



Audit USA HACCP en USA-eisen

Versie 4.1, 15 april 2019

INLEIDING

In het kader van het mogen exporteren van roodvlees naar de USA dient een bedrijf ge-audit te worden om te zien of het naast de naleving van de Europese regelgeving met betrekking tot het veilig produceren van levensmiddelen van dierlijke oorsprong ook kan voldoen aan de aanvullende eisen die de USA stelt. Deze aanvullende eisen zijn vastgelegd in de instructie RE-31 van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). De auditprocedure bestaat uit twee onderdelen. Eerst wordt, op basis van de door het bedrijf aangeleverde documentatie en de reeds bij de NVWA beschikbare gegevens, een off-site audit uitgevoerd. Nadat de off-site audit met goed gevolg is doorlopen volgen minimaal één (uitsnijderijen, KVH, vleesproductenbedrijven) c.q. twee on-site audits (slachthuizen) om vast te stellen dat het bedrijf structureel aan de gestelde eisen voldoet.

Bij het bedrijf XXXXXXXX, een XXXXXXXX met nummer NL-xxx-EG is een off-site uitgevoerd. Bedrijf XXXXXXXX heeft op XX-XX-201X het verzoek tot audit en bijhorende documentatie aangeleverd. De off-site audit is uitgevoerd op XX-XX-201X.

Op basis van de off-site/on-site audit heeft het auditteam geconcludeerd dat bedrijf XXXXXXXX wel/niet volledig voldeed aan de gestelde eisen van de USA.

(De NVWA heeft op de volgende onderdelen tekortkomingen geconstateerd:
Bedrijf XXXXXXXX dient aanpassingen in de bedrijfsvoeringen door te voeren. Nadat de NVWA een nieuw verzoek heeft ontvangen met schriftelijke onderbouwing van de aangebrachte verbeteringen, voert de NVWA een nieuwe USA-audit uit.)

BEDRIJFSGEGEVENS

Naam:	x	
Adres:	x	
Plaats:	x	
Telefoon:	x	
Fax:	x	
@:	x	
www:	x	
Bedrijfscategorie:	x	
Producten (onder scope van de audit):		x
Bedrijfsomvang:		x
Certificaten:		x

AUDITGEGEVENS

Off-site / On-site audit	
Plaats:	x

Datum: x

Teamsamenstelling NVWA:

Naam *Functie*

Naam *Functie*

Naam *Functie*

Gesprekspartners van het bedrijf:

Naam *Functie*

Naam *Functie*

Naam *Functie*

Naam *Functie*

De audit richtte zich op de eisen gesteld in Europese regelgeving, betreffende voedselveiligheid en dierenwelzijn, voor alle activiteiten vallend onder de erkenningsnummer NL-XXX-EG van het bedrijf XXXXXXXX, als ook op de aanvullende eisen die gesteld worden door de USA.

Referentiekader audit:

▪ **EU regelgeving**

HACCP / basisvoorwaardenprogramma (Verordening (EG) nr. 852/2004 en 853/2004);
de EU Guideline HACCP (als verplicht) toepassen

De op HACCP gebaseerde procedures uit artikel 2 van Sectie II van Bijlage II van
Verordening (EG) nr. 853/2004

Traceerbaarheid en meldingsplicht (Verordening (EG) nr. 178/2002)

Merking: Verordening (EG) nr. 1337/2013, Verordening (EG) nr. 1760/2000 en
Verordening (EG) nr. 1825/2000

Microbiologische controles (Verordening (EG) nr. 2073/2005)

Dierlijke bijproducten (Verordeningen (EG) nr. 1069/2009 en 142/2011)

Dierenwelzijn (Verordening (EG) nr. 1099/2009)

▪ **USA regelgeving**

9 CFR 300 ff., betreffende HACCP [9 CFR Part 417](#)

▪ **NVWA voorschriften**

Instructie RE-29 Verenigde Staten, salmonella, doelgericht onderzoek van karkassen

Instructie RE-30 Verenigde Staten, salmonella, screeningsonderzoek van karkassen

Instructie RE-31 Verenigde Staten, eisen aan bedrijven

Instructie RE-32 Verenigde Staten, microbiologisch verificatieonderzoek bij karkassen en vlees

