

NL

**SANCO/1955/2005 Herz. 3 (PLSPV/2005/1955/1955R3-NL.doc)**

NL

NL



COMMISSIE VAN DE EUROPESE GEMEENSCHAPPEN

Brussel,  
C(2005)

definitief

**ONTWERP-**

**leidraad**

**voor de toepassing van op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures en  
ter vergemakkelijking van de toepassing van de HACCP-beginselen in bepaalde  
levensmiddelenbedrijven**

*Dit document dient uitsluitend ter informatie. Het is niet door de Europese Commissie vastgesteld of goedgekeurd.*

*De Europese Commissie staat niet in voor de juistheid van de verstrekte informatie en kan niet aansprakelijk gesteld worden voor het gebruik dat er eventueel van wordt gemaakt. De gebruikers moeten dus alle nodige voorzorgen nemen alvorens zij deze informatie, volledig op eigen risico, gebruiken.*

## **DOEL VAN DIT DOCUMENT**

**Dit document is voornamelijk bedoeld voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven en de bevoegde autoriteiten. Het is een leidraad voor op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures en voor flexibiliteit bij de toepassing van deze procedures, met name in kleine bedrijven.**

## **NB:**

**Dit document is nog in ontwikkeling en zal worden bijgewerkt aan de hand van de ervaringen en de informatie van exploitanten van levensmiddelenbedrijven en van de bevoegde autoriteiten.**

## 1. INLEIDING

Artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorg moeten dragen voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van permanente procedures die gebaseerd zijn op de beginselen van de gevarenanalyse en kritisch controlepunten (HACCP=**H**azard **A**nalysis and **C**ritical **C**ontrol **P**oints).

Over het algemeen worden HACCP-systemen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven als nuttig hulpmiddel beschouwd ter beheersing van aan levensmiddelen inherente gevaren. Gezien het brede scala aan levensmiddelenbedrijven waarop Verordening (EG) nr. 852/2004 van toepassing is en de grote verscheidenheid aan levensmiddelen en fabricageprocédés waarvan bij levensmiddelen gebruik wordt gemaakt, lijkt de publicatie van een algemene leidraad voor de ontwikkeling en uitvoering van op HACCP-beginselen gebaseerde procedures zinvol.

Verordening (EG) nr. 852/2004 maakt een flexibele uitvoering van de op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures mogelijk, zodat zij in alle situaties kunnen worden toegepast. Na de goedkeuring van de verordening werd de Commissie verzocht toe te lichten in hoeverre de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures flexibel kunnen worden uitgevoerd.

Deze leidraad is als hulpmiddel bedoeld voor de toepassing van de in artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 opgenomen verplichting en voor de flexibele uitvoering ervan, met name in kleine bedrijven.

Het directoraat-generaal Gezondheid en consumentenbescherming van de Commissie heeft een reeks vergaderingen met deskundigen uit de lidstaten gehouden om deze kwesties te bespreken en dienaangaande overeenstemming te bereiken.

Ten behoeve van een grotere mate van transparantie heeft de Commissie met de betrokken partijen overlegd, zodat verschillende sociaal-economische belangengroepen hun mening konden geven. Daartoe heeft de Commissie een vergadering met vertegenwoordigers van producenten, de sector, handelaren en consumenten belegd om kwesties in verband met de uitvoering van op HACCP-beginselen gebaseerde procedures en een flexibele benadering van HACCP te bespreken.

Men was van oordeel dat deze procedure waardevol was en diende te worden voortgezet in het licht van de met de volledige toepassing van de verordening (vanaf 1 januari 2006) opgedane ervaringen.

Dit document beoogt ertoe bij te dragen alle actoren binnen de voedselketen een beter inzicht te geven in de invoering en flexibele toepassing van HACCP. Het heeft echter geen formele rechtskracht en bij geschillen ligt de uiteindelijke verantwoordelijkheid voor de rechtsinterpretatie bij het Hof van Justitie.

## 2. DE HACCP-BEGINSELEN EN RICHTSNOEREN VOOR DE TOEPASSING ERVAN

Bij de invoering, uitvoering en handhaving van een permanente procedure die op de zeven beginselen van de gevarenanalyse en kritische controlepunten (HACCP) berusten, verdient het aanbeveling dat de exploitanten van levensmiddelenbedrijven met de in **bijlage I** hierna beschreven uitgangspunten rekening houden.

In bijlage I wordt op toegankelijke wijze uitgelegd hoe de HACCP-beginselen kunnen worden toegepast. Deze bijlage berust voornamelijk op de uitgangspunten van het Codex Alimentarius-document CAC/RCP 1-1996, rev. 4-2003.

## 3. FLEXIBILITEIT

Het HACCP-concept is een geschikt middel ter beheersing van gevaren in levensmiddelenbedrijven, met name die bedrijven waarvan de werkzaamheden tot gevaren zouden kunnen leiden als zij niet op de juiste wijze worden uitgevoerd.

Het HACCP-concept maakt het mogelijk de HACCP-beginselen met de benodigde flexibiliteit uit te voeren, zodat deze in alle omstandigheden kunnen worden toegepast. In **bijlage II** wordt nagegaan in hoeverre deze flexibele benadering mogelijk is en worden richtsnoeren gegeven voor een vereenvoudigde invoering van de HACCP-voorschriften, **met name in kleine levensmiddelenbedrijven.**

## **BIJLAGE I<sup>1</sup>**

### ***HAACP (HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS)-BEGINSELEN EN LEIDRAAD VOOR DE TOEPASSING ERVAN***

#### **Inleiding**

Deze leidraad is bedoeld voor de exploitanten van levensmiddelenbedrijven die een op HACCP-beginselen gebaseerde procedure toepassen.

#### **Algemene beginselen**

Het HACCP-systeem is wetenschappelijk gefundeerd en berust op een systematische aanpak; aan de hand hiervan worden specifieke gevaren gesignaleerd en maatregelen ter beheersing daarvan met het oog op de voedselveiligheid vastgesteld. Door middel van HACCP kunnen gevaren worden beoordeeld en controlesystemen worden ingevoerd, waarbij de nadruk eerder op preventie dan op het testen van het eindproduct ligt. Een HACCP-systeem kan aan veranderingen worden aangepast, zoals bijvoorbeeld aan de vooruitgang bij het ontwerp van apparatuur, verwerkingsprocédés of technologische ontwikkelingen.

HACCP kan in de gehele voedselketen worden toegepast: van de primaire productie tot en met het eindverbruik; de invoering ervan moet gebaseerd zijn op wetenschappelijk bewezen risico's voor de gezondheid van de mens. De invoering van HACCP leidt niet alleen tot een betere voedselveiligheid, maar kan ook andere belangrijke voordelen met zich brengen. De toepassing van HACCP kan bijvoorbeeld inspecties door de toezichthoudende instanties ondersteunen en door een toename van het vertrouwen in de voedselveiligheid het internationale handelsverkeer bevorderen.

Voor een succesvolle toepassing van HACCP is de volledige inzet en betrokkenheid van de leiding van het bedrijf en de werknemers een vereiste. Ook een multidisciplinaire aanpak is noodzakelijk; in voorkomende gevallen zijn voor een dergelijke aanpak expertise op het gebied van de landbouwkunde, veterinaire hygiëne, productie, microbiologie, geneeskunde, volksgezondheid, levensmiddelentechnologie, milieuhygiëne, scheikunde en techniek nodig.

Voordat HACCP wordt toegepast, moet de exploitant van een levensmiddelenbedrijf aan de basisvoorwaarden inzake levensmiddelenhygiëne hebben voldaan. De inzet van het management is vereist voor een doeltreffend HACCP-systeem. Bij de vaststelling en de beoordeling van de gevaren en de daaropvolgende planning en toepassing van HACCP moet de rol van de gebruikte grondstoffen en ingrediënten, de voor de levensmiddelenproductie gebruikte methoden, de fabricageprocédés, het waarschijnlijke eindverbruik van het product, de tot risicogroepen behorende consumenten en de epidemiologische gegevens betreffende de voedselveiligheid overwogen worden.

