

## Reglement “Zekerheid in Veilig Voedsel”

Door: Marcel Kappert  
Functie: Senior Adviseur  
Datum: 25 februari 2016  
Versie: 15 D

### 1. Wie zijn wij?

Eurofins Food Testing NL is een onafhankelijk voedingslaboratorium die behoort tot de top van de voedingslaboratoria in Nederland. Eurofins Food Testing NL is onderdeel van Eurofins Scientific, één van de grootste internationale laboratoriumorganisaties en wereldmarktleider op het gebied van voedingsonderzoek.

Door dit internationale karakter is Eurofins Food Testing NL in staat een breed pakket aan diensten aan te bieden. De samenwerking binnen de Eurofins groep zorgt ervoor dat laboratoria en Competence Centers over unieke expertise en de nieuwste technologieën beschikken. Eurofins Food Safety Solutions is dan ook uw ingang tot dit brede netwerk aan services.

Eurofins Food Safety Solutions (voorheen KBBL) is als onderdeel van Eurofins Food Testing NL een dienstverlener actief in een breed speelveld. Het werkterrein beslaat de sectoren Food en Water. De activiteiten omvatten Audits, Advies, Opleidingen, Logistiek, Consultancy & Detacheringen, Etiketcontrole & Verhandelbaarheidsonderzoek en Troubleshooting.

De markt bestaat uit Levensmiddelenbedrijven, Retail, Slachterijen, Slagerijen, Mengvoerbedrijven, Agrarische bedrijven en Grootwaterverbruikers (hotels, campings, zwembaden). Onze klanten zijn zeer divers, maar voornamelijk kleine tot middelgrote bedrijven.

De producten die Eurofins Food Safety Solutions levert zijn analyse-uitslagen, inspectie- en adviesrapporten en cursussen. Verder leveren wij interim-kwaliteitsmedewerkers. Eurofins Food Safety Solutions hanteert in haar bedrijfsfilosofie het **one-stop-shop principe**. Voor onze klanten betekent dit dat Eurofins Food Safety Solutions een volledig dienstenpakket kan aanbieden.



## 2. Inspectiemethodiek

De NVWA heeft het zelfcontrolesysteem “**Zekerheid in Veilig Voedsel**” van Eurofins Food Safety Solutions (voorheen KBBL) geaccepteerd. Het zelfcontrolesysteem is bedoeld voor alle individuele bedrijven die werken met een Hygiëncode. Dit kunnen dus zowel individuele als formulebedrijven zijn. Een formule kan ook in zijn geheel meedoen aan het zelfcontrolesysteem als alle individuele formulebedrijven worden geïnspecteerd.

“**Zekerheid in Veilig Voedsel**” is gebaseerd op een niet aangekondigde (jaarlijkse) controle. Tijdens deze controle wordt elk onderdeel uit de geldende hygiëncode en de bijbehorende wetgeving getoetst. Microbiologisch onderzoek van producten in het Eurofins Food Testing NL laboratorium is daarbij een verplicht onderdeel.

Bedrijven die op alle onderdelen 80% of hoger scoren ontvangen het certificaat “**Zekerheid in Veilig Voedsel**”. Dit certificaat heeft een geldigheidsduur van 1 jaar. Tevens worden deze bedrijven vermeld op de site van Eurofins Food Safety Solutions en komen in aanmerking voor verminderd toezicht door de NVWA.

Rapportages van de inspecties zijn digitaal te volgen via QPMS (Quality Performance Management System), het webbased kwaliteit management systeem. De ondernemer kan zelf de acties bij afwijkingen bijhouden en doorvoeren. Eurofins Food Safety Solutions controleert tijdens een vervolg inspectie of de situatie is verbeterd. Eurofins Food Safety Solutions kan aanvullende ondersteuning bieden op het gebied van voedselveiligheid via trainingen, e-learning en consultancy.

Eurofins Food Safety Solutions hanteert normen voor productonderzoek die gebaseerd zijn op de diverse branche hygiëncodes, waaronder de CBL Hygiëncode, Hygiëncode voor de Horeca, Voedsel veiligheidssysteem verkooppunt motorbrandstoffen, Hygiëncode voor het Slagersbedrijf, Voedingsverzorging in zorginstellingen en defensie etc.

De inspectie wordt uitgevoerd aan de hand van een vooraf opgesteld onderzoeksplan. Dit onderzoeksplan is gebaseerd op basisvoorwaarden en processtappen uit de geldende branche hygiëncode. De volgende sectoren worden getoetst:

- \*Hygiëne
- \*Ongedierte
- \*Bouwkunde
- \*Ontvangst
- \*Opslag en bewaren
- \*Bereiding
- \*Presenteren en Verkopen
- \*Kruisbesmetting
- \*Overig (klachten, Verificatie)
- \*productonderzoek



De inspectie wordt uitgevoerd door gekwalificeerde onafhankelijke auditoren volgens het Quality Performance Management System (QPMS zie onder 3). Auditoren bezoeken de te inspecteren locaties en leggen de inspectieresultaten digitaal vast.