Instructie RE-33 Verenigde Staten, NVWA verification and sampling activities for STEC in Raw Beef

Instructie RE-34 Verenigde Staten, Listeria onderzoek (alleen voor Ready-to-Eat producten)

Instructie RE-36 Verenigde Staten, Toezicht NVWA op eisen VS

Instructie RL-159, Verenigde Staten, varkensvlees en rundvlees

VYHHxx045¹, USA-export rundvlees (projectprotocol m.b.t. labonderzoek STEC voor export USA)

HVT verificatie checklist (zie RE-33 Verenigde Staten, NVWA verification and sampling activities for STEC in Raw Beef)

Er is een rondgang gemaakt over de werkvloer tijdens werkzaamheden.

¹ Projectcode wordt ieder jaar aangepast; b.v. 2019 VYHH19045

Mededelingen tijdens inleidend gesprek:

Vraag	Toelichting
Basisvoorwaarden, eerder vastgestelde non-conformiteiten etc.	
1 Voldoet de bouwkundige staat van het bedrijf aan de eisen?	Voor deze bedrijven zijn de algemene inrichtingseisen voor alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven van toepassing. Zie hiervoor Bijlage II van Verordening (EG) nr. 852/2004 en Bijlage III van Verordening (EG) nr. 853/2004. Het is niet de bedoeling om de inspectietaken van het project 'Erkenning-verlening en -onderhoud' te herhalen. De resultaten van de inspecties in het kader van de erkenning-verlening in combinatie met de resultaten van een globale rondgang door het bedrijf resulteren in een oordeel over de bouwkundige staat/inrichting van het bedrijf.
2 Voldoen de overige basisvoorwaarden aantoonbaar* aan de eisen?	Onder de overige basisvoorwaarden vallen de volgende onderwerpen: de goede hygiënepraktijken (artikel 4, lid 4 van de Verordening (EG) 854/2004), opleiding en bekwaamheid van het personeel en de behandeling van de dierlijke bijproducten in het bedrijf. Bijvoorbeeld: Markering en tracering; Ongedierte wering c.q. bestrijding; Drinkwaterkwaliteit; Zorgen dat geen condens op het product, medewerkers, instrumenten of verpakkingsmateriaal valt etc. * "aantoonbaar": gedocumenteerd, incl. corrigerende maatregelen en preventie etc.
3 Zijn eerder vastgestelde non-conformiteiten verholpen binnen de vastgelegde tijd?	Zie 1
4 Training	§ 417.7 Training Hebben alle medewerkers van het bedrijf een "USA opleiding"?
Pre-SSOP - SSOP	
5 Voldoet het bedrijf aan de hygiëne eisen?	Zie de hygiënevoorschriften in de Verordening (EG) nr. 852/2004, bijlage II en Ver. 853/2004 bijlage III. Geef hierbij een oordeel op basis van de resultaten van inspecties in het kader van erkenningsonderhoud die recent zijn uitgevoerd in combinatie met een globale rondgang door het bedrijf.
6 PreSSOP en SSOP Zie RE-31	Voor de toezichtwerkzaamheden op USA-geregistreerde bedrijven geldt dat controlelijsten van het bedrijf en de NVWA volledig ingevuld moeten zijn. Het <u>schoonmaakplan</u> van de bedrijven moet op schrift staan. Op de controlelijsten moeten de volgende gegevens te worden vermeld: <ul style="list-style-type: none"> ▪ Datum. ▪ Tijdstip van de controle. ▪ Aard van de tekortkoming. ▪ Actie op de tekortkoming. ▪ Hercontrole met tijdstip. ▪ Handtekening van de controleur. ▪ Handtekening van de NVWA-controleur.