Met HACCP wordt beoogd controle uit te oefenen op de kritische controlepunten (CCP's=critical control points). HACCP moet in elke fase van de productie afzonderlijk worden toegepast. Wanneer het product, het proces of een fase daarvan gewijzigd wordt, moet de toepassing van de HACCP worden herzien en moeten de noodzakelijke veranderingen worden aangebracht. Afhankelijk van de omstandigheden waarin HACCP wordt toegepast en

---

<sup>1</sup> ontleend aan de Codex Alimentarius-documenten: Codex Alinorm 03/13A Appendix II (stap 8 van de procedure) en CAC/RCP 1-1969 (Rev. 3- 1997).

de aard en omvang van de werkzaamheden, is het van belang bij de toepassing van HACCP waar nodig flexibel te werk te gaan.

HACCP berust op de volgende zeven beginselen:

1. het signaleren van elk gevaar dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden (gevarenanalyse);
2. het vaststellen van de kritische controlepunten in het stadium of de stadia waarin beheersing van essentieel belang is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren;
3. het vaststellen van kritische grenswaarden voor de kritische controlepunten om te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is met het oog op de preventie, eliminatie of reductie van een geconstateerd gevaar;
4. het vaststellen en ten uitvoer leggen van efficiënte toezichtsprocedures op de kritische controlepunten;
5. het vaststellen van corrigerende maatregelen wanneer bij het toezicht blijkt dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is;
6. het vaststellen van regelmatig uit te voeren procedures om na te gaan of de onder 1 tot en met 5 bedoelde maatregelen het gewenste effect sorteren;
7. het opstellen van documenten en registers die in overeenstemming zijn met de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf om te kunnen aantonen dat de onder 1 tot en met 6 omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast.

### **Toepassing van de zeven beginselen**

Het verdient aanbeveling de volgende activiteiten in de aangegeven volgorde uit te voeren.

#### **1. GEVARENANALYSE**

##### **1.1. Instelling van een multidisciplinair team (HACCP-team)**

Dit team waarin alle onderdelen van het bij het desbetreffende product betrokken levensmiddelenbedrijf vertegenwoordigd zijn, moet over alle specifieke kennis en expertise betreffende het product in kwestie, de productie ervan (fabricage, opslag en distributie), het eindverbruik ervan en de eraan inherente gevaren beschikken; ook het hogere management dient hierbij zoveel mogelijk betrokken te worden.

Zo nodig wordt het team bijgestaan door specialisten die kunnen helpen een oplossing te vinden voor problemen betreffende beoordeling en controle van kritische punten.

In het team kunnen specialisten zitting hebben:

- die de biologische, chemische of fysische gevaren kennen die aan een bepaalde productgroep zijn verbonden;

- die verantwoordelijk zijn voor het technische proces van de vervaardiging van het desbetreffende product of daarbij nauw betrokken zijn;
- die praktijkervaring hebben met de hygiëne en de werking van de apparatuur en het materieel die bij de vervaardiging van het product worden gebruikt;
- die beschikken over bijzondere kennis op het gebied van de microbiologie, de hygiëne of de levensmiddelentechnologie.

Eén enkel persoon kan meer dan één rol vervullen, zolang als het team maar over de benodigde informatie kan beschikken en die informatie wordt benut om ervoor te zorgen dat het ontwikkelde systeem betrouwbaar is. Indien een dergelijke expertise niet aanwezig is binnen het bedrijf, moet zij elders worden verkregen (consultants, praktijkhandleidingen voor hygiëne, enz.).

Het toepassingsgebied van het HACCP-plan moet worden vastgelegd. Daarbij moet aangegeven worden om welk onderdeel van de voedselketen, welk proces van het bedrijf en welke algemene soorten (biologische, chemische en fysische) gevaren het gaat.

## **1.2. Beschrijving van het product**

Het product moet volledig worden beschreven, inclusief de relevante veiligheidsinformatie zoals:

- samenstelling (bijvoorbeeld grondstoffen, ingrediënten, additieven, enz.);
- structuur en fysisch-chemische kenmerken (bijvoorbeeld vast, vloeibaar, gel, emulsie, vochtgehalte, pH, enz.);
- behandelingen (bijvoorbeeld verhitten, diepvriezen, drogen, zouten, roken, enz. en in welke mate);
- verpakking (bij voorbeeld hermetisch, luchtleedig, onder een beschermende atmosfeer);
- voorschriften inzake opslag en distributie;
- vereiste houdbaarheidsperiode (datum van minimale houdbaarheid, uiterste verkoopdatum);
- gebruiksaanwijzing;
- eventueel toe te passen microbiologische of chemische criteria.

## **1.3. Vaststelling van het beoogde gebruik**

Het HACCP-team moet ook een omschrijving geven van het gangbare of verwachte gebruik dat de consument maakt van het product en van de groepen consumenten waarvoor het product bestemd is. In specifieke gevallen moet overwogen worden of het product geschikt is voor bepaalde groepen consumenten, zoals institutionele cateringbedrijven, reizigers, enz., en voor risicogroepen.

#### **1.4. Opstelling van een stroomschema (beschrijving van het fabricageproces)**

Alle fabricagestadia, inclusief de wachttijden tijdens of tussen de diverse stadia, vanaf de aankomst van de grondstoffen tot het in de handel brengen van het eindproduct, via de bereiding, de verwerking, de verpakking, de opslag en de distributie, moeten achtereenvolgens worden bestudeerd en worden verwerkt in een gedetailleerd stroomschema, aangevuld met de nodige technische gegevens; de vorm van het schema waarvoor gekozen wordt is vrij.

Deze gegevens kunnen met name bestaan uit:

- plattegrond van de werkruimten en bijgebouwen;
- de aanwezige apparatuur en de kenmerken daarvan;
- de opeenvolging van de werkzaamheden (inclusief de verwerking van grondstoffen, ingrediënten of additieven, de wachttijden tijdens of tussen de stadia);
- de technische parameters inzake de werkzaamheden (met name de parameters tijd en temperatuur, inclusief de wachttijden);
- de stroom van de producten (inclusief de mogelijkheden tot kruiscontaminatie);
- de scheiding tussen de schone en de vuile zones (of tussen zones met hoog risico en zones met gering risico);

De volgende verplichtingen zijn basisvoorwaarden en kunnen in het HACCP-systeem worden geïntegreerd:

- reinigings- en ontsmettingsprocedures;
- de hygiënische situatie in en rond het bedrijf;
- de persoonlijke hygiëne en de looproutes van het personeel binnen het bedrijf;
- de omstandigheden inzake opslag en distributie van de producten.

#### **1.5. Toetsing ter plaatse van het stroomschema**

Nadat het stroomschema is opgesteld moet het multidisciplinaire team het tijdens de werkuren ter plaatse op zijn deugdelijkheid toetsen. Bij elke geconstateerde afwijking moet het schema worden bijgesteld.

#### **1.6. Vaststelling van de lijst van gevaren en beheersingsmaatregelen**

*1.6.1. Stel een lijst op van alle mogelijke biologische, chemische of fysische gevaren die redelijkerwijze in elk stadium mogen worden verwacht (inclusief aankoop en opslag van grondstoffen en ingrediënten, de wachttijden in de loop van de fabricage). Gevaar wordt in artikel 3, punt 14, van Verordening (EG) nr. 178/2002 gedefinieerd.*

Vervolgens dient het HACCP-team een gevarenanalyse uit te voeren om voor het HACCP-plan de gevaren vast te stellen die van een dergelijke aard zijn dat het

eliminieren ervan of het verminderen tot een aanvaardbaar niveau essentieel is voor de productie van veilige levensmiddelen.

