

## **Certificatieprotocol ISACert B.V.**

### **Hygiënecode voor de Brood- en Banketbakkerij 2008**

## INHOUDSOPGAVE

<b>1</b>	<b>INTRODUCTIE .....</b>	<b>3</b>
1.1	SCOPE VAN HET CERTIFICATIEPROTOCOL.....	3
1.2	BETROKKEN INSTANTIES.....	3
1.3	GEHEIMHOUDING.....	3
<b>2</b>	<b>DEFINITIES EN BEPALINGEN .....</b>	<b>3</b>
2.1	DE SCOPE.....	3
2.2	SOORTEN INSPECTIES.....	4
2.3	TYPEN EISEN EN INSPECTIELIJST .....	4
2.4	WERKWIJZE .....	5
2.5	CORRIGERENDE MAATREGEL .....	5
2.6	KWALIFICATIE VAN DE BETROKKEN FUNCTIONARISSEN .....	6
2.7	ONAFHANKELIJKHEID INSPECTEURS .....	6
<b>3</b>	<b>IN AANMERKING KOMEN VOOR CERTIFICATIE .....</b>	<b>6</b>
3.1	VOORBEREIDING .....	6
3.2	AANMELDING .....	6
<b>4</b>	<b>DE INSPECTIE .....</b>	<b>7</b>
4.1	SCOPE VAN DE INSPECTIE .....	7
4.2	FREQUENTIE VAN DE INSPECTIES .....	8
4.3	TIJDSBESTEDING.....	8
4.4	WERKWIJZE INSPECTIE.....	8
4.5	STEEKPROEFINSPECTIE .....	9
<b>5</b>	<b>DE BEOORDELING, CERTIFICATIENORM EN CORRIGERENDE MAATREGELN .....</b>	<b>9</b>
5.1	BEOORDELING .....	9
5.2	VERBETERAFSPRAAK GEMAAKT DOOR DE INSPECTEUR .....	10
5.3	CERTIFICATIENORM.....	10
5.4	CORRIGERENDE MAATREGELN .....	10
<b>6</b>	<b>HET CERTIFICAAT, VOLGENDE BEOORDELINGSINSPECTIE EN BEËINDIGING OVEREENKOMST.....</b>	<b>12</b>
6.1	HET CERTIFICATIEPROCES .....	12
6.2	GELDIGHEIDSDUUR VAN HET CERTIFICAAT, DE PLANNING VAN VOLGENDE INSPECTIE.....	12
6.3	CLASSIFICATIE VAN HET CERTIFICATIERESULTAAT .....	12
6.4	STEEKPROEF .....	13
6.5	BEËINDIGING CERTIFICATIE OVEREENKOMST.....	13
6.6	RECHT VAN BEROEP .....	13
<b>7</b>	<b>HOOFDEIS MICROBIOLOGISCH MONITORINGSYSTEEM .....</b>	<b>14</b>
<b>8</b>	<b>GROENE ZONE NVWA.....</b>	<b>15</b>

## 1 Introductie

Op basis van de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij voeren Stichting Voedsel Veiligheidsinspectie Wageningen (SVVW) en ISACert B.V. al enige jaren certificatie uit. Met het beschikbaar komen van de vernieuwde Hygiëncode 2008, de beleidslijn van de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA) met betrekking tot Toezicht op Controle en de doelstelling van SVVW en ISACert B.V. om de certificatie continu te verbeteren ten einde de meerwaarde voor het bakkersbedrijf te laten toenemen, is dit certificatieprotocol ontwikkeld.

### 1.1 Scope van het certificatieprotocol

Dit protocol heeft uitsluitend betrekking op de actuele Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij (hierna te noemen "Hygiëncode 2008").

Het protocol is van toepassing op alle (potentiële) brood- en banketbakkersbedrijven. De criteria in dit protocol worden gebruikt door de inspectie- en certificerende instelling bij het uitvoeren van de controles en de beoordeling voor certificatie op basis van de code.

De certificatie vindt plaats onder de ISO 17065 accreditatie van ISACert B.V. te Ede.

### 1.2 Betrokken instanties

SVVW voert namens ISACert B.V. de inspectiewerkzaamheden uit (inspectie-instelling).

ISACert B.V. is verantwoordelijk voor de certificatiebesluiten en het protocol dat hieraan ten grondslag ligt (certificerende instelling).

### 1.3 Geheimhouding

Zowel ISACert B.V. als SVVW zijn verplicht tot geheimhouding met betrekking tot de commerciële en de bedrijfseigen technische aspecten van de –potentiële- bakkersbedrijven.

## 2 Definities en bepalingen

De volgende definities en bepalingen worden in het protocol gebruikt:

### 2.1 De scope

Een certificaat wordt toegekend aan de betreffende locatie voor alle bedrijfsactiviteiten en product-(en)(groepen) die onder de reikwijdte van de Hygiëncode 2008 vallen: de scope. Het is niet toegestaan om onder de scope vallende bedrijfsactiviteiten en/of product-(en)(groepen) uit te sluiten van certificering.