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Controlelijsten van bedrijf en NVWA moeten <u>aantoonbaar</u> met elkaar vergeleken worden.
7 Worden door het bedrijf bij afwijkingen (pre-) SSOP's alle nodige maatregelen genomen	<p>Bij afwijkingen bij (pre-)SSOP's moet het bedrijf volgende corrigerende maatregelen nemen: Schoonmaken (ruimte, materiaal) en/of opknappen, flamberen product. Preventieve actie(s) uitvoeren om herhaling te voorkomen (betekend deze (nieuwe) preventieve acties ook beschrijven). Nagaan of overig product gecontamineerd kan zijn en zo ja, actie(s). Re-evaluatie en indien nodig modificatie van SSOP's.</p>
HACCP-plan – USA eisen	
8 Zijn de HACCP eisen van FSIS bekend bij bedrijf?	<u>9 CFR Part 417</u>
Toegankelijkheid HACCP plan voor NVWA	
9 Heeft de NVWA toegang tot de relevante delen van het HACCP-plan en de bijhorende documenten?	Inzichtelijk systeem en/of nodige ondersteuning door bedrijf. Minimaal wekelijks op de hoogte van wijzigingen kunnen zijn; dit betekend toegang of wekelijks vergadering.
10 Wordt de NVWA bij veranderingen van het HACCP-plan op tijd geïnformeerd?	“Wordt de NVWA over relevante veranderingen in het HACCP-plan geïnformeerd? Indien ja, hoe en wanneer?” Voorbeelden:
Gevarenanalyse	
11 Zijn alle gevaren onderkend die tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	De gevarenanalyse houdt in het onderkennen van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden (artikel 5, lid 2 onder a van de Verordening (EG) nr.852/2004)
12 Is STEC in de gevarenanalyse meegenomen? Is hierbij rekening gehouden met de eisen/zienswijze van de USA op het onderwerp? ²	STEC (Shiga-toxine producerende E. coli) in levensmiddelen. De NVWA heeft hiervoor in 2014 een beleidslijn opgesteld. Bedrijven moeten het risico van STEC meenemen in hun HACCP- plan en als dat nodig is voor het productieproces: <ul style="list-style-type: none"> • beheersmaatregelen instellen; • daarop controleren; • actie ondernemen bij aantreffen.

² Betreffende eisen USA m.b.t. STEC zie Instructie RE-31 Verenigde Staten, eisen aan bedrijven

<p>13a Hebben zich er niet eerder beschreven gevaren of afwijkingen van al beschreven gevaren voorgedaan?</p>	
<p>13b Zijn nieuwe gevaren en risico in het proces, product, grondstof of bij de gebruiker, (EG en USA) opgenomen? Is het bedrijf betreffende USA-regelgeving proactief bezig (moet niet eerst door NVWA op veranderingen worden aangesproken)</p>	<p>Nieuwe gevaren, risico's of wijzigingen in het proces, product, grondstof of gebruiker moeten in de laatste versie van het HACCP-plan zijn opgenomen. (artikel 5, lid 4 onder b van de Verordening (EG) nr. 852/2004 en <u>9 CFR Part 417</u>).</p> <p>"Hebben er in de afgelopen periode wijzigingen in de USA regelgeving plaatsgevonden, die invloed hebben op HACCP-plannen van USA geregistreerde bedrijven? Wie van het bedrijf checkt dit en hoe vaak? Wat zijn dan de wijzigingen? In hoeverre is het HACCP-plan van het bedrijf n.a.v. de wijzigingen in de USA regelgeving aangepast"</p>
<p>14 Zijn alle processtappen in processchema`s (hoofd- en deelprocesschema`s) weergegeven?</p>	<p><i>9CFR §417.2</i> <i>A flow chart describing the steps of each process and product flow in the establishment shall be prepared, and the intended use or consumers of the finished product shall be identified</i> http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/3cd0a6a5-fcff-4809-a298-030f3cd711a9/Meat_and_Poultry_Hazards_Controls_Guide_10042005.pdf?MOD=AJPERES</p> <p>Voorbeeld: In het verleden vroeg men ook de weergave van de CCP`s in de processchema`s om de plaatsen van monitoring en verificatie te kunnen controleren.</p>
<p>Bepalen CCP's</p>	
<p>15 Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd?</p>	<p>Het bedrijf is verplicht tot het identificeren van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia daarna waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren (artikel 5, lid 2 onder b van de Verordening (EG) nr. 852/2004).</p>
<p>Bepalen kritische grenswaarden</p>	
<p>16 Zijn bij de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld?</p>	<p>Het bedrijf heeft de verplichting om kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten vast te stellen teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie, of reductie van een onderkend gevaar (artikel 5, lid 2 onder c van de Verordening (EG) nr. 852/2004).</p>