Bij de uitvoering van de gevarenanalyse moet op het volgende worden gelet:

- de potentiële gevaren en de ernst van de schadelijke gevolgen ervan voor de gezondheid;
- de kwalitatieve en/of kwantitatieve evaluatie van de aanwezigheid van gevaren;
- de overleving of vermeerdering van pathogene micro-organismen en het ontstaan van onaanvaardbare chemische stoffen in tussenproducten, in eindproducten, in de productielijn of in de omgeving daarvan;
- het ontstaan of voortbestaan van toxines of andere ongewenste producten van het microbiële metabolisme, chemische stoffen, fysische agentia of allergenen in levensmiddelen;
- verontreiniging (of herverontreiniging) van biologische (micro-organismen, parasieten), chemische of fysische aard, van de grondstoffen, de tussenproducten of de eindproducten.

*1.6.2. Overweeg en beschrijf welke eventuele maatregelen kunnen worden toegepast om elk afzonderlijk gevaar onder controle te houden.*

Beheersingsmaatregelen omvatten stappen en activiteiten om een gevaar te voorkomen, te elimineren of de consequenties ervan, dan wel de mogelijkheid dat het zich voordoet, op een aanvaardbaar niveau te houden.

Om één vastgesteld gevaar onder controle te krijgen kunnen verschillende beheersingsmaatregelen noodzakelijk zijn en één maatregel kan voldoende zijn voor verschillende gevaren. Zo kunnen bijvoorbeeld pasteurisatie of een gecontroleerde warmtebehandeling de garantie bieden dat zowel *Salmonella* als *Listeria* op afdoende wijze wordt vernietigd.

Ter ondersteuning van de beheersingsmaatregelen moet worden voorzien in procedures en gedetailleerde specificaties om de doeltreffende toepassing ervan te garanderen. Het betreft met name gedetailleerde reinigingsprogramma's, nauwkeurige specificaties betreffende warmtebehandeling, maximale concentraties van conserveermiddelen die worden gebruikt overeenkomstig de communautaire voorschriften.

## **2. VASTSTELLING VAN DE KRITISCHE CONTROLEPUNTEN (=CCP)**

De vaststelling van een kritisch punt voor de beheersing van een gevaar vereist een logische aanpak. Een dergelijke aanpak kan worden vergemakkelijkt door gebruik te maken van een beslissingsboom (andere methoden kunnen eveneens worden gebruikt, naargelang de kennis en de ervaring van het team). Bij de opstelling van de beslissingsboom worden achtereenvolgens de verschillende processtadia in aanmerking genomen die zijn opgenomen in het stroomschema. In elk stadium moet

de beslissingsboom worden toegepast op elk gevaar waarvan redelijkerwijze mag worden aangenomen dat het zich voordoet, en op elke vastgestelde beheersingsmaatregel. De beslissingsboom dient met enige soepelheid en gezond verstand te worden toegepast en daarbij moet een overzicht over het fabricageproces in zijn geheel worden behouden om onnodige doublures van kritische punten te vermijden. Figuur 1 geeft een voorbeeld van een beslissingsboom, maar die is wellicht niet in alle situaties toepasbaar. Scholing in de toepassing van de beslissingsboom verdient aanbeveling.

De vaststelling van de kritische controlepunten brengt twee verplichtingen voor het HACCP-team met zich mee:

- het moet erop toezien dat de beheersingsmaatregelen daadwerkelijk zijn opgesteld en ten uitvoer gelegd. Met name wanneer er een gevaar is vastgesteld in een stadium waar beheersing noodzakelijk is uit een oogpunt van productveiligheid, en wanneer in dit stadium of in geen enkel stadium beheersingsmaatregelen zijn getroffen, zou het product of het proces in het desbetreffende stadium, of in het daaraan voorafgaande of het daarop volgende stadium, moeten worden gewijzigd om een beheersingsmaatregel in te voeren;
- het moet een toezichtssysteem op elk kritisch punt vaststellen en implementeren.

### **3. KRITISCHE GRENSWAARDEN VOOR KRITISCHE CONTROLEPUNTEN**

Voor elke beheersingsmaatregel die gekoppeld is aan een kritisch punt, moeten kritische grenswaarden worden bepaald.

De kritische grenswaarden komen overeen met de aanvaardbare uiterste waarden uit het oogpunt van productveiligheid. Zij liggen op de scheiding tussen hetgeen aanvaardbaar en hetgeen niet-aanvaardbaar is. Ze worden uitgedrukt voor waarneembare of meetbare parameters aan de hand waarvan kan worden aangetoond dat het kritische punt onder controle is en moeten gebaseerd zijn op afdoende bewijzen dat de gekozen waarden ertoe zullen leiden dat het proces onder controle is.

De parameters kunnen bij voorbeeld zijn: temperatuur, tijd, pH, vochtgehalte, gehalte aan additieven, aan conserveermiddelen of aan zouten, sensorische parameters, bijvoorbeeld uiterlijk, textuur, enz.

In bepaalde gevallen kan het, om zoveel mogelijk te voorkomen dat de kritische grenswaarden worden overschreden ten gevolge van variaties in het proces, noodzakelijk zijn strengere niveaus vast te stellen (streefniveaus) om te waarborgen dat de kritische grenswaarden in acht worden genomen.

De kritische grenswaarden kunnen aan uiteenlopende bronnen worden ontleend. Wanneer ze niet al ontleend zijn aan wettelijke normen of handleidingen voor goede hygiënische gedragsregels, dient het team de validiteit ervan ten aanzien van de beheersing van de vastgestelde gevaren op CCP's te verifiëren.

#### **4. TOEZICHTSPROCEDURES VOOR KRITISCHE CONTROLEPUNTEN**

Een essentieel onderdeel van HACCP is een programma van waarnemingen of metingen die op elk kritisch punt worden uitgevoerd om te garanderen dat de vastgestelde kritische grenswaarden worden nageleefd.

Dergelijke waarnemingen of metingen moeten het mogelijk maken te constateren wanneer een kritisch punt niet meer wordt beheerst, en tijdig de nodige informatie opleveren om een corrigerende maatregel te kunnen treffen.

Zo mogelijk moet het proces worden aangepast als uit de resultaten van het toezicht blijkt dat er een trend in de richting van verlies van controle op een CCP bestaat. De aanpassingen moeten plaatsvinden voordat er zich een fout voordoet. De aan de hand van het toezicht verkregen gegevens moeten worden beoordeeld door een daartoe bevoegde persoon, die over de kennis en de autoriteit beschikt om indien nodig corrigerende maatregelen uit te voeren.

De waarnemingen of metingen kunnen continu of periodiek worden verricht. In geval van periodieke waarnemingen of metingen moeten de waarnemingen of metingen zodanig gepland worden dat deze betrouwbare informatie opleveren.

Het programma dient een beschrijving van de methoden, de frequentie van de waarnemingen of metingen en de registratieprocedure te omvatten; voorts moet voor ieder kritisch punt worden aangegeven:

- wie het toezicht en de controle uitvoert;
- wanneer het toezicht en de controle worden verricht;
- hoe het toezicht en de controle worden verricht.

De gegevens betreffende het toezicht op de CCP's moeten door de met het toezicht belaste persoon (personen) en bij de controle daarvan door de met de controle belaste functionaris(sen) van het bedrijf worden ondertekend.

#### **5. CORRIGERENDE MAATREGELEN**

Voor elk kritisch punt moeten vooraf door het HACCP-team corrigerende maatregelen zijn gepland zodat deze, zodra een afwijking van de kritische grenswaarde wordt geconstateerd, onmiddellijk kunnen worden toegepast.

Dergelijke corrigerende maatregelen dienen het volgende te omvatten:

- aanwijzing van de persoon of personen die verantwoordelijk is/zijn voor de tenuitvoerlegging van de corrigerende maatregelen;
- een beschrijving van de middelen en de maatregelen om de geconstateerde afwijking bij te stellen;
- de maatregelen die moeten worden genomen ten aanzien van de producten die zijn geproduceerd in de periode waarin de situatie niet onder controle was;

- een schriftelijke registratie van de genomen maatregelen, zoals bijvoorbeeld: datum, tijdstip, soort maatregel, betrokken persoon en daaropvolgende controle.