Voor de brood- en banketbakkersbedrijven worden de volgende product-(en)(groepen) en activiteiten door de Hygiëncode 2008 omvat en zullen daarmee onderdeel van de scope uitmaken:

Het

- bereiden, en/of;
- verpakken, en/of;
- verkopen, en/of;
- vervoeren; van
  
- brood, en/of;
- nat banket, en/of;
- droog banket, en/of;
- ijs, en/of;
- chocolade, en/of;

- belegde broodjes, en/of;
- bake-off, en/of;
- hartige snacks, en/of;
- omschrijven van eventuele andere producten

Deze scope komt ook op het certificaat te staan. De scope wordt vastgelegd bij het eerste bezoek van de inspecteur bij het bedrijf of bij een wijziging in de bedrijfsvoering. De scope wordt ondertekend door de vertegenwoordiger van het bedrijf en de inspecteur. Bij de jaarlijkse inspectie beoordeelt de inspecteur de scope; daarbij wordt tevens aandacht geschonken aan toekomstige risicovolle processen. Eventuele toekomstige wijzigingen op de scope kunnen leiden tot een tussentijdse inspectie.

## 2.2 Soorten inspecties

Ten behoeve van certificatie bestaan vijf soorten inspecties:

- I. Beoordelingsinspectie; dit is een *onaangekondigde* algemene inspectie waarbij het bedrijf op alle elementen van de Hygiëncode 2008 wordt beoordeeld.
  - II. Vervolgininspectie; deze *onaangekondigde* inspectie heeft als doel om ter plaatse de effectiviteit van de getroffen corrigerende maatregelen te controleren. Deze inspectie volgt op een beoordelingsinspectie. De inspecteur geeft slechts aan wanneer een tekortkoming moet zijn opgelost maar maakt geen afspraak over de datum van herinspectie.
  - III. Administratieve beoordeling; deze beoordeling vindt plaats op het kantoor van SVVW en bestaat uit een administratieve beoordeling van documenten die het bedrijf heeft opgestuurd om de uitvoering van de corrigerende maatregel(en) aan te tonen. Deze beoordeling volgt op een beoordelingsinspectie.
  - IV. Steekproef inspectie; deze *onaangekondigde* inspectie wordt door SVVW uitgevoerd. Jaarlijks wordt minimaal 15% van de gecertificeerde bedrijven geselecteerd voor deze inspectie.
- Als de inspecteur, naar eigen beoordeling, door het bedrijf onvoldoende in staat wordt gesteld om de inspectie uit te voeren dan informeert hij onmiddellijk de certificatiemanager van ISACert B.V. of de adviesbevoegde van SVVW. Ook de bedrijfsvertegenwoordiger wordt geïnformeerd. Normaalgesproken betekent dit dat het certificaat niet wordt verlengd. De gemaakte kosten zullen op het bedrijf verhaald worden.
  - Wanneer de inspecteur wegens een uitzonderlijke situatie gegronde redenen heeft om de inspectie niet uit te voeren op het moment dat hij bij het bedrijf is, zal hij direct contact opnemen met de certificatiemanager van ISACert B.V. of de adviesbevoegde van SVVW. Indien ook zij tot de conclusie komen dat er een gegronde reden is wordt de inspectie binnen 4 weken daarna alsnog uitgevoerd. Dit uitstel heeft geen gevolgen voor de geldigheid van het certificaat. De gemaakte kosten zullen op het bedrijf verhaald worden.

## 2.3 Typen eisen en inspectielijst

De beheersing van de Hygiëncode 2008 wordt beoordeeld aan de hand van een inspectielijst met 98 punten. Deze punten zijn afgeleid van de elementen uit de Hygiëncode 2008 en het certificatieprotocol. De punten zijn gekwalificeerd als:

- hoofdeis; iedere hoofdeis is randvoorwaardelijk voor de beheersing van de voedselveiligheid. Alle majors moeten aantoonbaar ingevoerd zijn en beheerst worden in de dagelijkse bedrijfsvoering; of
- eis: minors zijn eisen uit de Hygiëncode die niet direct een consequentie hebben voor de voedselveiligheid. Soortgelijke minors zijn geclusterd per groep. Per clustergroep kunnen een of twee

minors onvoldoende scores. Voorwaarde is wel dat hierdoor de voedselveiligheid niet in het geding komt. Als de inspecteur oordeelt dat door het niet voldoen aan één of meerdere minors de voedselveiligheid in het geding is, dan is het bedrijf verplicht een corrigerende maatregel te treffen omdat dit in de praktijk betekent dat ook op een major onvoldoende wordt gescoord. In paragraaf 5.3 is aangegeven aan hoeveel minors minimaal per clustergroep voldaan moet worden. Als er aan minder dan het minimaal vereiste aantal minors per clustergroep voldaan is, dan wordt het betreffende hoofdstuk van de Hygiëncode onvoldoende beheerst en moet het bedrijf per definitie corrigerende maatregelen treffen omdat daardoor de bijbehorende major niet gehaald wordt.

## 2.4 Werkwijze

Tijdens de inspectie bepaalt de inspecteur door objectief onderzoek in hoeverre het bedrijf aan de voorschriften uit de Hygiëncode 2008 voldoet. Per (hoofd)eis wordt dit met de volgende kwalificaties aangegeven:

Kwalificatie	Interpretatie
Voldoet	Er wordt voldaan aan de specifieke product- en systeem eisen. Er doet zich geen situatie voor waarin er significante twijfel ontstaat over de conformiteit aan de eisen.
Voldoet niet	Afwijkingen van specifieke eisen aan het product of het managementsysteem, of afwezigheid van, of gebrekkige invoering en continuïteit van een of meerdere systeemelementen, of een situatie die, gebaseerd op objectief bewijs, significante twijfel oproept over de conformiteit aan de eisen.
Niet beoordeeld	Tijdens de inspectie was beoordeling niet mogelijk terwijl de eis wel van toepassing is op het bedrijf.
Niet van toepassing	Betreffende eis is niet van toepassing omdat deze ingaat op activiteiten die niet tot de bedrijfsactiviteiten behoren.