17 Zijn de kritische grenswaarden op een aanvaardbaar niveau vastgesteld?	Het bedrijf heeft de verplichting om kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten vast te stellen teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie, of reductie van een onderkend gevaar (artikel 5, lid 2 onder c van de Verordening (EG) nr. 852/2004).
Bepalen monitoring	
18 Zijn voor alle CCP's bewakingsprocedures omschreven?	Het bedrijf is verplicht om efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten vast te stellen en toe te passen (artikel 5, lid 2 onder d van de Verordening (EG) nr. 852/2004).
18a Zijn in alle bewakingsprocedures de vereiste onderwerpen beschreven?	De volgende items moeten beschreven zijn in de bewakingsprocedures: werkwijze bewaking, frequentie, kritische limieten, corrigerende actie en registratie. FSIS vraagt bij alle corrigerende acties ook preventieve maatregelen en het aanpassen hiervan als een omissie optreedt en dus de tot nu beschreven preventieve maatregelen niet voldoende blijken te zijn. Dit betreft niet alleen de CCP's.
18b Beheersen de bewakingsprocedures doeltreffend de risico's voor de voedselveiligheid?	De bewakingsprocedures moeten gericht zijn op het te beheersen risico voor de voedselveiligheid. Zie ook hier boven – wordt alles in acht genomen en (schriftelijk) vastgelegd
18c Worden de bewakingsprocedures ook uitgevoerd zoals ze zijn beschreven?	De bewakingsprocedures moeten worden uitgevoerd zoals deze door het bedrijf zijn vastgesteld
Corrigerende acties	
19 Zijn de corrigerende maatregelen doeltreffend?	§ 417.3 Corrective actions. <i>(a) The written HACCP plan shall identify the corrective action to be followed in response to a deviation from a critical limit. The HACCP plan shall describe the corrective action to be taken, and assign responsibility for taking corrective action, to ensure:</i> Dit betekent ook dat bij afwijkingen/omissies de preventieve maatregelen moeten worden aangepast. <i>(c) All corrective actions taken in accordance with this section shall be documented in records that are subject to verification in accordance with § 417.4(a)(2)(iii) and the recordkeeping requirements of § 417.5 of this part.</i>
19a Wordt en review gedaan om te bepalen of het betreffende product, en	<i>(2) Perform a review to determine the acceptability of the affected product for distribution;</i>

met welke bestemming, in de handel kan?	
19b Wordt ervoor gezorgd dat het product, als het niet voldoet, niet in de handel komt?	<i>(3) Take action, when necessary, with respect to the affected product to ensure that no product that is injurious to health or otherwise adulterated, as a result of the deviation, enters commerce;</i>
19c Wordt door een person, met voldoende kennis (opleiding), een re-assessment doorgevoerd om te bepalen of de geconstateerde afwijking/gevaar in het HACCP-plan opgenomen moet worden?	<i>(4) Perform or obtain reassessment by an individual trained in accordance with § 417.7 of this part, to determine whether the newly identified deviation or other unforeseen hazard should be incorporated into the HACCP plan.</i>
20 Zijn er limieten overschreden?	
20a Is de oorzaak geïdentificeerd en geëlimineerd?	§ 417.3 Corrective actions. <i>(1) The cause of the deviation is identified and eliminated;</i>
20b Is de CCP nadat de corrigerende maatregelen zijn genomen onder controle?	<i>(2) The CCP will be under control after the corrective action is taken;</i>
20c zijn preventieve maatregelen beschreven?	<i>(3) Measures to prevent recurrence are established;</i>
20d Wordt voorkomen dat producten onveilig (of op ander manier niet voldoende) in de handel komen?	<i>(4) No product that is injurious to health or otherwise adulterated as a result of the deviation enters commerce.</i>
§ 417.4 Validation, Verification, Reassessment.	
Validatie	
21 Heeft het bedrijf een door derden gevalideerd HACCP-plan?	§ 417.4 (1) Door wie en wanneer is de validatie uitgevoerd? ("60-dagen-eis" en beoordelaar mag niet zijn betrokken geweest bij het opzetten van het HACCP plan; deze vraag is alleen van toepassing als het een aanvraag betreft voor een nieuw bedrijf/product,