Na beëindiging van de inspectie wordt gesynchroniseerd met de server, waarna het afwijkingen rapport digitaal beschikbaar is voor de ondernemer, regiomanager en hoofdkantoor via het klantenportal. In een later stadium worden de analyseresultaten toegevoegd en vindt een controle door de projectmanager of de projectcoördinator plaats, waarna een definitief rapport digitaal wordt opgemaakt en beschikbaar is voor de ondernemer, regiomanager en hoofdkantoor.

### 3. Beoordelingssystematiek

De basis van QPMS (het Quality Performance management System) wordt gevormd door de diverse branche hygiëncodes. Deze hygiëncodes zijn omgewerkt tot één mastervragenlijst. De vragenlijst is zo opgebouwd dat de vraagsectoren en de themacodes uit de hygiëncode behandeld worden. Per vraag is een classificatie aangegeven (Goed, Matig, Tekortkoming) en per vraag is aangegeven of de vraag een zogenaamde Knock Out (KO) vraag is.

Per vraag kan afhankelijk van de classificatie een bepaald aantal punten verkregen worden. Bedrijven dienen zowel een totaalscore van minimaal 80% als een score van minimaal 80% op elke sector te behalen om de “Groen-status” te behalen.

Een tekortkoming op een “KO-vraag” zorgt in ieder geval voor een score van <80% op een sector.

### 4. Lijst van bedrijven met Groen-status

De individuele bedrijven die zich aanmelden voor controle door Eurofins Food Safety Solutions, leggen contractueel vast dat Eurofins Food Safety Solutions gerechtigd is inspectiegegevens uit te wisselen met de NVWA.



## 5. Groen-status verkrijgen en behouden

De fasen die onderscheiden worden bij het verkrijgen en behouden van de “Groen-status” zijn:

- Fase 1 Verkrijgen Pre-Groen-status (na nulmeting en her-inspectie)
- Fase 2 Verkrijgen Groen-status (na initiële inspectie)
- Fase 3 Behouden Groen-status (na her-inspectie en routine-inspectie)

## 6. Groen-status verliezen

Bedrijven waar tijdens de “routine inspectie” onvoldoende resultaat wordt geconstateerd (< 80%), worden binnen 2 maanden bezocht voor een her-inspectie. Blijkt tijdens deze her-inspectie dat het bedrijf niet aan de normen voldoet, dan verliezen zij de “Groen-status”. Dit wordt gemeld aan de NVWA en schrapen het betreffende bedrijf van de lijst van “groene” bedrijven.



**Algemene voorwaarden**

- Deelnemers (individuele bedrijven of retail organisaties) sluiten een overeenkomst met Eurofins Food Safety Solutions voor onbepaalde tijd.
- Alleen deelnemers die werken met een goedgekeurde hygiëncode kunnen deelnemen aan het zelfcontrolesysteem “Zekerheid in Veilig Voedsel” van Eurofins Food Safety Solutions.
- Alle inspecties vinden onaangekondigd plaats.
- Elke locatie wordt tenminste 1 keer per jaar geïnspecteerd.
- Her-inspectie wordt uitgevoerd binnen 2 maanden. In het geval van een tekortkoming bij het productonderzoek volgt her-inspectie binnen 1 maand.
- Een initiële inspectie vindt plaats binnen 4 tot 8 maanden na de her-inspectie.
- Inspectieresultaten worden digitaal gerapporteerd via het klantenportal.
- Deelnemers krijgen toegang tot het klantenportal door middel van een inlognaam en wachtwoord.
- Inspectiegegevens van “groene” bedrijven zijn ter inzage voor de NVWA.
- Eurofins Food Safety Solutions behoudt zich het recht voor de “Groen-status” op te schorten bij kennisname van ernstige overtredingen van de hygiëne voorschriften. Deze kennisname kan geschieden via officiële instanties of media.
- Eurofins Food Safety Solutions zal bij beëindiging van de overeenkomst de vermelding op de site in trekken.
- Eurofins Food Safety Solutions behoudt zich het recht voor bij onvoldoende score na een her-inspectie de “Groen-status” vermelding op de site in te trekken.
- De NVWA voert met enige regelmatig een steekproef uit bij deelnemende bedrijven met “Groen-status”. Dit ter verificatie van het Eurofins Food Safety Solutions controlesysteem.
- Tijdens de kantooraudit door de NVWA bij Eurofins Food Safety Solutions zijn alleen inspectiegegevens inzichtelijk van deelnemers met “Groen-status”. Gegevens van ondernemers die nog geen “Groen-status” hebben, maar wel in het proces zitten, worden niet ter inzage gegeven aan de NVWA.
- Eurofins Food Safety Solutions behoudt zich het recht voor haar auditoren te controleren op locatie. Dit houdt in dat een 2<sup>e</sup> auditor van Eurofins Food Safety Solutions een schaduw inspectie uitvoert. De resultaten worden beoordeeld door het management van Eurofins Food Safety Solutions.

