CCP's en OPRP's) en goedkeuring door het team voedselveiligheid, samen met de herziene documentversies. Volledigheid wordt aangetoond door een geplande herziening minstens eenmaal per jaar plus door gebeurtenissen ingegeven actualisering telkens wanneer een relevante wijziging optreedt. Een kleine onderneming houdt een wijzigingstabel bij met de kolommen datum, aanleiding, gewijzigd document, nieuwe versie, goedkeuring. <table><tr><td>Open</td><td>In behandeling</td><td>Voldaan</td><td>Niet van toepassing</td></tr></table> Bewijs / onderbouwing	Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing	Document
Open	In behandeling	Voldaan	Niet van toepassing			