Uit het toezicht kan blijken:

- dat preventieve maatregelen (controle van apparatuur, controle van de persoon die de levensmiddelen hanteert, controle op de doeltreffendheid van eerdere corrigerende maatregelen, enz.) moeten worden genomen, wanneer voor dezelfde procedure steeds opnieuw corrigerende maatregelen moeten worden getroffen.

## **6. CONTROLEPROCEDURES**

- 6.1.** Het HACCP-team moet de methoden en procedures beschrijven aan de hand waarvan kan worden bepaald of het HACCP-systeem correct functioneert. Controlemethoden kunnen bestaan uit met name steekproefsgewijze bemonstering en analyses, frequentere analyses en tests op bepaalde kritische punten, geïntensiveerde analyses van tussenproducten of eindproducten, onderzoek naar de bestaande omstandigheden inzake opslag, distributie en verkoop en naar het feitelijke gebruik van het product.

De controlefrequentie dient toereikend te zijn om te kunnen vaststellen dat het HACCP-systeem doeltreffend functioneert. De frequentie van de controle hangt af van de kenmerken van het bedrijf (productie, aantal werknemers, aard van de verwerkte levensmiddelen), van de toezichtsfrequentie, de accuratesse van de werknemers, het aantal gesignaleerde afwijkingen in de tijd en het soort gevaren.

Controleprocedures bestaan onder meer uit:

- audits van het HACCP-systeem en de geregistreerde gegevens;
- inspectie van de werkzaamheden;
- bevestiging dat de CCP's onder controle worden gehouden;
- validatie van de kritische grenswaarden;
- evaluatie van afwijkingen en de eindbestemming van de producten; toegepaste corrigerende maatregelen ten aanzien van het product.

De controlefrequentie zal van grote invloed zijn op eventuele nieuwe controles of het uit de handel nemen van producten in het geval van afwijkingen waarbij de kritische grenswaarden zijn overschreden. De controle bestaat uit de volgende activiteiten, die echter niet noodzakelijk tegelijkertijd hoeven plaats te vinden;

- controle van de juistheid van de geregistreerde gegevens en analyse van de afwijkingen;
- controle van de persoon die toeziet op de verwerking, de opslag en het vervoer;
- fysieke controle van het proces waarop toezicht wordt gehouden;

- ijking van de voor het toezicht gebruikte instrumenten.

De controle moet door een andere persoon worden uitgevoerd dan degene die voor het toezicht en de corrigerende maatregelen verantwoordelijk is. Indien bepaalde controleactiviteiten niet binnen het bedrijf kunnen worden uitgevoerd, dienen namens het bedrijf externe deskundigen of gekwalificeerde derde partijen daarmee te worden belast.

- 6.2.** Zo mogelijk dienen in het kader van de validatieactiviteiten ook maatregelen te worden genomen om na te gaan of alle onderdelen van het HACCP-plan doeltreffend zijn. Bij veranderingen moet het systeem worden herzien zodat de betrouwbaarheid ervan ook in de toekomst gegarandeerd is.

Deze veranderingen betreffen bijvoorbeeld:

- de grondstoffen of het product, de productieomstandigheden (de bedrijfsruimten en gebouwen en de omgeving van het bedrijf, productiematerieel, reinigings- en ontsmettingsprogramma);
- de verpakkings-, opslag- of distributieomstandigheden;
- veranderingen in het gebruik van het product door de consument;
- elke informatie waaruit blijkt dat zich met betrekking tot het product een nieuw gevaar voordoet.

Deze herziening kan eventueel aanleiding geven tot een wijziging van de procedures. De veranderingen zouden in hun geheel moeten worden verwerkt in het documentatie- en registratiesysteem zodat de beschikbare gegevens steeds actueel en betrouwbaar zijn.

## **7. DOCUMENTATIE EN REGISTRATIE**

Een efficiënte en nauwkeurige registratie van gegevens is voor de toepassing van een HACCP-systeem van cruciaal belang. HACCP-procedures moeten worden gedocumenteerd. De documentatie en registratie moeten op de aard en de omvang van het productieproces zijn afgestemd en toereikend zijn om het bedrijf in staat te stellen om na te gaan of de HACCP-controles zijn ingevoerd en worden toegepast. De documenten en geregistreerde gegevens moeten voldoende lang worden bewaard om de bevoegde autoriteit in staat te stellen het HACCP-systeem te controleren. Door deskundigen opgestelde richtsnoeren (bijvoorbeeld HACCP-gidsen voor specifieke bedrijfstakken) kunnen als onderdeel van de documentatie worden benut, mits daarin het bedrijfsspecifieke proces van de levensmiddelenproductie voldoende tot zijn recht komt. De documenten moeten door een met de controle belaste functionaris van het bedrijf worden ondertekend.

Voorbeelden van documentatie:

- gevarenanalyse;
- bepaling van CCP's;

- bepaling van kritische grenswaarden;
- wijzigingen van het HACCP-systeem.

Voorbeelden van geregistreerde gegevens:

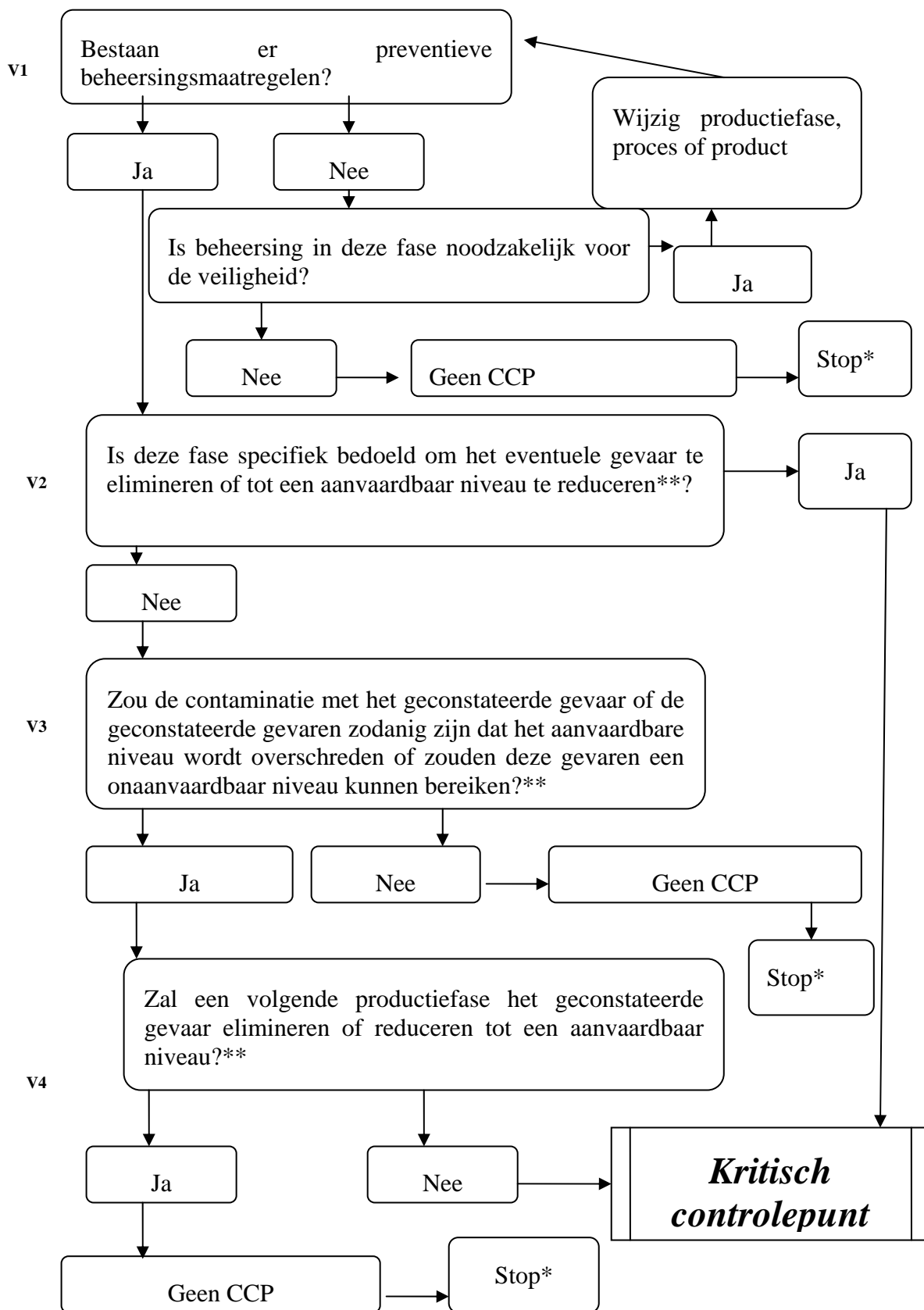
- toezicht op de kritische controlepunten (CCP's);
- afwijkingen en daarmee samenhangende corrigerende maatregelen;
- controleactiviteiten.

