



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
*Ministerie van Economische Zaken*

**SYSTEEMAUDIT**  
**BIJ**  
**DISTRIFRESH B.V.**

Boxtel

3 november 2014

## INLEIDING

In het kader van controle op naleving van artikel 5 van de Verordening (EG) nr. 852/2004, voert de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit controles uit bij bedrijven die een HACCP-plan hebben opgesteld en ingevoerd. Een deel van deze HACCP-controles vindt plaats in de vorm van een audit, conform de voorhanden zijnde procedure. Het doel van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit is het houden van toezicht op de wettelijke verplichting om een HACCP-plan te hebben, toe te passen en te onderhouden.

## BEDRIJFSGEGEVENS

Naam: Distrifresh B.V.  
Adres: Van Salmstraat 64  
Plaats: 5281 RS Boxtel  
Producten: gekoelde opslag, order picking en etikettering van voorverpakt vlees, vleesbereidingen, vleesproducten en andere levensmiddelen  
Certificering: BRC Global Standard Storage en Distribution, door Lloyd's, geldig tot 28 mei 2015  
ISO 9001:2008, Lloyd's, geldig tot 31 juli 2015  
BIO Certificaat, Stichting SKAL, geldig tot 24 april 2015

## AUDITGEGEVENS

Plaats: Van Salmstraat 64 5281 RS Boxtel  
Datum: 3 november 2014

Teamsamenstelling Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit:

senior inspecteur auditor en audit-teamleider  
inspecteur auditor

Gesprekspartners van bedrijf:

bedrijfsleider  
QA manager  
controller

De audit richtte zich op het opstellen en uitvoeren van het HACCP-systeem. Tevens zijn tijdens de audit de volgende aandachtspunten nadrukkelijk aan de orde geweest:

- basisvoorwaardenprogramma (Verordening (EG) nr. 852/2004 en 853/2004)
- traceerbaarheid en meldingsplicht (Verordening (EG) nr. 178/2002)
- dierlijke bijproducten (Verordening (EG) nr. 1069/2009).

AUDITRESULTAAT IN MATRIXVORM

		Geen opmer- -king	Op- mer- king	Vol- doet niet	NVT	Niet Beoor- deeld	Artikel Over- treiding
<b>1.</b>	<b>Basisvoorwaarden</b>						
	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.		x				4, 2e lid
<b>2.</b>	<b>Gevarenanalyse</b>						
	Zijn alle gevaren onderkend die voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden?	x					5, 2 <sup>e</sup> lid onder a
<b>3.</b>	<b>Identificeren van kritische controlepunten (CCP's)</b>						
	Zijn de kritische controlepunten geïdentificeerd in het stadium of de stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkomen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren?	x					5, 2 <sup>e</sup> lid onder b
<b>4.</b>	<b>Vaststellen van kritische grenswaarden</b>						
	Zijn voor de kritische controlepunten de kritische grenswaarden vastgesteld teneinde te kunnen bepalen wat aanvaardbaar en wat niet aanvaardbaar is op het vlak van preventie, eliminatie of reductie van een onderkend gevaar?	x					5, 2 <sup>e</sup> lid onder c
<b>5.</b>	<b>Bewaking van kritische controlepunten (monitoring)</b>						
	Zijn efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten vastgesteld en worden deze toegepast?		x				5, 2 <sup>e</sup> lid onder d
<b>6.</b>	<b>Vaststellen corrigerende maatregelen</b>						
	Zijn er corrigerende maatregelen vastgesteld wanneer uit de bewaking zou blijken dat een kritisch controlepunt niet volledig onder controle is?	x					5, 2 <sup>e</sup> lid onder e
<b>7.</b>	<b>Verificatie</b>						
	Zijn er procedures vastgesteld om na te gaan of de in artikel 5, tweede lid onder* a tot en met e bedoelde maatregelen naar behoren functioneren, waarbij regelmatig verificatieprocedures worden uitgevoerd? (*lees punt 2 tot en met 6)	x					5, 2 <sup>e</sup> lid onder f
<b>8.</b>	<b>Documentatie en registratie</b>						
	Zijn er aan de aard en de omvang van het levensmiddelenbedrijf aangepaste documenten en registers opgesteld, teneinde aan te tonen dat de in artikel 5, tweede lid onder* a tot en met f omschreven maatregelen daadwerkelijk worden toegepast? (*lees punt 2 tot en met 7)	x					5, 2 <sup>e</sup> lid onder g
<b>9.</b>	<b>Wijziging in product, verwerking of een stadium</b>						
	Wordt de op HACCP gebaseerde procedure herzien en waarnodig aangepast ingeval het product, de verwerking of een stadium daarvan enige wijziging ondergaat?	x					5, 2 <sup>e</sup> lid onder g
<b>10</b>	<b>Overige</b>						
	Voldoen de specifieke aanvullingen, zoals uitgewerkt in de toelichting, aan de wettelijke voorschriften?	x					Zie toelichting

## TOELICHTING OP DE MATRIX

Uitsluitend op de punten die niet (geheel) voldeden tijdens de audit wordt in dit hoofdstuk verder ingegaan.