## 2.5 Corrigerende maatregel

Als tijdens de inspectie wordt geconstateerd dat aan een (hoofd)eis niet wordt voldaan, dan krijgt het bedrijf de mogelijkheid om met het treffen van een zogeheten corrigerende maatregel alsnog te voldoen aan de (hoofd)eis. Deze corrigerende maatregel kan zeer divers van aard zijn, afhankelijk van de aard van de geconstateerde afwijking. Een corrigerende maatregel heeft een tweeledig doel:

- a) het herstellen van de geconstateerde afwijking (de correctie);
- b) het voorkomen van herhaling van de afwijking (de structurele borging).

Voorbeelden van corrigerende maatregelen zijn:

- reparaties ten aanzien van machines of bouwkundige zaken;
- aanschaffen van nieuwe middelen;
- opleiden van personeel;
- uitvoeren van periodieke controles ten einde herhaling van een tekortkoming tijdig te signaleren;
- (extra) schoonmaken;
- aanpassen van het schoonmaakplan;
- selecteren van een andere leverancier.

Blijkt dat na het treffen van corrigerende maatregelen opnieuw niet aan de certificeringsnorm wordt voldaan, dan wordt de certificatie overeenkomst in principe beëindigd.

## **2.6 Kwalificatie van de betrokken functionarissen**

De bij het certificatieproces betrokken functionarissen moeten voldoen aan de hieronder omschreven kwalificaties. De bedrijfsleiding van SVVW en ISACert B.V. dragen de verantwoordelijkheid voor de naleving van deze kwalificaties voor de medewerkers die worden ingezet.

### Inspecteur:

De inspecteurs van SVVW hebben minimaal MBO werk- en denkniveau, aangevuld met voldoende werkervaring in een brood- of banketbakkerij, waarvan een deel als extern adviseur met als vakgebied "hygiëne". Beschikt over kennis van de actuele hygiëncode, microbiologie en het certificatieprotocol. Heeft inspectievaardigheden verkregen door opleiding of ervaring.

### Adviesbevoegde:

De adviesbevoegde van SVVW heeft minimaal HBO werk- en denkniveau, aangevuld met voldoende werkervaring. Objectief en onafhankelijk, met voldoende branchekennis, kennis van de hygiëncode, microbiologie en het certificatieprotocol.

### Certificatiemanager:

De certificatiemanager van ISACert B.V. heeft minimaal een HBO opleiding op het gebied van levensmiddelentechnologie of gerelateerde life science of kan gelijkwaardigheid aantonen door werkervaring. Heeft minimaal 5 jaar werkervaring in de levensmiddelenindustrie, waarvan minstens 3 jaar in een Quality Assurance functie. Is objectief en onafhankelijk en heeft kennis van de warenwet, de hygiëncode, microbiologie, HACCP en het certificatieprotocol.

## **2.7 Onafhankelijkheid Inspecteurs**

Elk van de inspecteurs krijgt in het begin van het kalenderjaar een lijst met gecertificeerde bakkers die in dat kalenderjaar geïnspecteerd dienen te worden. Een inspecteur komt niet vaker dan drie keer achtereenvolgens bij hetzelfde bedrijf voor een inspectie.

## **3 In aanmerking komen voor certificatie**

Om als bedrijf in aanmerking te komen voor certificatie moet een aantal stappen doorlopen worden en aan een aantal voorwaarden voldaan worden.

### **3.1 Voorbereiding**

In de voorbereiding op de certificatie moet de Hygiëncode 2008 en het certificatieprotocol door het management van het bedrijf gelezen en begrepen worden. Het management overtuigt zich er van dat het bedrijf voldoet aan de eisen.

### **3.2 Aanmelding**

Een bedrijf dat wil deelnemen aan de certificatie dient zich aan te melden bij ISACert B.V. p/a SVVW. ISACert B.V. stelt een aanmeldingsformulier beschikbaar. De volgende informatie wordt gevraagd:

1. Naam rechtspersoon;
2. Vestigingsadres;

3. Bezoekadres;
  4. Postcode en woonplaats;
  5. Debiteurennummer SVVW;
  6. Inschrijvingsnummer Kamer van Koophandel;
  7. Wel of geen ongekoelde presentatie;
  8. Wel of niet voldoen aan de eisen van de module 'aanvullende eisen voor bedrijven die vallen onder de categorie industrie';
  9. De scope voor certificatie (zie voor toelichting hoofdstuk 2).
- SVVW stelt een offerte beschikbaar. Daarin is opgenomen:
    - a) Kosten die de certificering met zich meebrengen;
    - b) De betalingscondities;
    - c) In welke categorie SVVW het bedrijf inschaalt ( zie voor toelichting hoofdstuk 4);
    - d) Verwijzing naar het certificeringprotocol van ISACert;
    - e) Bepaling beschikbaar stellen gegevens aan de NVWA met betrekking tot Toezicht op Controle (TOC). Indien het bedrijf dit niet wenst dient men dat aan te geven op deze offerte door het hokje aan te kruisen dat hoort bij deze bepaling;
    - f) Geldigheid van de offerte.
  - Het door het bedrijf getekende aanmeldingsformulier en offerte gelden als certificatie overeenkomst.
  - SVVW neemt het initiatief om met het bedrijf telefonisch contact op te nemen om te overleggen of het bedrijf klaar is voor de 1<sup>e</sup> beoordelingsinspectie. Deze 1<sup>e</sup> beoordelingsinspectie is - net als alle overige fysieke inspecties - onaangekondigd.