Een eenvoudig registratiesysteem kan effectief zijn en gemakkelijk toegankelijk voor de werknemers. Het kan worden geïntegreerd in de werkzaamheden en het systeem kan gebruik maken van bestaande documenten, zoals facturen en checklists, aan de hand waarvan bijvoorbeeld de temperatuur van de producten wordt geregistreerd.

## **8. SCHOLING**

1. De exploitant van het levensmiddelenbedrijf draagt er zorg voor dat het gehele personeel voorgelicht wordt omtrent (eventuele) vastgestelde gevaren, de kritische punten in de productie, de opslag, het vervoer en/of het distributieproces en de corrigerende maatregelen, de preventieve maatregelen en de in het bedrijf geldende documentatieprocedures.
2. De levensmiddelensector zet zich ervoor in om informatie zoals (algemene) HACCP-handleidingen op te stellen en scholing voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven te verzorgen.
3. Indien noodzakelijk moet de bevoegde autoriteit de ontwikkeling van activiteiten ondersteunen die vergelijkbaar zijn met die onder 2, met name in de sectoren die slecht zijn georganiseerd of die over onvoldoende informatie blijken te beschikken.

Figuur 1: voorbeeld van een beslissingsboom om kritische controlepunten (CCP's) vast te stellen. De vragen moeten in de aangegeven volgorde worden beantwoord.



\* Ga verder naar het volgende geconstateerde gevaar in het beschreven proces.

\*\* In het kader van de globale doelstellingen voor het signaleren van de CCP's van het HACCP-plan moet worden vastgelegd wat een aanvaardbaar of een onaanvaardbaar niveau is.

## BIJLAGE II

### **Vergemakkelijking van de toepassing van de HACCP-beginselen in bepaalde levensmiddelenbedrijven**

#### **1. ACHTERGROND**

- 1.1. Artikel 5 van Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad inzake levensmiddelenhygiëne bepaalt dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven zorg moeten dragen voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van een permanente procedure die gebaseerd is op de beginselen van het systeem van gevarenanalyse en kritische controlepunten (HACCP-beginselen).

Dit concept maakt het mogelijk de HACCP-beginselen in alle gevallen met de benodigde flexibiliteit in te voeren. In deze leidraad wordt nagegaan in hoeverre deze flexibiliteit kan worden toegepast en worden richtsnoeren gegeven voor een vereenvoudigde invoering van de HACCP-voorschriften, met name in kleine levensmiddelenbedrijven.

- 1.2. Verordening (EG) nr. 852/2004 bevat de volgende essentiële uitgangspunten voor een vereenvoudigde HACCP-procedure:

- a) Overweging 15 van deze verordening luidt:

*“In de voorschriften voor een HACCP-systeem moet rekening worden gehouden met de beginselen die zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius. Zij moeten **de nodige soepelheid** bieden om het systeem **overall** te kunnen toepassen, ook in kleine bedrijven. Met name dient te worden onderkend dat in bepaalde levensmiddelenbedrijven geen kritische controlepunten kunnen worden bepaald en dat in sommige gevallen goede hygiënepraktijken een alternatief kunnen zijn voor het controleren op kritische controlepunten. Evenmin betekent de eis om ‘kritische grenswaarden’ vast te stellen dat er voor elk geval een getalsmatige grenswaarde moet worden vastgesteld. De eis om documenten te bewaren moet soepel zijn om te voorkomen dat zeer kleine bedrijven te zwaar belast worden.”*

- b) Artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) nr. 852/2004 bepaalt dat de procedure **gebaseerd moet zijn** op de HACCP-beginselen.
- c) Overeenkomstig artikel 5, lid 2, onder g), moet het opstellen van documenten en registers **aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepast zijn.**
- d) Artikel 5, lid 5, van de verordening maakt de vaststelling van regelingen mogelijk ter vergemakkelijking van de toepassing van de HACCP-verplichting door bepaalde exploitanten van levensmiddelenbedrijven. Hiertoe behoort onder meer het gebruik van **gidsen voor de toepassing van de HACCP-beginselen.**

## 2. DOEL VAN DEZE LEIDRAAD

Dit document is bedoeld als leidraad voor een flexibele invoering van op HACCP-gebaseerde procedures en beoogt in het bijzonder:

- de levensmiddelenbedrijven in kaart te brengen waar een flexibele aanpak wenselijk zou zijn;
- het begrip “op de HACCP-beginselen gebaseerde procedure” toe te lichten;
- HACCP in de bredere context van de levensmiddelenhygiëne en basisvoorwaarden te plaatsen;
- de rol van praktijkhandleidingen en algemene HACCP-handleidingen, met inbegrip van de noodzaak tot documentatie, uiteen te zetten;
- de mate aan flexibiliteit bij de HACCP-beginselen vast te stellen.

## 3. BEDRIJVEN DIE VOOR EEN VEREENVOUDIGDE HACCP IN AANMERKING KOMEN

Verordening (EG) nr. 852/2004 legt niet vast welke levensmiddelenbedrijven voor de toepassing van een vereenvoudigde op de HACCP-beginselen gebaseerde procedure in aanmerking komen. In de algemene context van de nieuwe voorschriften inzake voedselveiligheid dienen echter de gevolgen van de verplichting tot invoering, toepassing en handhaving van een op de HACCP-beginselen gebaseerde permanente procedure evenredig en risicogebaseerd zijn. In het bijzonder moet bij de beslissing om vereenvoudigde op HACCP gebaseerde procedures toe te passen rekening worden gehouden met gevaren die inherent zijn aan bepaalde soorten levensmiddelen en aan de bewerkingen die het levensmiddel ondergaat.

De in deze leidraad beschreven uitgangspunten zijn in eerste instantie, maar niet uitsluitend, bedoeld voor kleine bedrijven. De in de verschillende hoofdstukken gegeven voorbeelden zijn slechts als illustratie bedoeld en gelden niet alleen voor de beschreven levensmiddelenbedrijven en -branches.

## 4. WAT MOET ONDER EEN OP HACCP-BEGINSELEN GEBASEERDE PROCEDURE WORDEN VERSTAAN?

**De zeven HACCP-beginselen zijn een praktisch model om significante gevaren voortdurend te kunnen signaleren en beheersen. Daarom wordt – indien deze doelstelling met gelijkwaardige middelen kan worden bereikt die op vereenvoudigde, maar doeltreffende wijze de zeven beginselen vervangen – verondersteld dat aan de verplichting van artikel 5, lid 1, van Verordening (EG) voldaan is.**

Een op de HACCP-beginselen gebaseerde procedure is een anticiperend systeem voor gevarenbeheersing. Beoogd wordt hiermee de contaminatie van levensmiddelen met micro-organismen, chemische stoffen of fysische verontreinigingen (zoals

glasdeeltjes) onder controle te houden, zodat veilige levensmiddelen worden geproduceerd.