	productielijn/werkwijze)
Verificatie	
22 Zijn er verificatieprocedures om na te gaan of het HACCP plan naar behoren functioneert?	<p>Het bedrijf heeft de verplichting om procedures vast te stellen om na te gaan of de bedoelde maatregelen onder a t/m e van artikel 5, lid 2 van de Verordening (EG) nr. 852/2004 naar behoren functioneren (artikel 5, lid 2 onder f van de Verordening (EG) nr. 852/2004). Zijn deze procedures doeltreffend? Worden ze aangepast als ze niet doeltreffend zijn? Is een re-assessment van deze procedures beschreven?</p> <p><i>§ 417.2 (7) List the verification procedures, and the frequency with which those procedures will be performed, that the establishment will use in accordance with § 417.4 of this part.</i></p>
23 Worden de omschreven verificatieprocedures uitgevoerd?	<p>Het bedrijf heeft de verplichting om procedures vast te stellen om na te gaan of de bedoelde maatregelen onder § 417.4 en a t/m e van artikel 5, lid 2 van de Verordening (EG) nr. 852/2004 naar behoren functioneren (artikel 5, lid 2 onder f van de Verordening (EG) nr. 852/2004). Het bedrijf dient deze procedures ook daadwerkelijk uit te voeren.</p> <p>§ 417.4 Validation, Verification, Reassessment.</p> <p><i>(a) Every establishment shall validate the HACCP plan's adequacy in controlling the food safety hazards identified during the hazard analysis, and shall verify that the plan is being effectively implemented.</i></p> <p><i>(3)(i) Reassessment of the HACCP plan. Every establishment shall reassess the adequacy of the HACCP plan at least annually and whenever any changes occur that could affect the hazard analysis or alter the HACCP plan. Such changes may include, but are not limited to, changes in: raw materials or source of raw materials; product formulation; slaughter or processing methods or systems; production volume; personnel; packaging; finished product distribution systems; or, the intended use or consumers of the finished product. The reassessment shall be performed by an individual trained in accordance with § 417.7 of this part. The HACCP plan shall be modified immediately whenever a reassessment reveals that the plan no longer meets the requirements of § 417.2(c) of this part.(ii) Each establishment must make a record of each reassessment required by paragraph (a)(3)(i) of this section and must document the reasons for any changes to the HACCP plan based on the reassessment, or the reasons for not changing the HACCP plan based on the reassessment. For annual reassessments, if the establishment determines that no changes are needed to its HACCP plan, it is not required to document the basis for this determination.(b) Reassessment of the hazard analysis. Any establishment that does not have a HACCP plan because a hazard analysis has revealed no food safety hazards that are reasonably likely to occur shall reassess the adequacy of the hazard analysis whenever a change occurs that could reasonably affect whether a food safety hazard exists. Such changes may include, but are not limited to, changes in: raw materials or source of raw materials; product formulation; slaughter or processing methods or systems; production volume; packaging; finished product distribution systems; or, the intended use or consumers of the finished product.</i></p>
Reassessment	

<p>24 Vindt tenminste jaarlijks een re-assessment van het HACCP-plan plaats?</p>	<p><i>(3)(i) Reassessment of the HACCP plan. Every establishment shall reassess the adequacy of the HACCP plan at least annually and whenever any changes occur that could affect the hazard analysis or alter the HACCP plan. Such changes may include, but are not limited to, changes in: raw materials or source of raw materials; product formulation; slaughter or processing methods or systems; production volume; personnel; packaging; finished product distribution systems; or, the intended use or consumers of the finished product. The reassessment shall be performed by an individual trained in accordance with § 417.7 of this part. The HACCP plan shall be modified immediately whenever a reassessment reveals that the plan no longer meets the requirements of § 417.2(c) of this part.(ii) Each establishment must make a record of each reassessment required by paragraph (a)(3)(i) of this section and must document the reasons for any changes to the HACCP plan based on the reassessment, or the reasons for not changing the HACCP plan based on the reassessment. For annual reassessments, if the establishment determines that no changes are needed to its HACCP plan, it is not required to document the basis for this determination.(b) Reassessment of the hazard analysis. Any establishment that does not have a HACCP plan because a hazard analysis has revealed no food safety hazards that are reasonably likely to occur shall reassess the adequacy of the hazard analysis whenever a change occurs that could reasonably affect whether a food safety hazard exists. Such changes may include, but are not limited to, changes in: raw materials or source of raw materials; product formulation; slaughter or processing methods or systems; production volume; packaging; finished product distribution systems; or, the intended use or consumers of the finished product.</i></p>
--	---