## 4 De inspectie

Het bedrijf wordt voor de inspectie bezocht door een inspecteur van SVVW. Rond het inspecteren gelden de volgende eisen en richtlijnen.

### 4.1 Scope van de inspectie

- De inspectie wordt op basis van de Hygiëncode 2008 uitgevoerd.
- De scope wordt ter plaatse beoordeeld en vastgesteld en tijdens elke vervolgininspectie opnieuw gecontroleerd.
- In principe moeten tijdens de beoordelingsinspectie alle product-(en)(groepen) uit de scope geproduceerd worden. Voor seizoensproducten betekent dit een inspectie tijdens het seizoen.
- Als het certificaat eenmaal is verleend en het bedrijf start met een nieuwe bedrijfsactiviteit en/of product-(en)(groepen) die val-(t)(len) onder de Hygiëncode 2008, dan val(t)(len) deze niet onder het op dat moment geldige certificaat.
  - Op verzoek van het bedrijf kan SVVW dan op enkel de nieuwe bedrijfsactiviteit een beoordelingsinspectie uitvoeren. De scope op het certificaat wordt bij een voldoende score aangepast en de locatie ontvangt dan een vernieuwd certificaat. Dit vernieuwde certificaat heeft echter dezelfde vervaldatum als het oude certificaat omdat alleen de nieuwe bedrijfsactiviteit beoordeeld is.
  - Het bedrijf kan er ook voor kiezen te wachten tot de eerstvolgende reguliere beoordelingsinspectie. De nieuwe activiteit(en) of productgroep(en) worden dan volgens de regels meegenomen in de vaststelling van de scope en beoordeeld. Tot die tijd wordt de nieuwe activiteit dus niet op het certificaat vermeld.

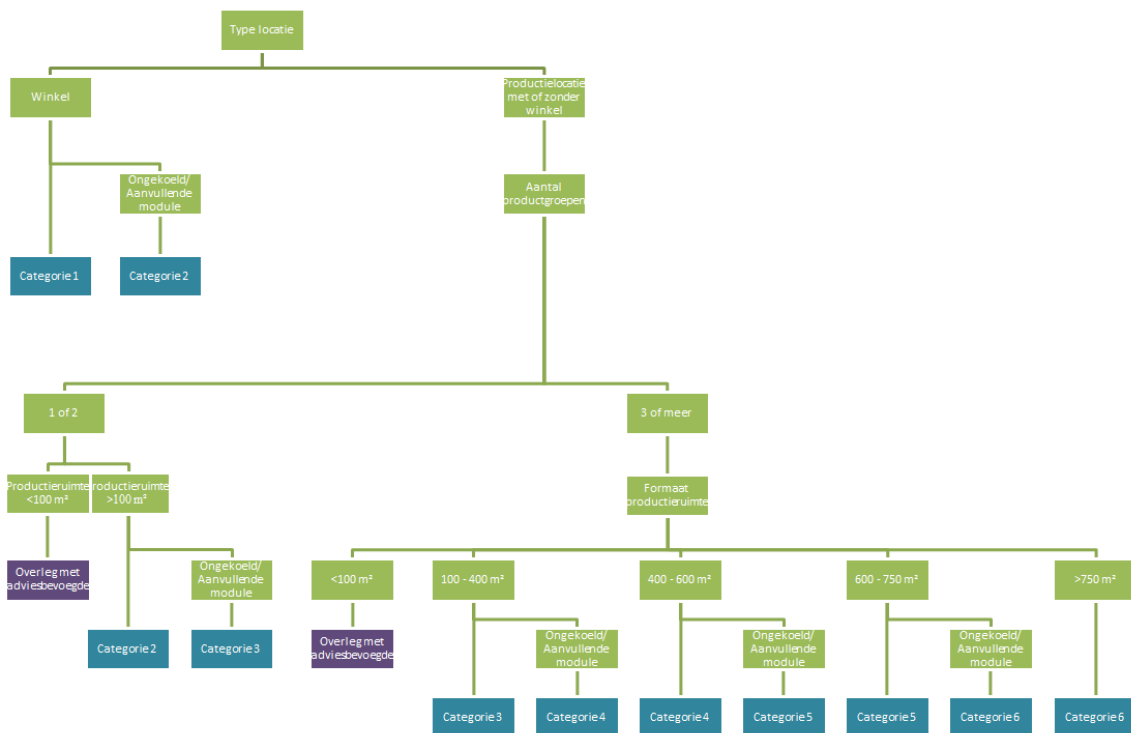
#### 4.2 Frequentie van de inspecties

Ieder bedrijf dat deelneemt aan de certificatie wordt minimaal eenmaal per kalenderjaar beoordeeld voor certificatie. Op basis van de resultaten hiervan kan een vervolgininspectie of administratieve beoordeling volgen.

#### 4.3 Tijdsbesteding

De tijdsduur van een inspectie bedraagt minimaal 1,5 uur en maximaal 4,5 uur.

De exacte duur is afhankelijk van de activiteiten van betreffend bedrijf en de omvang. De inspecteur van SVVW bepaalt de te besteden tijd. Dit kan in overleg met de adviesbevoegde van SVVW.



Categorie 1: 1.5 uur

Categorie 2: 2 uur

Categorie 3: 2,5 uur

Categorie 4: 3 uur

Categorie 5: 3.5 uur

Categorie 6: 4,5 uur

Deze indeling is slechts een richtlijn; het is aan de beoordeling van de inspecteur om meer tijd te besteden aan de inspectie. Een reden van afwijking kan zijn:

- een ouder pand dat meer aandacht vraagt;
- een omvangrijkere administratie.