De verplichting om een op HACCP-beginselen gebaseerde permanente procedure in te voeren, uit te voeren en te handhaven is in belangrijke mate gebaseerd op de "Recommended International Code of Practice-General Principles of Food Hygiene"<sup>2</sup>. Daar het doel van een dergelijke procedure de beheersing van gevaren voor de voedselveiligheid is, adviseert de Codex de exploitanten van levensmiddelenbedrijven om:

- alle stadia van hun productieproces in kaart te brengen die voor de voedselveiligheid kritisch zijn;
- doeltreffende beheersingsprocedures in die stadia in te voeren;
- toezicht te houden op de beheersingsprocedures om te garanderen dat deze aan hun doel blijven beantwoorden; en
- de beheersingsprocedures periodiek te evalueren, en telkens wanneer de aard van de werkzaamheden verandert.

De exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten dus over een systeem beschikken waarmee zij voortdurend significante gevaren kunnen signaleren en beheersen en zij moeten dit systeem zo nodig aanpassen.

Dit kan worden verwezenlijkt door de juiste implementatie van de basisvoorwaarden en goede hygiënische gedragsregels, door de toepassing van de HACCP-beginselen (eventueel in vereenvoudigde vorm), door gebruik te maken van handleidingen of door een combinatie van al deze methoden.

## 5. HACCP EN DE BASISVOORWAARDEN

**Levensmiddelenhygiëne is het resultaat van de invoering van basisvoorwaarden en op de HACCP-beginselen gebaseerde procedures door exploitanten van levensmiddelenbedrijven. De basisvoorwaarden zijn het uitgangspunt voor een doeltreffende invoering van HACCP en zij moeten zijn nagekomen voordat er een op HACCP gebaseerde procedure wordt toegepast.**

De HACCP-systemen komen niet in de plaats van andere eisen inzake levensmiddelenhygiëne, maar zij maken deel uit van een pakket maatregelen inzake levensmiddelenhygiëne die veilig voedsel moeten garanderen. Daarbij moet vooral in gedachten worden gehouden dat er vóór de vaststelling van HACCP-procedures aan bepaalde basisvoorwaarden betreffende levensmiddelenhygiëne moet worden voldaan. Hierbij gaat het met name om:

- eisen inzake infrastructuur en bedrijfsuitrusting;
- eisen met betrekking tot de grondstoffen;

---

<sup>2</sup> CAC/RCP 1-A996, Rev. 4-12003.

- veilige behandeling van de levensmiddelen (inclusief verpakking en vervoer);
- hantering van levensmiddelenafval;
- procedures voor ongediertebestrijding;
- hygiëneprocedures (reinigings- en ontsmetting);
- waterkwaliteit
- het niet-onderbreken van de koelketen;
- gezondheid van het personeel;
- persoonlijke hygiëne;
- scholing.

Deze voorwaarden zijn bedoeld voor de algemene beheersing van gevaren en zijn duidelijk voorgeschreven in het Gemeenschapsrecht. Hiernaast kan gebruik worden gemaakt van handleidingen voor gedragsregels die door de diverse levensmiddelenbranches zijn opgesteld.

Andere voorschriften van het Gemeenschapsrecht, zoals inzake traceerbaarheid (artikel 18 van Verordening (EG) nr. 178/2002) en inzake het uit de handel nemen van levensmiddelen en de verplichting de bevoegde autoriteiten daarvan in kennis te stellen (artikel 19 van Verordening (EG) nr. 178/2002) kunnen, hoewel zij niet tot de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne behoren, ook als basisvoorwaarden worden beschouwd.

## 6. BASISVOORWAARDEN EN DE BEHEERSING VAN GEVAREN VOOR LEVENSMIDDELEN

**Indien met de basisvoorwaarden (al dan niet aangevuld met handleidingen betreffende goede praktijkbenaderingen) aan de doelstelling van de beheersing van gevaren in levensmiddelen kan worden voldaan, moet – overeenkomstig het evenredigheidsbeginsel – worden verondersteld dat de uit de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne voortvloeiende verplichtingen zijn nagekomen en dat de invoering, uitvoering en handhaving van een op HACCP-beginselen gebaseerde permanente procedure overbodig zijn geworden.**

- 6.1. Een volledige op HACCP gebaseerde procedure is een systeem voor de beheersing van de voedselveiligheid dat bijzonder geschikt is voor levensmiddelenbedrijven die levensmiddelen bereiden, vervaardigen of verwerken.

In bepaalde gevallen, met name in levensmiddelenbedrijven die **geen levensmiddelen bereiden, vervaardigen of verwerken**, is het mogelijk dat alle gevaren onder controle kunnen worden gehouden door de toepassing van de basisvoorwaarden. In deze gevallen kan worden aangenomen dat de eerste stap van de HACCP-procedure (de gevarenanalyse) is uitgevoerd, en dat er geen verdere noodzaak bestaat om de andere HACCP-beginselen te ontwikkelen en in te voeren.

Als voorbeelden van dergelijke bedrijven kunnen hier worden genoemd:

- tenten, marktkramen en verkoopwagens,
- horecabedrijven waar voornamelijk dranken worden geserveerd (bars, cafés, enz.),
- kleine detailhandelzaken (zoals kruidenierswinkels),
- vervoer en opslag van voorverpakt en niet bederfelijk voedsel,

waar(bij) in de regel geen levensmiddelen worden bereid.

Zulke bedrijven kunnen ook eenvoudige werkzaamheden ten behoeve van de levensmiddelenbereiding uitvoeren (zoals bijvoorbeeld het snijden van levensmiddelen) die bij de correcte toepassing van de basisvoorwaarden inzake levensmiddelenhygiëne veilig kunnen worden uitgevoerd.

- 6.2. Toch is duidelijk dat, indien dit op grond van de voedselveiligheid vereist is, het noodzakelijke toezicht en de benodigde controle (en zo mogelijk registratie) moeten worden uitgevoerd, bijvoorbeeld voor de handhaving van de koelketen.** In dit geval is het van essentieel belang dat er toezicht op de temperaturen wordt gehouden en dat zo nodig wordt gecontroleerd of de koelapparatuur goed functioneert.

## **7. PRAKTIJKHANDLEIDINGEN VOOR LEVENSMIDDELENHYGIËNE EN VOOR DE TOEPASSING VAN DE HACCP-BEGINSELEN**

**Praktijkhandleidingen zijn een eenvoudig, maar doeltreffende hulpmiddel om moeilijkheden op te lossen, waarmee bepaalde levensmiddelenbedrijven bij de invoering van een gedetailleerde HACCP-procedure kunnen worden geconfronteerd. De vertegenwoordigers van de diverse levensmiddelenbranches, vooral van die branches waar veel bedrijven moeilijkheden ondervinden bij de ontwikkeling van HACCP-procedures, moeten de noodzaak tot dergelijke handleidingen overwegen, en de bevoegde autoriteiten moeten de vertegenwoordigers van de branches aanmoedigen om dergelijke handleidingen te ontwikkelen. Structureel zwakke of slecht georganiseerde levensmiddelenbranches dienen bij de ontwikkeling van praktijkhandleidingen te worden ondersteund.**

- 7.1.** Het gebruik van praktijkhandleidingen kan ertoe bijdragen dat levensmiddelenbedrijven gevaren kunnen beheersen en de naleving van de voorschriften kunnen aantonen. Zij kunnen in iedere levensmiddelenbranche gebruikt worden, met name echter daar waar de omgang met voedsel plaatsvindt overeenkomstig gangbare procedures die veelal deel uitmaken van de beroepsopleiding van de personen die in de branche werkzaam zijn (al dan niet op het niveau van de detailhandel), zoals bijvoorbeeld:
- in restaurants, inclusief faciliteiten voor voedselverzorging aan boord van middelen van vervoer, zoals schepen;

- in cateringbedrijven die kant-en-klare maaltijden leveren vanuit een centrale keuken;
- de brood- en banketbakkerijsector;
- detailzaken, inclusief slagerswinkels.

