



## Criteria bij onderwerpen kantooronderzoek formulebedrijven

### 1. Voedselveiligheidssysteem

Het voedselveiligheidssysteem wordt beoordeeld als onvolledig in de volgende situaties:

- Niet alle processen die worden gehanteerd, zijn opgenomen in:
  - de van toepassing zijnde Hygiëncode;
  - een andere Hygiëncode waar het proces wel is omschreven;
  - een eigen aanvulling op de Hygiëncode (incl. gevaren- en risicoanalyse);
  - een eigen voedselveiligheidsplan.
- De normen die gehanteerd worden, zijn niet minimaal de normen uit de van toepassing zijnde Hygiëncode en/of de wettelijke normen.
- Afwijkingen van de Hygiëncode, uitwerkingen daarvan of aanvullingen daarop zijn onvoldoende onderbouwd, b.v. interne bewaartermijnen, verlengde houdbaarheid.
- Wetgeving met betrekking tot allergeneninformatie wordt onvoldoende onderkend en/of gefaciliteerd voor de locaties.

### 2. Zelfcontrolesystematiek

De zelfcontrolesystematiek wordt beoordeeld als onvolledig in de volgende situaties:

- Er vindt geen zelfcontrole plaats.
- Zelfcontrole vindt niet plaats bij alle locaties met behandeling van bederfelijke levensmiddelen die de formulenaam uitdragen. Controle dient ook plaats te vinden bij locaties die niet onder het eigen beheer van het betreffende hoofdkantoor vallen, zoals locaties van franchisers. Dit geldt ook voor evenementen.
- 1 of meerdere basisvoorwaarden (hygiëne, bouwkunde, plaagdierbeheersing), processen (opslag/bewaren, bereiden/terugkoelen, presenteren) en/of allergeneninformatie zijn niet of onvoldoende opgenomen en/of beheerst bij de beoordeling van de locaties.
- Elke locatie wordt niet minimaal 1x per jaar op de basisvoorwaarden en processen gecontroleerd.
- De minimale eisen uit de van toepassing zijnde Hygiëncode en/of de wettelijke eisen worden niet gehanteerd. Dit geldt ook voor de microbiologische richtwaardennormen uit de van toepassing zijnde Hygiëncode.
- Er worden geen microbiologische richtwaardemonsters genomen, terwijl er voor de betreffende processen wel een richtwaarde voor een CCP is opgenomen in de Hygiëncode of in een eigen voedselveiligheidsplan of aanvulling. Deze eis geldt ook als dit alleen hartige snacks voor ongekoelde presentatie betreft.
- Monsteronderzoek vindt niet minimaal 1x per 3 jaar plaats bij elke locatie; indien in de betreffende Hygiëncode een frequentie is vermeld, is die van toepassing.
- Corrigerende acties en termijnen zijn niet passend op de mate van afwijking.
- Corrigerende acties zijn onvoldoende aantoonbaar.

- De corrigerende actie naar aanleiding van een afwijkend richtwaardemonster wordt niet gecontroleerd door middel van een hercontrole/herbemonstering.

### 3. Behandeling en afhandeling van meldingen/klachten

De behandeling en afhandeling van meldingen/klachten wordt beoordeeld als onvolledig in de volgende situaties:

- Er is geen systeem om meldingen/klachten centraal te registreren.
- Meldingen/klachten die aan voedselveiligheid gerelateerd kunnen worden, zijn niet expliciet zichtbaar.
- Er vindt geen beoordeling plaats van de consumentenmeldingen/-klachten die aan voedselveiligheid gerelateerd zijn.
- Er vindt geen beoordeling plaats over en van de leveranciersmeldingen/-klachten die aan voedselveiligheid gerelateerd zijn.
- Er vindt geen onderzoek plaats naar de oorzaak van deze meldingen/klachten die aan voedselveiligheid gerelateerd zijn.
- Er is geen recallprocedure of de recallprocedure is onvolledig.
- Er is geen procedure waarin de meldplicht aan de NVWA staat beschreven of de meldplicht wordt onvoldoende toegepast.
- Er vindt geen analyse plaats van alle meldingen die aan voedselveiligheid gerelateerd zijn ter verificatie van het voedselveiligheidssysteem.

De meldingen die de NVWA heeft ontvangen kunnen deel uitmaken van de beoordeling.

### 4. Opleiding van en instructie aan medewerkers

De opleiding van en instructie aan medewerkers wordt beoordeeld als onvolledig in de volgende situaties:

- Er zijn geen aan voedselveiligheid gerelateerde werkinstructies voor medewerkers opgesteld of deze werkinstructies zijn onvolledig.
- Relevante werkinstructies zijn opgesteld, maar zijn niet in te zien door medewerkers.
- Het is niet aantoonbaar dat medewerkers relevante instructies hebben gehad.
- Er is niet vastgelegd welke opleidingen en/of cursussen relevant zijn voor medewerkers.
- Er wordt niet gedocumenteerd welke relevante cursussen en/of opleidingen door medewerkers zijn gevolgd.

Indien er gebruik gemaakt wordt van interne voedselveiligheidsaudits, wordt de opleiding van en instructie aan medewerkers als onvolledig beoordeeld in de volgende situaties:

- Er is geen passend competentieprofiel voor de interne auditors opgesteld.
- Interne auditors zijn niet aantoonbaar competent.