Registratie

<p>25 Record keeping</p>	<p><i>§ 417.5 Records. (a) The establishment shall maintain the following records documenting the establishment's HACCP plan:(1) The written hazard analysis prescribed in § 417.2(a) of this part, including all supporting documentation;(2) The written HACCP plan, including decision making documents associated with the selection and development of CCP's and critical limits, and documents supporting both the monitoring and verification procedures selected and the frequency of those procedures.(3) Records documenting the monitoring of CCP's and their critical limits, including the recording of actual times, temperatures, or other quantifiable values, as prescribed in the establishment's HACCP plan; the calibration of process-monitoring instruments; corrective actions, including all actions taken in response to a deviation; verification procedures and results; product code(s), product name or identity, or slaughter production lot. Each of these records shall include the date the record was made.(b) Each entry on a record maintained under the HACCP plan shall be made at the time the specific event occurs and include the date and time recorded, and shall be signed or initialed by the establishment employee making the entry.(c) Prior to shipping product, the establishment shall review the records associated with the production of that product, documented in accordance with this section, to ensure completeness, including the determination that all critical limits were met and, if appropriate, corrective actions were taken, including the proper disposition of product. Where practicable, this review shall be conducted, dated, and signed by an individual who did not produce the record(s), preferably by someone trained in accordance with § 417.7 of this part, or the responsible establishment official.(d) Records maintained on computers. The use of records maintained on computers is acceptable, provided that appropriate</i></p>
------------------------------	---

	<p><i>controls are implemented to ensure the integrity of the electronic data and signatures.(e) Record retention. (1) Establishments shall retain all records required by paragraph (a)(3) of this section as follows: for slaughter activities for at least one year; for refrigerated product, for at least one year; for frozen, preserved, or shelf-stable products, for at least two years.(2) Off-site storage of records required by paragraph (a)(3) of this section is permitted after six months, if such records can be retrieved and provided, on-site, within 24 hours of an FSIS employee's request.(f) Official review. All records required by this part and all plans and procedures required by this part shall be available for official review and copying.</i></p>
<p>26 Wordt pre-shipment zoals beschreven in RE-31 uitgevoerd?</p>	<p>Ook in de weekeinden of buiten openingstijden? Het bedrijf moet een geschreven procedure voor de registraties van controles hebben waarin het bedrijf aangeeft hoe bij verzending van een partij of product een (papieren) controle plaatsvindt op de beheersing van de CCP's tijdens die productie.</p> <p>Voor de duidelijkheid – er moet een aantoonbaar link tussen de te verzenden partij en de gecontroleerde CCP monitoringsgegevens bestaan.</p> <p>De uitvoerder van de pre-shipment controle was niet betrokken bij de monitoring van de CCP's.</p>
<p>27 Garanderen de HACCP procedures dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan specifieke eisen?</p>	<p>Het bedrijf moet beschikken over HACCP procedures die de garantie bieden dat producten van dierlijke oorsprong voldoen aan de genoemde criteria in artikel 4, lid 5 van de Verordening (EG) nr. 854/2004. Daar staat: Bij de audits van de op de HACCP gebaseerde procedures wordt nagegaan of de exploitanten van levensmiddelenbedrijven deze procedures voortdurend en naar behoren toepassen, waarbij er vooral voor gezorgd wordt dat de procedures de garanties bieden die gespecificeerd worden in sectie II van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 853/2004. Meer in het bijzonder wordt nagegaan of de procedures, voor zover mogelijk, de garantie bieden dat producten van dierlijke oorsprong:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) voldoen aan de microbiologische criteria (2073) van de communautaire regelgeving; b) voldoen aan de communautaire regelgeving inzake residuen, contaminanten en verboden stoffen en c) geen sporen van fysische risico's zoals vreemde lichamen vertonen.
<p>25 Zijn er HACCP procedures die garanderen dat de juiste dieren op het slachthuis worden aanvaard?</p>	<p>Het bedrijf moet beschikken over HACCP procedures die garanderen dat elk dier c.q. elke groep dieren die op het terrein van het slachthuis worden aanvaard, aan de eisen voldoen genoemd in artikel 2 van Sectie II van Bijlage II van Verordening (EG) nr. 853/2004.</p> <p>Deze procedures gaan over:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) de dieren zijn naar behoren geïdentificeerd; b) de relevantie informatie van het in sectie III bedoelde bedrijf van herkomst is bij het binnenbrengen van de dieren aanwezig; c) de dieren komen niet van een bedrijf of een gebied waarvoor met het oog op de gezondheid van mens en dier een verplaatsingsverbod dan wel een andere beperking geldt, tenzij de bevoegde autoriteit daarvoor toestemming gegeven heeft; d) de dieren zijn schoon; e) de dieren zijn gezond, voor zover dit door de exploitant van het