**7.2.** Voor dergelijke bedrijven kan het voldoende zijn wanneer in de praktijkhandleidingen de methoden om gevaren onder controle te houden op praktische en eenvoudige wijze worden beschreven, zonder dat tot in bijzonderheden op de aard van de gevaren en op de formele vaststelling van kritische controlepunten wordt ingegaan. Niettemin moeten in deze handleidingen alle in een bedrijf voorkomende significante gevaren aan de orde komen en moeten de procedures om de gevaren onder controle te houden en de bij problemen te treffen corrigerende maatregelen duidelijk worden omschreven.

Dergelijke handleidingen kunnen ook op mogelijke, aan bepaalde levensmiddelen inherente gevaren wijzen (bijvoorbeeld rauwe eieren en de mogelijke aanwezigheid van *Salmonella* daarin) en op de methoden om voedselcontaminatie te beheersen (bijvoorbeeld door de aankoop van rauwe eieren bij een betrouwbare bron en de tijd-/temperatuurcombinatie voor de verwerking).

**7.3.** Voor tal van levensmiddelenbranches zijn reeds praktijkhandleidingen ontwikkeld die door de bevoegde autoriteiten zijn beoordeeld. Deze handleidingen zijn gewoonlijk een combinatie van goede hygiënische maatregelen en op HACCP-gebaseerde elementen en omvatten bijvoorbeeld:

- richtsnoeren voor de invoering van de basisvoorwaarden in de praktijk;
- voorschriften met betrekking tot de grondstoffen.
- een gevarenanalyse;
- vooraf vastgestelde kritische controlepunten bij de bereiding, vervaardiging en verwerking van levensmiddelen met vermelding van de gevaren en specifieke vereisten inzake gevarenbeheersing.
- de hygiënische voorzorgsmaatregelen die moeten worden genomen bij de omgang met kwetsbare en bederfelijke producten (zoals kant-en-klare producten);
- uitgebreider maatregelen in het geval van voor hoog-risicogroepen bereid voedsel (kinderen, bejaarden, enz.);
- de noodzaak tot documentatie en geregistreerde gegevens;
- protocollen voor de validatie van houdbaarheidstermijnen.

**7.4. Algemene handleidingen voor de implementatie van het HACCP-systeem**

Een bijzonder soort praktijkhandleiding is de algemene HACCP-leidraad.

**Algemene handleidingen kunnen voor bepaalde levensmiddelenbedrijven specifieke gevaren en beheersingsmaatregelen toelichten en het management of het HACCP-team door middel van de ontwikkeling van procedures en methoden inzake voedselveiligheid en goede registratie ondersteunen.**

**De exploitanten van levensmiddelenbedrijven dienen echter goed te beseffen dat er zich ook andere gevaren kunnen voordoen, die bijvoorbeeld verband houden met de indeling van hun bedrijfsruimten of het gebruikte productieproces, en dat zulke gevaren in een algemene HACCP-leidraad niet te voorzien zijn. Ook wanneer algemene HACCP-handleidingen worden gebruikt, moet nog nader worden onderzocht of zulke gevaren bestaan en met welke methoden deze onder controle kunnen worden gehouden.**

In branches met veel gemeenschappelijke bedrijfskenmerken, een lineair productieproces en waar de prevalentie van gevaren in de regel hoog is, kunnen algemene handleidingen wenselijk zijn, zoals bijvoorbeeld:

- voor slachthuizen, inrichtingen waar visserijproducten worden verwerkt, zuivelbedrijven, enz.
- voor bedrijven waar standaardbewerkingsprocédés worden verricht, zoals het inblikken van levensmiddelen, de pasteurisatie van vloeibaar voedsel, het invriezen/diepvriezen van levensmiddelen, enz.

## **8. FLEXIBILITEIT TEN AANZIEN VAN DE HACCP-BEGINSELEN**

In het licht van het bovengenoemde worden hierna voorbeelden gegeven van een soepele en eenvoudige toepassing van de HACCP-beginselen. Praktijkhandleidingen kunnen hierbij een waardevol hulpmiddel zijn.

### **8.1. Gevarenanalyse en de ontwikkeling van op HACCP-gebaseerde procedures**

- In bepaalde gevallen kan worden aangenomen dat als gevolg van de aard van het levensmiddelenbedrijf en de door dat bedrijf verwerkte levensmiddelen mogelijke gevaren door de naleving van de basisvoorwaarden onder controle kunnen worden gehouden. In dergelijke gevallen is een formele gevarenanalyse niet nodig. Het verdient echter aanbeveling om voor dergelijke levensmiddelenbedrijven praktijkhandleidingen op te stellen.
- In bepaalde gevallen kan een gevarenanalyse aantonen dat alle gevaren voor de levensmiddelen door de toepassing van de basisvoorwaarden beheersbaar zijn.
- In bepaalde categorieën levensmiddelenbedrijven kunnen de gevaren die beheerst moeten worden vooraf worden bepaald. Dergelijke gevaren en de beheersing ervan kunnen in een algemene HACCP-handleiding behandeld worden.

### **8.2. Kritische grenswaarden**

Kritische grenswaarden op kritische controlepunten kunnen worden vastgesteld aan de hand van:

- ervaring (optimale praktijkvoorbeelden);
- internationale documentatie betreffende een aantal procédés, zoals het inblikken van voedsel, de pasteurisatie van vloeibaar voedsel, enz., waarvoor internationaal aanvaarde normen (Codex Alimentarius) bestaan. Kritische grenswaarden kunnen bovendien worden vastgelegd in
- een praktijkhandleiding.

De verplichting tot vaststelling van een kritische grenswaarde voor een kritisch controlepunt betekent niet altijd dat er een numerieke waarde moet worden vastgelegd. Dit geldt met name als de toezichtsprocedures berusten op visuele controle, zoals bijvoorbeeld:

- de verontreiniging van karkassen met fecaliën in slachthuizen;
- de kooktemperatuur van vloeibaar voedsel;
- de verandering van de fysische eigenschappen van levensmiddelen tijdens de verwerking (zoals bijvoorbeeld het verhitten van voedsel).

### **8.3. Toezichtsprocedures**

*8.3.1. Toezicht kan in vele gevallen een eenvoudige procedure zijn, zoals bijvoorbeeld:*

- een regelmatige visuele controle van de temperatuur van koel-/vriesinstallaties met een thermometer;
- visuele controle om vast te stellen of bij het slachten het juiste procédé voor het verwijderen van de huid wordt toegepast, indien dit onderdeel van het slachtproces als kritisch controlepunt ter preventie van de verontreiniging van karkassen is aangewezen;
- visuele controle om vast te stellen of een voedselbereiding die een warmtebehandeling ondergaat de juiste, met deze behandeling overeenstemmende fysische eigenschappen bezit (bijvoorbeeld koken).

*8.3.2. Standaardverwerkingsprocedures*

- Bepaalde levensmiddelen worden soms volgens een standaardprocedure met geijkte standaardapparatuur verwerkt, zoals bepaalde verhittingsprocédés, braden van kippen, enz. Dergelijke apparatuur garandeert dat de juiste tijd-/temperatuurcombinatie standaard in acht wordt genomen. In deze gevallen hoeft de verhittingstemperatuur van het product niet systematisch te worden gemeten, zolang ervoor wordt gezorgd dat de apparatuur op de juiste wijze functioneert, dat de vereiste tijd-/temperatuurcombinatie in acht wordt genomen en dat de noodzakelijke controles met het oog daarop worden uitgevoerd (en er zo nodig corrigerende maatregelen worden getroffen).
- In restaurants wordt het voedsel overeenkomstig gangbare procédés voor voedselbereiding bereid. Hierdoor hoeven metingen (bijvoorbeeld van de

temperatuur van levensmiddelen) niet systematisch te worden uitgevoerd, zolang de gangbare procedures in acht worden genomen.

