

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	1 van 4
Documentcode met bestandsnaam: PR 14 Zelf Controle Voedselveiligheid Voedselveiligheid		

1. Doel

Het doel van deze procedure is de planning, uitvoering, bestuur en beheer van de Zelf Controle voedselveiligheid (ZCV) binnen Defensie te beschrijven. Met de ZCV worden de processen, uitgevoerd op locatie en onderdeel van het voedselveiligheidssysteem van Defensie, getoetst op conformiteit aan de Instructie Voedselveiligheid Defensie (IVD). De ZCV is ook een instrument om te blijven verbeteren. De zelfcontrole wordt uitgevoerd door het defensieonderdeel dat verantwoordelijk is voor de uitvoering van het betreffende cateringsysteem en/of proces.

2. Taken en verantwoordelijkheden

Planning, bestuur en beheer zelfcontroles

- Coördinerend Proces Manager (CPM) Voedselveiligheid Defensieonderdeel – verantwoordelijk voor de (jaar)planning van ZCV binnen het DO. Dit betreft de kazernelocaties waar het OPCO zelf voedingsactiviteiten uitvoert en de operationele oefeningen waar eigen defensie cateringsystemen en/of transport worden ingezet;
- Voedselveiligheidsmedewerker OPCO en/of Hygiëne- en Preventieve Gezondheid (HPG) functionaris OPCO - verantwoordelijk voor de uitvoering van de zelfcontroles conform de planning. De HPG-er is verantwoordelijk voor de ZCV tijdens operationele inzet (oefeningen);
- DOSCO/DFLB/Paresto voedselveiligheidsmedewerker - verantwoordelijk voor de uitvoering van zelfcontroles op alle Paresto locaties en tijdens ondersteuning van evenementen door Paresto;
- CDS/DOPS/JMed – verantwoordelijk voor de planning van ZCV tijdens missies en/of joint oefeningen. De DOPS/JMed wijst de HPG-functionaris aan verantwoordelijk voor de uitvoering van de ZCV.

Uitvoering zelfcontroles voedselveiligheid

- Op Nederlandse, Caribische kazernelocaties en op de Marineschepen wordt de ZCV uitgevoerd door de voedselveiligheidsfunctionaris van het betreffende DO en/of een hiervoor aangewezen aantoonbaar opgeleide functionaris;
- Er kan voor de uitvoering van ZCV op Nederlandse en Caribische kazernelocaties gebruik worden gemaakt van een externe partij. De voedselveiligheidsfunctionaris van het DO bewaakt de uitvoering hiervan;
- Voor landgebonden¹ operationele inzet bij oefeningen met eigen defensiecateringsystemen of externe catering, wordt de ZCV uitgevoerd door daartoe opgeleide Hygiëne en Preventieve Gezondheidszorgfunctionarissen (HPG-ers);
- Voor missies en/of jointoefeningen met eigen defensie cateringsystemen of externe catering wordt de ZCV namens de DOPS/JMed (in opdracht) uitgevoerd door een daartoe opgeleide HPG-er²;
- Voor de Inflightcatering wordt de ZCV uitgevoerd door de voedselveiligheidsfunctionaris en/of HPG-er van de CLSK.

Rapportage zelfcontroles

- Voedselveiligheidsmedewerker OPCO en/of HPG-er – verantwoordelijk voor het, binnen 2 weken na de uitvoering van de ZCV, versturen van de digitaal ingevulde ZCV en eventueel aanvullende rapportage, naar de (locatie) manager/commandant met in afschrift de Coördinerend Proces Manager en het CEAG. Indien de ZCV in opdracht van de DOPS/JMed wordt uitgevoerd, stemt de HPG-er met de JMed af naar welke commandant de rapportage wordt verstuurd. De DOPS/JMed stuurt een afschrift van de ZCV-rapportage naar het CEAG;
- Voedselveiligheidsmedewerker Paresto - verantwoordelijk voor het, binnen 2 weken na de uitvoering van de ZCV, versturen van de digitaal ingevulde ZCV en eventueel aanvullende rapportage, naar de (locatie) manager/commandant met in afschrift het CEAG;
- Coördinerend Proces Manager (CPM) Voedselveiligheid Defensieonderdeel – verantwoordelijk voor het per kwartaal rapporteren van een overzicht van de uitgevoerde zelfcontroles en opgestelde verbeterplannen aan CEAG en RGVV.
- DOPS/JMed – verantwoordelijk voor het per kwartaal rapporteren van een overzicht van uitgevoerde zelfcontroles en verbeterplannen tijdens missies en/of jointoefeningen aan het CEAG en de RGVV.