#### 4.4 Werkwijze inspectie

- Tijdens de inspectie wordt nagegaan in hoeverre de werkwijze in de bakkerij voldoet aan de vereisten van de Hygiëncode 2008. Hiervoor wordt gebruik gemaakt van de Inspectielijst Hygiëncode 2008.



- Ook het gebruik van het ISACert B.V. certificaat en de gevoerde publiciteit hieromtrent kan beoordeeld worden.
- Voor de inspectie maakt de inspecteur onder andere gebruik van een administratieve controle, een visuele inspectie, interview met betrokken personen, beoordeling van testresultaten en registraties of metingen ter plaatse met bijvoorbeeld een thermometer.
- Het bedrijf stelt gedurende de gehele inspectie een bedrijfsvertegenwoordiger ter begeleiding van de inspecteur beschikbaar.
- De inspectie wordt uitgevoerd volgens een vast schema:
  - Openingsgesprek
  - Uitvoering van de inspectie (opstellen van de scope)
  - Verwerking van de resultaten
  - Eindgesprek
- De inspecteur bespreekt in het eindgesprek de inspectieresultaten met de bedrijfsvertegenwoordiger. Er wordt aangegeven of, en welke tekortkomingen er zijn geconstateerd. De bedrijfsvertegenwoordiger tekent het voorlopige inspectierapport voor akkoord.
- De inspecteur legt uit hoe het certificatieproces verder zal verlopen.

#### **4.5 Steekproefinspectie**

- Jaarlijks wordt een aantal van minimaal 15% van de gecertificeerde bedrijven onaangekondigd bezocht voor een steekproefinspectie door SVVW.
- De steekproef kan zowel a-select als risicogestuurd plaatsvinden. De adviesbevoegde van SVVW en de certificatie-manager van ISACert B.V. besluiten welke bedrijven op basis van risico worden ingepland voor een steekproef. Bij bedrijven die vallen onder de groene zone van de NVWA (zie hoofdstuk 8) gebeurt de steekproef risicogestuurd.
- Het bedrijf is verplicht hieraan mee te werken. Van deze inspectie wordt een rapport gemaakt dat door de inspecteur en de bedrijfsvertegenwoordiger getekend wordt.
- Tijdens de inspectie wordt op alle hoofdeisen geïnspecteerd. Eventuele tekortkomingen op eisen worden meegenomen bij de hoofdeisen.
- Het rapport wordt conform het reguliere certificatieproces behandeld inclusief corrigerende maatregelen. Bij een positieve certificatiebeslissing wordt het bestaande certificaat gecontinueerd. Bij een negatief resultaat wordt de certificatie overeenkomst in principe beëindigd.

## **5 De beoordeling, certificatienorm en corrigerende maatregelen**

De inspecteur beoordeelt objectief de mate waarin het bedrijf voldoet aan de eisen op basis van de constatering tijdens het inspectiebezoek. Deze beoordeling staat aan de basis van de certificatie. Voor certificatie moet aan de certificatienorm worden voldaan. Wordt hier na de beoordelingsinspectie niet aan voldaan dan heeft het bedrijf de mogelijkheid deze tekortkomingen te verbeteren met corrigerende maatregelen.

### **5.1 Beoordeling**

Op basis van de bevindingen kwalificeert de inspecteur iedere eis en hoofdeis met:

- voldoet, of;
- voldoet niet, of;
- niet beoordeeld, of;
- niet van toepassing.

Ten behoeve van het certificatiebesluit wordt een (hoofd)eis met een kwalificatie “niet beoordeeld” als “voldoet niet” gerekend. De beoordeling “niet van toepassing” wordt hierbij gerekend als “voldoet”.

### 5.2 Verbeterafpraak gemaakt door de inspecteur

Structurele afwijkingen op een hoofdeis of eis leiden tot een verbetermaatregel. Indien een hoofdeis (major) 2x bij achtereenvolgende bezoeken als “Voldoet niet” beoordeeld wordt, betekent dit dat bij het derde bezoek dit inspectiepunt “Voldoet” moet scoren zonder CAP. Als dit niet het geval is betekent dit in principe dat de certificatie overeenkomst wordt beëindigd. Een minor kan maximaal 1 jaar overslaan op basis van het maximaal toegestane aantal minors. In het tweede jaar wordt ditzelfde punt een verbeterafpraak voor het volgend jaar. In het derde jaar is het dan een major die eventueel met CAP opgelost mag worden. In het vierde jaar leidt dit in principe tot beëindiging van de certificatie overeenkomst.

### 5.3 Certificatienorm

Om in aanmerking te komen voor certificatie geldt de volgende normering:

- a) Alle Major eisen moeten als voldoet beoordeeld zijn voor certificatie;
- b) Voor de Minor eisen gelden de volgende normeringen voor certificatie:

Rubriek	Certificatienorm voor de minor eisen
Hygiënecodesysteem	0 eisen van 1
Bouw en inrichting	9 eisen van 11
Machines, gereedschappen, reiniging & onderhoud	7 eisen van 9
Persoonlijke hygiëne	6 eisen van 7
Ontvangst en opslag grondstoffen & afvalstromen	2 eisen van 3
Bereiden van halffabricaten & producten	3 eisen van 4
Opslag, verkoop & transport gereed product	2 eisen van 3
Ongekoelde presentatie	2 eisen van 4
Eisen voor bedrijven categorie ‘industrie’	Geen minor eisen in deze rubriek
Uitvoering verbeterafspraken	Geen minor eisen in deze rubriek