#### 8.4. Documenten en registratie van gegevens

Voorafgaande opmerkingen:

*Dit hoofdstuk heeft alleen betrekking op HACCP-documentatie en niet op andere documentatie met betrekking tot bijvoorbeeld voorraadbeheer, traceerbaarheid, enz.*

*De hierna gegeven voorbeelden moeten worden gezien in het licht van artikel 5, lid 2, onder g), van Verordening (EG) nr. 852/2004, waarin wordt bepaald dat overeenkomstig de op HACCP-beginselen gebaseerde procedures de documenten en registers aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepast moeten zijn.*

**In de regel dient de noodzaak tot het registreren van HACCP-gegevens goed te worden overwogen en kan dit beperkt blijven tot het allerbelangrijkste op het punt van de voedselveiligheid.**

HACCP-documentatie omvat:

- a) documenten betreffende op HACCP-gebaseerde procedures voor een bepaald levensmiddelenbedrijf, en
- b) de geregistreerde gegevens van metingen en analyses.

Gezien het bovenstaande zouden de volgende algemene uitgangspunten kunnen worden gehanteerd:

- Indien er praktijkhandleidingen of algemene HACCP-handleidingen bestaan, kunnen deze in plaats van afzonderlijke documentatie over op HACCP gebaseerde procedures worden gebruikt. Deze handleidingen zouden ook duidelijk moeten aangeven wanneer registratie noodzakelijk is en hoe lang de geregistreerde gegevens bewaard moeten blijven.
- Bij visuele controle kan worden overwogen om uitsluitend in het geval van een geconstateerde fout metingen te registreren (bijvoorbeeld apparatuur die niet de juiste temperatuur aanhoudt).

Bij de gegevens betreffende niet-naleving dienen ook de getroffen corrigerende maatregelen te worden vermeld. In dergelijke gevallen zou het gebruik van een logboek of een checklist een geschikt registratiemiddel zijn.

- De gegevens moeten zo lang als nodig bewaard worden. Die periode moet lang genoeg zijn om over informatie te kunnen beschikken bij een waarschuwing die kan worden teruggetraceerd tot het voedsel in kwestie, bijvoorbeeld twee maanden na de datum van consumptie, indien deze bekend is..

Voor bepaalde levensmiddelen ligt de datum van consumptie vast: zo wordt voedsel bijvoorbeeld in het geval van levensmiddelencatering korte tijd na de productie geconsumeerd.

Voor levensmiddelen waarvan de datum van consumptie onzeker is, moeten de gegevens gedurende een relatief korte periode na de datum van uiterste houdbaarheid worden bewaard.

- Geregistreerde gegevens zijn een belangrijk hulpmiddel voor de bevoegde autoriteiten om vast te kunnen stellen of de voedselveiligheidsprocedures van de levensmiddelenbedrijven goed functioneren.

## **9. DE ROL VAN IN HET GEMEENSCHAPS- OF INTERN RECHT VASTGESTELDE CRITERIA EN GRENSWAARDEN**

Hoewel er in het Gemeenschapsrecht geen kritische grenswaarden voor kritische controlepunten zijn vastgelegd, kunnen microbiologische criteria eventueel worden gebruikt om op HACCP gebaseerde procedures en andere beheersingsmaatregelen ten behoeve van de levensmiddelenhygiëne te valideren en te verifiëren en om na te gaan of deze controlemaatregelen goed functioneren. Dergelijke criteria zijn in vele gevallen reeds in het Gemeenschaps- of intern recht vastgelegd. De praktijkhandleidingen kunnen voor een bepaald procédé of soort levensmiddel naar deze grenswaarden verwijzen en de HACCP-procedure kan zodanig worden opgezet dat deze grenswaarden worden nageleefd.

## **10. HANDHAVING VAN DE KOELKETEN**

Op de exploitanten van levensmiddelenbedrijven rust overeenkomstig Verordening (EG) nr. 852/2004 nadrukkelijk de verplichting om de koelketen niet te onderbreken.

Deze verplichting maakt daarom deel uit van de basisvoorwaarden en moet ook bij de toepassing van vereenvoudigde HACCP-procedures worden nageleefd.

Niets belet de levensmiddelenbedrijven echter om de temperatuur van de levensmiddelen op bepaalde punten van de productielijn als kritische controlepunten te controleren en om deze verplichting in hun HACCP-procedures op te nemen.

## **11. TOETSING AAN DE VOORSCHRIFTEN**

HACCP-procedures moeten – omgeacht op welke wijze zij worden toegepast – door de exploitanten van levensmiddelenbedrijven en onder hun verantwoordelijkheid worden ontwikkeld.

Bij de uitvoering van de toetsing aan de voorschriften moet rekening worden gehouden met de middelen die de levensmiddelenbedrijven gekozen hebben om te voldoen aan de HACCP-verplichting:

- indien de levensmiddelenbedrijven de voedselveiligheid alleen door middel van de basisvoorwaarden waarborgen, moet de bevoegde autoriteit controleren of deze voorwaarden op de juiste wijze worden geïmplementeerd;

- indien de levensmiddelenbedrijven de naleving van de HACCP-verplichting garanderen door middel van handleidingen voor hygiëne en voor de toepassing van HACCP-beginselen, is het de gangbare praktijk dat de toezichthoudende instantie dergelijke bedrijven aan de hand van de handleidingen beoordeelt.

Bij de beoordeling van de implementatie van de HACCP-verplichting kan de bevoegde autoriteit verlangen dat er corrigerende maatregelen worden genomen. Dit mag echter niet als formele goedkeuring van de procedures worden beschouwd.

## 12. HACCP EN CERTIFICATIE

Het Gemeenschapsrecht bevat geen verplichting tot certificatie van de HACCP-procedures, bijvoorbeeld in het kader van kwaliteitsborgingsprogramma's. Het initiatief tot een dergelijke certificatie gaat van particulieren uit.

De enige beoordeling overeenkomstig het Gemeenschapsrecht is de beoordeling door de bevoegde autoriteiten in de lidstaten in het kader van hun normale officiële controlerende taken.

## 13. HACCP EN SCHOLING VAN PERSONEEL IN LEVENSMIDDELENBEDRIJVEN

Scholing overeenkomstig hoofdstuk XII van bijlage II bij Verordening (EG) nr. 852/2004 moet ruim worden gezien. Voor een adequate scholing is deelname aan cursussen niet een absolute voorwaarde. Scholing kan ook plaatsvinden door middel van voorlichtingscampagnes van beroepsorganisaties of van de bevoegde autoriteiten, door middel van praktijkhandleidingen, enz.

Niet uit het oog mag worden verloren dat de scholing voor het personeel van levensmiddelenbedrijven **in overeenstemming moet zijn met de omvang en de aard van het bedrijf.**

## 14. CONCLUSIE

Verordening (EG) nr. 852/2004 bepaalt dat de HACCP-voorschriften **de nodige soepelheid moeten bieden om het systeem overal te kunnen toepassen, ook in kleine bedrijven.**

De fundamentele doelstelling van de invoering van een op HACCP gebaseerde procedure is de beheersing van aan levensmiddelen inherente gevaren. Deze doelstelling kan met verschillende middelen worden bereikt, waarbij nooit moet worden vergeten dat de procedures om gevaren onder controle te houden risicogebaseerd zijn, dat daarbij prioriteiten moeten worden gesteld en dat zij afgestemd zijn op de punten die belangrijk zijn voor de voedselveiligheid in een levensmiddelenbedrijf. Afhankelijk van de situatie kunnen deze procedures worden ontwikkeld in praktijkhandleidingen, in algemene handleidingen voor de beheersing van de voedselveiligheid of overeenkomstig een traditioneel HACCP-proces. In een aantal gevallen, met name in levensmiddelenbedrijven die geen voedsel verwerken, kunnen de gevaren ook eenvoudigweg door implementatie van de basisvoorwaarden inzake levensmiddelenhygiëne onder controle worden gehouden.