¹ Inclusief operationele inzet van Mariniers.

² Bij inzet van een externe cateraar en/of gebruik van Host Nation Support wordt de voedselveiligheidscontrole uitgevoerd conform STANAG 2556 – AMedP4.7 INSPECTION OF FOOD SERVICES CATERING FACILITIES IN DEPLOYED OPERATIONS (zie Wlxx en RFxx) door daartoe opgeleide HPG-ers of op aanvraag door deskundigen van het CEAG.

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	2 van 4
Documentcode met bestandsnaam:	PR 14 Zelf Controle Voedselveiligheid Voedselveiligheid	

Verbeterplannen

- Coördinerend Proces Manager (CPM) Voedselveiligheid Defensieonderdeel – verantwoordelijk dat verbeterplannen beoordeeld worden op uitvoerbaarheid. Indien nodig escalatie en/of actie;
- DOPS/JMed – verantwoordelijk dat verbeterplannen (missies en/of joint oefeningen) beoordeeld worden op uitvoerbaarheid. Indien nodig escalatie en/of actie;
- Voedselveiligheidsmedewerker OPCO en/of HPG-er – beoordelen van verbeterplannen en indien nodig aanpassen. Adviseren van CPM of DOPS/JMed (missies en/of joint oefeningen) indien escalatie nodig is of overige actie.
- Voedselveiligheidsmedewerker Paresto – verantwoordelijk voor het ondersteunen van Paresto cateringmanagers bij het opstellen van verbeterplannen. Het beoordelen van verbeterplannen en indien nodig aanpassen. Escaleren en adviseren van D-Paresto indien nodig;
- Voedselveiligheidsmedewerker OPCO en/of daartoe opgeleide HPG-er kunnen (cdnten) ondersteunen bij het opstellen van een verbeterplan (na inspectie, zelfcontrole of audit);
- Cateringmanager/leidinggevende/procesverantwoordelijke – verantwoordelijk voor het opstellen en uitvoering geven aan het verbeterplan nadat het beoordeeld is door de voedselveiligheidsmedewerker. Verantwoordelijk voor het versturen van dit (beoordeelde) verbeterplan naar de CPM van zijn DO en zijn lijn-Commandant³ of Directeur. Bij inzet tijdens missies en/of joint oefeningen het verbeterplan via de HPGer naar DOPS/JMed versturen.

Verificatie

- Voedselveiligheidsmedewerker OPCO en/of Hygiëne- en Preventieve Gezondheidszorg (HPG) functionaris OPCO of DOSCO/DFLB/Paresto voedselveiligheidsmedewerker i.s.m. de Coördinerend Proces Manager (CPM) defensieonderdeel of DOPS/JMed (missies/joint oefeningen) – uitvoeren verificatie. Indien nodig ondersteuning van CEAG.

3. Procesbeschrijving

3.1 Algemeen

Zelfcontroles Voedselveiligheid conform WI 021 Zelfcontrole voedselveiligheid, worden uitgevoerd wanneer Defensie zelf de voedselvoorziening uitvoert op:

- Nederlandse of Caribische kazernelocaties;
- Marineschepen tijdens operationele inzet zoals oefeningen en/of missies en taakuitvoering;
- Landgebonden operationele inzet zoals tijdens oefeningen en/of missies waar defensie eigen cateringsystemen worden ingezet en/of taakuitvoering;
- Locaties waar processen m.b.t. Inflightcatering plaatsvinden;
- Catering tijdens evenementen (eigen inzet cateringsystemen).

Wanneer de voedselvoorziening wordt uitgevoerd door een externe cateraar of indien er gebruik wordt gemaakt van door partnerlanden ingezette cateraar, worden controles uitgevoerd conform WI 022 Controle externe voedselvoorziening. De WI 022 is gebaseerd op STANAG 2556-AMedP 4.7 INSPECTION OF FOOD SERVICES CATERING FACILITIES IN DEPLOYED OPERATIONS. De AMedP 4.7 is in het kader van interoperabiliteit en mogelijkheid tot uitwisseling van inspectiegegevens met NAVO partners opgesteld. Deze zelfcontroles worden uitgevoerd:

- Tijdens operationele inzet zoals missies en (joint)oefeningen.

Indien tijdens Defensie evenementen in Nederland externe catering wordt ingezet, is het de verantwoordelijkheid van de organisator van het evenement om hier goede afspraken over te maken en indien gewenst een voedselveiligheidscontrole te laten plaatsvinden⁴.