### 5.4 Corrigerende maatregelen

- Bij meer tekortkomingen dan de certificatienorm dient het bedrijf corrigerende maatregelen te treffen. Na het aantoonbaar verbeteren van de tekortkomingen moet voldaan worden aan de certificatienorm om voor certificatie in aanmerking te komen.
- Het bedrijf ontvangt hierover na het inspectiebezoek een mail van SVVW met een overzicht van de tekortkomingen. Ook wordt in een toelichting vermeldt hoe het bedrijf SVVW moet informeren over de corrigerende maatregelen.
- De inspecteur zal hierover tijdens het eindgesprek ook uitleg geven:
  - Het bedrijf moet binnen maximaal 8 weken na het inspectiebezoek voor alle tekortkomingen een corrigerende maatregel treffen;
  - De inspecteur kan een kortere termijn afspreken als de ernst van de afwijking dit vraagt;

- De uitvoering en effectiviteit van de getroffen maatregel moet het bedrijf door middel van objectieve bewijslast (factuur, foto, registratielijst et cetera) aan de inspecteur aantonen;
- De inspecteur bepaalt, eventueel in overleg met de adviesbevoegde van SVWW of de certificatie-manager van ISACert B.V., of een vervolgininspectie nodig is of dat een administratieve beoordeling volstaat om de uitvoering van de corrigerende maatregelen te verifiëren. In het algemeen geldt dat tekortkomingen gerelateerd aan hygiëne altijd geverifieerd worden op locatie; overige zaken worden zoveel mogelijk administratief afgehandeld.
- Alle getroffen corrigerende maatregelen worden geverifieerd door de inspecteur en als voldoet of voldoet niet beoordeelt.

## **6 Het certificaat, volgende beoordelingsinspectie en beëindiging overeenkomst.**

Voordat het bedrijf het certificaat ontvangt, nemen het bedrijf, SVVW en ISACert B.V. een aantal stappen in het certificatieproces.

### **6.1 Het certificatieproces**

- Bij de aanvang van het proces wordt een schriftelijke certificatie overeenkomst tussen het bedrijf en ISACert B.V. gesloten.
- Alle fysieke inspecties worden onaangekondigd uitgevoerd.
- De inspecteur van SVVW stelt direct na afloop van de inspectie het voorlopige inspectierapport op. Deze wordt zowel door de inspecteur als de bedrijfsvertegenwoordiger getekend.
- In het geval er corrigerende maatregelen getroffen moeten worden draagt de inspecteur zorg voor de administratieve verwerking en de verificatie op de uitvoering en effectiviteit hiervan.
- Het getekende rapport, de corrigerende maatregelen en de beoordeling van de inspecteur van deze maatregelen wordt voorgelegd aan de adviesbevoegde van SVVW. Deze beoordeelt de documentatie op juistheid, volledigheid en relevantie en geeft een certificatieadvies aan de certificatiemanager van ISACert B.V..
- De certificatiemanager van ISACert B.V. verifieert alle documentatie en neemt, bij akkoord, het uiteindelijke certificatiebesluit op basis van het certificatieprotocol.
- Het bedrijf wordt in het geval van een negatief besluit hierover door ISACert B.V. schriftelijk geïnformeerd. In het geval van een positief besluit ontvangt het bedrijf binnen drie weken na het inspectiebezoek, of indien van toepassing na het afronden van de corrigerende maatregelen, het certificaat en het definitieve inspectierapport van ISACert B.V..
- Het bedrijf mag conform de afspraken met ISACert B.V. publiciteit geven aan het certificaat, zodra en zolang er een certificatieovereenkomst bestaat met ISACert B.V..
- ISACert B.V. draagt zorg voor het elektronisch documenteren van alle betrokken documenten en informatie. Dit wordt minimaal zes jaar bewaard.
- In het geval ISACert B.V. op basis van een wettelijke plicht de informatie moet vrijgeven aan derden zal ISACert B.V. het bedrijf hierover informeren.

### **6.2 Geldigheidsduur van het certificaat, de planning van volgende inspectie**

Het certificaat heeft een geldigheid tot 31 december van het jaar na het jaar van de inspectie. Voorbeeld: datum inspectie 28 maart 2016. Certificaat is geldig tot 31 december 2017 bij voldoende resultaat.

- Voor elk gecertificeerd bedrijf geldt dat er ten minste 1 beoordelingsinspectie per kalenderjaar wordt uitgevoerd.
- De periode tussen 2 opeenvolgende beoordelings-inspecties bedraagt ten minste 6 maanden en ten hoogste 18 maanden.
- Indien corrigerende maatregelen nodig zijn, kan een certificaat met maximaal 3 maanden verlengd worden.

### **6.3 Classificatie van het certificatieresultaat**

Naast een certificaat ontvangt het bedrijf ook een mini-certificaat waar onderstaande classificatie aan wordt toegevoegd:

- geen tekortkomingen op minors – uitmuntend
- 1 t/m 4 tekortkomingen op minors - zeer goed

- 5 t/m 9 tekortkomingen op minors - goed
- het bedrijf behaalt het certificaat door middel van corrigerende maatregelen - voldoet

#### **6.4 Steekproef**

SVVW en/of ISACert B.V. kunnen besluiten tot het uitvoeren van een steekproef inspectie in het geval zij van mening zijn dat er na een regulier inspectiebezoek, een vervolgininspectie of een andere aanleiding (bijvoorbeeld een boeterapport van de Nederlandse Voedsel en Warenautoriteit (NVWA), of herhaaldelijke foutieve monsteruitslagen) de noodzaak is ontstaan om tussentijds te onderzoeken of het bedrijf nog steeds voldoet aan de eisen uit de Hygiënecode 2008 en het certificatieprotocol.