Zodra een bepaald onderdeel als "opmerking" of met "voldoet niet" is gekenmerkt, wordt dit in het vervolg van de matrix niet meer meegenomen.

De cursief geplaatste tekst is de van toepassing zijnde tekst uit de Verordening (EG) nr. 852/2004 of andere relevante wetgeving. Het desbetreffende wetsartikel is tussen accolades geplaatst.

### **1 Basisvoorwaarden**

*HOOFDSTUK II Specifieke voorschriften in ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in hoofdstuk III genoemde ruimten)*

*1. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:*

*" vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven ten genoegen van de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken"*  
{Artikel 4, tweede lid, juncto Bijlage II, hoofdstuk 2, punt 1, onder a, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "opmerking":

- Op meerdere plaatsen, onder andere in de hal en de bulkopslag zaten gaten in de vloer.

### **5 Bewaking van kritische controlepunten (monitoring)**

*"Het vaststellen en toepassen van efficiënte bewakingsprocedures op de kritische controlepunten"*  
{Artikel 5, tweede lid, onder d, van de Verordening (EG) nr. 852/2004}

Het volgende is geconstateerd en beoordeeld met de kwalificatie "opmerking":

- Desgevraagd bleek dat de medewerker die verantwoordelijk was voor het aantoonbaar borgen van CCP ontvangsttemperatuur niet op hoogte was van de kritische grenswaarden. Dit terwijl de kritische grenswaarden vermeld werden op het registratieformulier. Uit aantoonbare registers bleek dat deze medewerker in juni 2014 aanwezig was geweest op de instructie/voorlichting die gegeven is over HACCP-onderwerpen. Tijdens de meting van de temperatuur moest de medewerker de vermelding van de maximum temperatuur van de verpakking overnemen. Hij noteerde 8 graden Celsius, terwijl op de verpakking 7 graden Celsius stond. De vermelding van de maximum temperatuur op de verpakking was van belang voor de mogelijk te nemen corrigerende maatregel. Uit de getoonde registers bleek dat de ontvangsttemperatuur in de afgelopen periode altijd binnen de kritische grenswaarden bleef.

## WEGING

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven dragen zorg voor de invoering, de uitvoering en de handhaving van één of meer permanente procedures die gebaseerd zijn op de HACCP-beginselen.

De bevindingen met betrekking tot bovengenoemde parameters zijn in het teamoverleg, door het auditteam besproken. Geconstateerde onvolkomenheden werden vervolgens gewogen op de ernst en de mate van afwijken van de wettelijke eisen, met name met betrekking tot de voedselveiligheid.

## EINDOORDEEL

Ten aanzien van de vloer en de bewaking van het kritische controlepunt zijn opmerkingen gemaakt.

## AFSPRAKEN

De geconstateerde tekortkomingen worden opgeheven.

## Memo

Aan

Bijlage bij verslag NVWA audit

Van

Datum

2 december 2014

Kopie

-

**Betreft**

**Maatregelen nav bevindingen NVWA audit Distrifresh**

---

Tijdens de NVWA systeem audit op 3 november 2014 zijn de volgende opmerkingen gemaakt:

1. Op meerdere plaatsen zaten gaten in de vloer
2. Medewerker die verantwoordelijk is voor het uitvoeren van de CCP meting weet niet wat de kritische grenswaarde is en neemt de verkeerde temperatuur over van de verpakking. Uit de getoonde registers bleek dat de ontvangsttemperatuur in de afgelopen periode wel altijd onder de kritische grenswaarde was.

Na aanleiding van deze opmerkingen zijn deze maatregelen genomen:

1. Er is een offerte opgevraagd voor de reparatie van de vloer. Deze offerte ligt nu ter beoordeling bij de technische dienst en de planning is om de reparatie in januari 2015 uit te voeren.
2. Alle medewerkers die de CCP controle ontvangsttemperatuur uitvoeren zijn opnieuw geïnstrueerd tussen 6 en 10 november. Tijdens deze instructie zijn de grenswaarden besproken, de manier waarop de monitoring moet worden uitgevoerd en de acties die moeten worden genomen bij een overschrijding. Daarnaast worden de ingevulde registratie formulieren dagelijks door de bedrijfsleider gecontroleerd en bij afwijkingen/onvolledige formulieren krijgt de betreffende medewerker direct een herinstructie.