3.2 Het uitvoeren van een ZCV wanneer Defensie zelf de voedselvoorziening uitvoert

In WI021 Zelfcontrole voedselveiligheid, is uitgelegd welke (digitale)registratieformulieren gebruikt worden voor het uitvoeren van de zelfcontrole op eigen cateringsystemen en hoe deze formulieren op de juiste wijze ingevuld moeten worden.

³ bijvoorbeeld de commandant van de eenheid

⁴ Nog te beschrijven in cateringsysteem "evenementen"

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	3 van 4
Documentcode met bestandsnaam:	PR 14 Zelf Controle Voedselveiligheid Voedselveiligheid	

Indien gebruik gemaakt wordt van een externe partij⁵ (op kazernelocaties) om ZCV uit te voeren, dan dient deze controle uit minimaal dezelfde onderdelen te bestaan, zoals beschreven in RF 021a (niet van toepassing voor operationele catering). De beoogde controleurs moeten minimaal dezelfde opleidingseisen hebben zoals van toepassing zijn voor de Defensie voedselveiligheidsfunctionarissen.

3.3 Frequentie van uitvoer ZCV

De ZCV wordt:

- Minimaal éénmaal per jaar uitgevoerd op alle vaste kazernelocaties⁶ waar voedsel bereid, uitgegeven en/of opgeslagen wordt in Nederlands en Caribische koninkrijksdelen;
- Minimaal 4 maal per jaar uitgevoerd bij oefening, missie of taakuitvoering bij de maritieme catering *per type* Marine schip of (onderzee)boot;
- Minimaal 4 maal per jaar uitgevoerd bij landgebonden oefeningen (of taakuitvoering), bij inzet van respectievelijk de MSK, VVC+ of overig operationeel cateringsysteem (dus per systeem 4x);
- Minimaal bij de start van een missie en/of joint oefening uitgevoerd bij inzet van respectievelijk de MSK, VVC+ of overig cateringsysteem en vervolgens minimaal éénmaal per jaar per missie en/of joint oefening onder verantwoordelijkheid van DOPS;
- Minimaal éénmaal per jaar uitgevoerd voor de processen binnen de Inflight catering;
- Minimaal éénmaal per evenement georganiseerd of aan bijgedragen door Defensie.

3.4 De ZCV rapportage

3.4.1 Registratieformulieren

Voor het rapporteren van de ZCV worden de volgende registratieformulieren gebruikt⁷:

- RF021a ZCV Reguliere catering en schepen;
- RF021b ZCV Operationeel VVC;
- RF021c ZCV Operationeel MSK.

De registratieformulieren dienen digitaal te worden ingevuld en ook digitaal te worden verstuurd. Als bijlage kan een aanvullende rapportage met bewijsmateriaal worden meegestuurd. → Zie verder WI 021 Zelf Controle Voedselveiligheid.

De digitaal ingevulde ZCV (met bijlagen indien van toepassing) wordt door de voedselveiligheidsmedewerker en/of HPG-functionaris binnen twee weken na de controle gestuurd naar:

- De (locatie)manager en commandant;
- In afschrift aan de CPM van het OPCO c.q. defensieonderdeel (en de voedselveiligheidsmedewerker OPCO, indien uitvoering door HPG-er) of door de HPGer naar DOPS/JMed bij missies of joint oefeningen;
- In afschrift aan het CEAG, via voedselveiligheid@mindef.nl

3.4.2 Opleiding en bekwaamheid controleur

De functionaris die de ZCV uitvoert moet voldoen aan de minimale opleidingseisen.

De functionaris moet een gedegen kennis hebben van het IVD om de zelfcontrole uit te kunnen voeren. Deze kennis is nodig om de juiste afweging te kunnen maken tijdens de ZCV of er afwijkingen op de norm zijn en er dus verbeterpunten zijn.

3.5 Verbeterplan⁸

De score van de checklijst, en daarmee de beoordeling van de ZCV, kunnen de noodzaak aangeven van te nemen corrigerende en/of verbetermaatregelen op betreffende locatie. Deze verbetermaatregelen dienen altijd schriftelijk vastgelegd te

⁵ Dit kan bv een adviesbureau zijn via het rijksbrede contract.

⁶ De ZCV op de Paresto-locaties worden uitgevoerd door Paresto. Alle overige locaties die vallen binnen de scope van het IVD, worden uitgevoerd door het verantwoordelijke OPCO.

⁷ De RF voor inflight catering en evenementen zijn in ontwikkeling.