Is tijdens deze inspectie vastgesteld dat er niet voldaan wordt aan de certificatiernorm, dan kan het bedrijf corrigerende maatregelen treffen conform dit protocol. Als het bedrijf de tekortkomingen niet oplost binnen de voorwaarden van dit protocol dan vervalt het certificaat onmiddellijk.

#### **6.5 Beëindiging certificatie overeenkomst**

ISACert B.V. behoudt zich het recht voor om, indien zij hier voldoende aanleiding toe ziet, eenzijdig de certificatieovereenkomst te beëindigen. Een eventueel certificaat vervalt onmiddellijk.

Indien het bedrijf ook de certificeringsnorm niet haalt bij de vervolgininspectie of administratieve beoordeling zal de inspecteur van SVVW de bedrijfsvertegenwoordiger of het bedrijf op de hoogte stellen dat wederom een negatief advies gegeven zal worden gegeven aan de adviesbevoegde van SVVW en de certificatiemanager van ISACert B.V.. ISACert B.V. zal hierop een brief sturen aan het bedrijf dat het certificaat wordt ingetrokken en teruggestuurd dient te worden aan ISACert B.V..

Het bedrijf kan dan gedurende 3 maanden na het besluit om het certificaat in te trekken (brief ISACert B.V. en datum) geen gebruik maken van de mogelijkheid om zich weer te laten certificeren door SVVW. Na deze 3 maanden kan het bedrijf zich opnieuw laten certificeren door SVVW, indien er een certificatieovereenkomst en offerte is ondertekend.

Een uitgegeven certificaat is eigendom van ISACert B.V.. ISACert B.V. heeft de mogelijkheid het certificaat in te trekken waarna deze retour gestuurd moet worden naar ISACert B.V..

In die situatie waarbij de contracthouder (de bakkerij) een ander wordt, bijvoorbeeld in het geval van verkoop van het bedrijf, dan dient de contracthouder ISACert B.V. hierover onverwijld te informeren. ISACert B.V. beoordeelt of en in welke vorm de bestaande overeenkomst gehandhaafd kan blijven en wat nodig is om een eventueel geldig certificaat te continueren.

#### **6.6 Recht van beroep**

Het bedrijf heeft het recht tegen het certificatiebesluit dat door ISACert B.V. is genomen binnen 30 kalenderdagen na ontvangst van het certificatiebesluit schriftelijk beroep aan te tekenen.

ISACert B.V. heeft hiertoe een schriftelijke procedure voor de behandeling en afwikkeling van beroepschriften tegen certificatiebesluiten. De onderzoeksprocedure wordt onafhankelijk van de betrokken inspecteur en certificatiemanager uitgevoerd. Op verzoek wordt de gedocumenteerde beroepsprocedures van ISACert B.V. aan het bedrijf ter beschikking gesteld. Beroepschriften behoren binnen 30 kalenderdagen na ontvangst te zijn afgewikkeld. Een schriftelijke reactie volgt na het uitvoeren van een volledig en grondig onderzoek naar aanleiding van het beroep. Indien het beroep wordt afgewezen, dan heeft ISACert B.V. het recht kosten in rekening te brengen voor de behandeling van het beroep.

## 7 Hoofdeis Microbiologisch monitoringsysteem

Om in aanmerking te komen voor certificatie moet er een monitoringsysteem zijn voor de eindproducten op de in de actuele Hygiëncode 2008 vastgestelde microbiologische richtwaarden.

Voorafgaand aan certificering moeten in de voorgaande 12 maanden minimaal zes monsters voor microbiologisch onderzoek worden genomen en onderzocht, evenredig verdeeld over de verschillende product(en)(groepen). Alleen bij een beperkt assortiment kunnen minder dan zes monsters genomen worden, met een minimum van drie. De inspecteur beoordeelt of het minder aantal monsters in overstemming met het assortiment is.

### Hoeveel monsters?

1 productgroep: 3 monsters

2 productgroepen: 4 monsters

3 of meer productgroepen: 6 monsters

### Welke productgroepen?

- Producten met crème
- Producten met slagroom
- Producten met gele room
- Hartige snacks (als ongekookt, dan ongekookt meenemen)
- Samengesteld product – bavaroise, chipolata
- Vrije keus – bijv. kritisch product als bonbons

Indien één of meerdere monsters de toegestane norm overschrijdt die gebaseerd is op de actuele Hygiëncode 2008 vastgestelde microbiologische richtwaarden, dan dient het bedrijf binnen 1 maand aantoonbaar maatregelen te treffen. Dit kunnen verschillende maatregelen zijn waaronder:

- oorzaak analyse
- bemonstering van grondstoffen of halffabricaten;
- evaluatie van de toegepaste reinigings- en ontsmettingsprocedure;
- analyse van de inkoopgoederen en het FIFO-beheer;
- et cetera.

Na het treffen van maatregelen dient het effect hiervan getoetst te worden door middel van een herbemonstering van het betreffende product. De analyse en resultaten van onderzoeken moeten aantoonbaar zijn. De inspecteur beoordeelt op basis van de aangeboden informatie of aan de norm wordt voldaan. Het bedrijf heeft maximaal 6 maanden na de eerste monsternamen de tijd om tot een goede monsteruitslag te komen van het betreffende product. Scoren een of meerdere monsteruitslagen onvoldoende na die periode, dan wordt de certificatie overeenkomst in principe beëindigd.