	<p>levensmiddelenbedrijf kan worden beoordeeld, f) het welzijn van de dieren bij aankomst in het slachthuis is bevredigend.”</p> <p>Voor USA specifiek relevant is de herkomst van de dieren (born and bred, betreffende kalveren is dit: ³).</p> <p>Hoe voert het bedrijf een aantoonbare controle hierop uit? Is er steeds (op ieder tijdstip) een NVWA'er aanwezig bij aanvoer van dieren? Heeft bedrijf dit ook beschreven?</p>
--	--

§ 417.6 Inadequate HACCP Systems.
A HACCP system may be found to be inadequate if:
 (a) The HACCP plan in operation does not meet the requirements set forth in this part;
 (b) Establishment personnel are not performing tasks specified in the HACCP plan;
 (c) The establishment fails to take corrective actions, as required by § 417.3 of this part;
 (d) HACCP records are not being maintained as required in § 417.5 of this part; or
 (e) Adulterated product is produced or shipped.

Anders	

□

EINDOORDEEL

Het bedrijf xxx (EG xxx) wordt wel of niet voorgedragen voor landenregistratie – USA.

De USA landenregistratie van het bedrijf xxx (EG xxx) wordt wel of niet verlengd (toepassen bij jaarlijkse audit).

Het bedrijf xxxx (EG xxx) dient het aangetroffen systeem op de volgende punten aan te passen:

AFSPRAKEN

Het bedrijf xxx (EG xxx) zal schriftelijk in kennis gesteld worden van de tekortkomingen zoals die aan het licht zijn gekomen tijdens deze audit.

Welke afspraken zijn gemaakt n.a.v. de geconstateerde tekortkomingen?
xxx.

Wie voert de her-inspectie uit en op welke datum?
xxx.

Welke interventie uit het interventiebeleid is toegepast?
[NVT / MW / SW / PV / BR / Corrigerende interventie / Andere interventie]

³ Voor de kalveren is dit niet born and bred. Echter, omdat er nog geen certificaat is afgesproken, is het nog niet vastgelegd wat de eisen/landen zijn.

Diverse stukken ter onderbouwing:

FSIS 5000 serie:

<http://www.fsis.usda.gov/wps/portal/fsis/topics/regulations/directives/5000-series/5000-Series>

FSIS: Meat and Poultry Hazards and Controls Guide

[http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/3cd0a6a5-fcff-4809-a298-030f3cd711a9/Meat and Poultry Hazards Controls Guide 10042005.pdf?MOD=AJPERES](http://www.fsis.usda.gov/wps/wcm/connect/3cd0a6a5-fcff-4809-a298-030f3cd711a9/Meat_and_Poultry_Hazards_Controls_Guide_10042005.pdf?MOD=AJPERES)