⁸ Een verbeterplan kan ook opgesteld worden naar aanleiding van een NVWA Inspectie of een CEAG audit (zie WI024 Voedselveiligheid Audit CEAG)

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	4 van 4
Documentcode met bestandsnaam:	PR 14 Zelf Controle Voedselveiligheid Voedselveiligheid	

worden en moeten bij een inspectie op locatie getoond kunnen worden. Het verbeterplan wordt opgesteld door de cateringmanager/LDV-er/cdnt van betreffende locatie en/of cateringsysteem. De uitvoering van het verbeterplan wordt door de cateringmanager in samenwerking met het personeel uitgevoerd. Hierbij kan ondersteuning gevraagd worden aan de voedselveiligheidsmedewerker → Zie WI 021 Zelf Controle Voedselveiligheid en RF-024 verbeterplan.

Verbeteringen die niet door de locatie opgelost kunnen worden, worden door de voedselveiligheidsmedewerker geëscaleerd naar het bevoegd gezag⁹ en eveneens opgenomen in een verbeterplan. Deze escalatie wordt beschreven in het locatie verbeterplan.

De cateringmanager/LDV-er/cdnt van betreffende locatie en/of cateringsysteem stuurt het verbeterplan ter beoordeling aan de voedselveiligheidsmedewerker van het OPCO c.q. Paresto en/of de HPGer ingeval van missies en/of joint oefeningen. Na beoordeling van het verbeterplan, kan de voedselveiligheidsmedewerker mogelijke acties naar management niveau (bevoegd gezag⁷) escaleren of voorstellen doen ter verbetering van procedures en/of werkinstructies in het IVD.

Het beoordeelde en ondertekende SMART verbeterplan van de locatie (RF 024) wordt binnen drie (3) weken na de uitvoering van de ZCV door de voedselveiligheidsmedewerker verstuurd naar:

- Vertegenwoordiger (CPM) voedselveiligheid in de RGVV van het DO;
- De lijn-Commandant of Directeur (bevoegd gezag⁶);

Voor missies en/of oefeningen stuurt de aangewezen HPGer het verbeterplan naar:

- De DOPS/JMed;
- In overleg met DOPS/JMed naar de missie commandant.

Indien verbeteringen door het bevoegd gezag worden opgepakt, moet hiervan ook een verbeterplan worden opgesteld en worden beoordeeld door de voedselveiligheidsmedewerkers. Ook dit verbeterplan wordt verstuurd naar de vertegenwoordiger (CPM) voedselveiligheid in de RGVV van het DO.

3.6 Archivering verbeterplannen

Locatie verbeterplannen worden op locatie beheerd, geactualiseerd en gearchiveerd. Bij een inspectie op locatie door NVWA, IMG of het CEAG moeten de verbeterplannen, waarin alle genomen maatregelen zijn opgenomen, getoond kunnen worden. Verbeterplannen opgesteld door het bevoegd gezag, worden centraal gearchiveerd en moeten getoond kunnen worden op aanvraag bij een inspectie van NVWA, IMG en/of het CEAG.

3.7 Verificatie na implementatie van verbeteringen

Na het uitvoeren van alle maatregelen, moet het effect en de doeltreffendheid van de maatregelen in het verbeterplan geverifieerd worden. Zijn alle maatregelen uitgevoerd en voltooid en worden hiermee alle risico's beheerst. Deze verificatie wordt uitgevoerd door de voedselveiligheidsmedewerker of HPG-er van het OPCO c.q. Paresto en/of de CPM. De CPM coördineert binnen het DO of de verificatie heeft plaatsgevonden. Desgewenst kan hierbij de expertise van het CEAG gevraagd worden.

3.8 Rapportage en bespreking in Regiegroep Voedselveiligheid Defensie (RGVV)

De Coördinerend Proces Manager (CPM) Voedselveiligheid van het betreffende DO in afstemming met de voedselveiligheidsmedewerker en HPG-ers, rapporteert per kwartaal een overzicht van de uitgevoerde zelfcontroles, opgestelde verbeterplannen en trends van knelpunten aan CEAG via voedselveiligheid@mindef.nl en RGVV. DOPS/JMed in afstemming met de HPG-er ingezet voor betreffende missie en/of joint-oefening, rapporteert per kwartaal een overzicht van uitgevoerde zelfcontroles, verbeterplannen en trends van knelpunten tijdens missies en/of jointoefeningen aan CEAG en RGVV.

In de RGVV, als HACCP team van Defensie, worden de trends besproken, oplossingen gezocht voor verbeteringen en daar waar nodig opgenomen in de management review (→ zie PR15 Verificatie en Management review).

⁹ Voor missies en joint-oefeningen is DOPS/JMed mbt voedselveiligheid het bevoegd gezag en stemt benodigde maatregelen af met DOPS/J4 mbt ingezette catering.