#### Overzicht monstername-schema

<b>Bedrijfsstructuur</b>	<b>Aantal monsters</b>
1 Productielocatie; geen winkel	6
1 Productielocatie + 1 winkel	6
1 Productielocatie + N gecertificeerde winkels	6 + voor elke extra winkel 2 monsters
N Productielocaties	6 + voor elke extra productielocatie 6 monsters

## 8 Groene zone NVWA

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) stimuleert zelfcontrole en heeft vertrouwen in het hygiënebeoordelingssysteem van de SVVW. Door het vertrouwen van de NVWA komen bedrijven nu in aanmerking voor aangepast toezicht – ook wel ‘groene zone’ genoemd. Dit betekent dat de NVWA meer op afstand blijft.

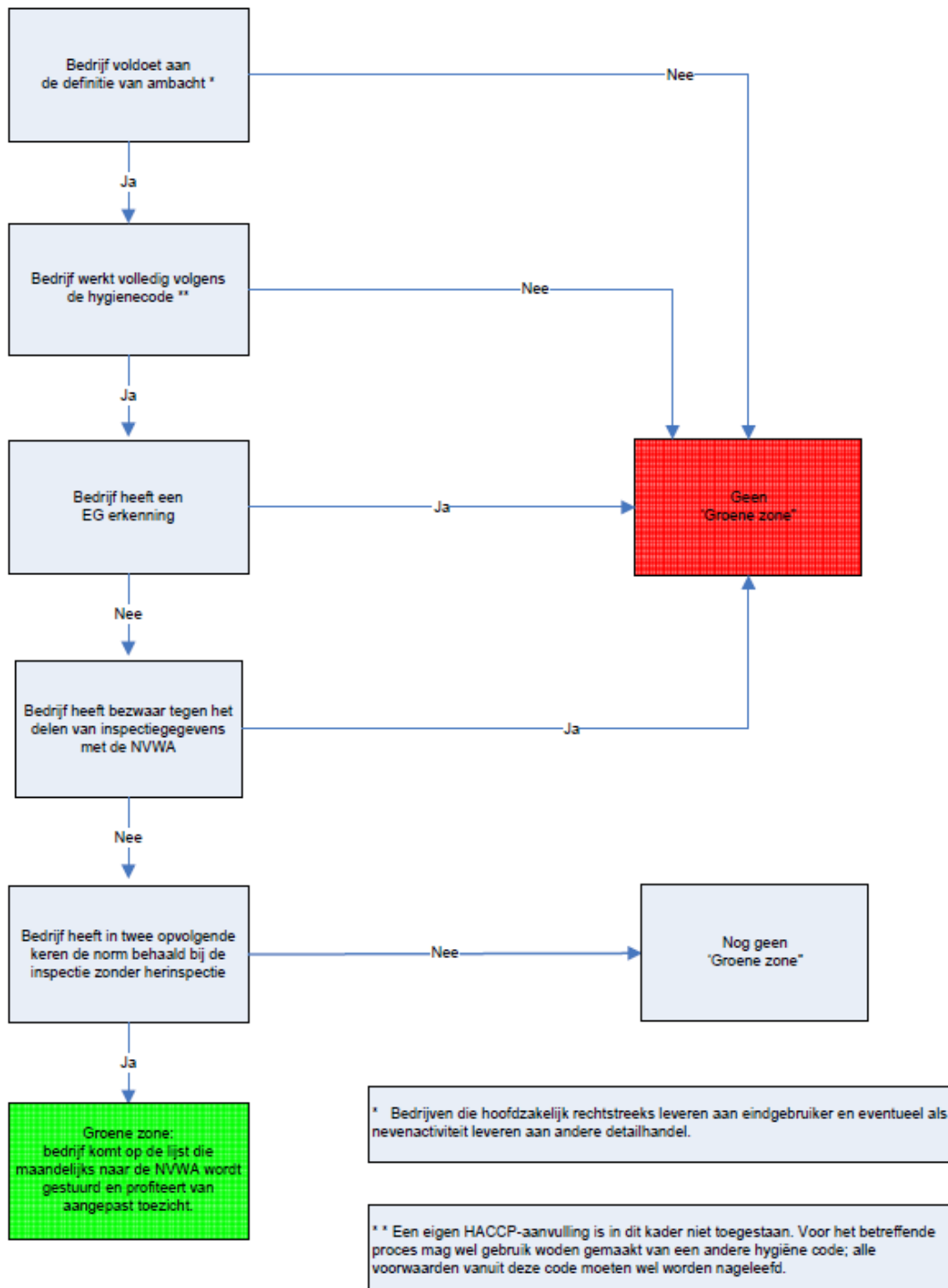
In de praktijk betekent dit dat bedrijven die consequent goed presteren op het terrein van hygiëne, in aanmerking komen voor aangepast toezicht van de NVWA.

Bedrijven met een positief resultaat worden gepubliceerd op de website van SVVW. Onder voorwaarde dat de SVVW vooraf toestemming van de betreffende bedrijven heeft om de resultaten van de inspecties aan de NVWA te verstrekken. Tijdens een persoonlijk bezoek bespreekt de inspecteur van de SVVW dit met de ondernemer. De NVWA blijft de werkzaamheden van SVVW wel controleren en steekproefsgewijs bedrijven bezoeken.

Uw bedrijf komt in aanmerking voor aangepast toezicht van de NVWA, wanneer u voldoet aan de voorwaarden zoals deze zijn vastgesteld door de NVWA:

- Schema 1 – Toetreding tot groene zone
- Schema 2 – Binnen groene zone blijven

## Schema 1: Toetreding tot groene zone





## Schema 2: Binnen groene zone blijven

