

Bijlage 15-A Werkinstructie Controle Voedselveiligheid Paresto

1000 Inleiding

1001 Elke Defensie organisatie/eenheid die voeding behandelt, is verantwoordelijk voor de borging van de voedselveiligheid volgens de Instructie Voedselveiligheid Defensie (IVD). Hiervoor controleert Defensie Paresto zijn eigen processen door een Controle Voedselveiligheid uit te voeren.

1002 De Defensiecateraar Paresto laat dit door een externe partij uitvoeren middels een Rijksbreed contract “Kwaliteitsaudits cateringdienstverlening”.

2000 Werkwijze

2001 Controle op IVD

Een controle op de norm is een momentopname en concept gericht. Het (catering-)concept is bijvoorbeeld CC04 bedrijfsrestaurant of CC05 Kantine.

Met de term “norm” wordt bedoeld alle beschreven procedures en werkwijzen in de IVD.

2002 Controle Voedselveiligheid Paresto

De controle wordt uitgevoerd in details welke zijn vastgelegd in BIJLAGE Controle Voedselveiligheid Paresto en in deze werkinstructie, de control opzet kan op verzoek van de opdrachtgever worden aangepast.

2003 Scoreberekening

De uitkomsten van de checklijst zijn opgebouwd uit Prestatie Indicatoren (PI) Kritische Prestatie Indicatoren (KPI) en een Hoofd Kritische Prestatie Indicator (HKPI) en moeten gekoppeld worden aan een score (zie Tabel 1: berekening score).

KPI	Bouw en Inrichting (B&I)	PI B&I 80% goed = rapportcijfer 6,0 bij een kritische tekortkoming* wordt rapportcijfer B&I automatisch een 0,0
KPI	Voedselveiligheid (VV)	7x rapportcijfer PI gedeeld door 7 bij een kritische tekortkoming VV wordt rapportcijfer VV automatisch 0,0
PI	VV procescontrole	80% goed = rapportcijfer 6,0
PI	VV ontvangst, opslag, voorraadbeheer	80% goed = rapportcijfer 6,0
PI	VV temperatuurbeheer	80% goed = rapportcijfer 6,0
PI	VV bereidingsproces	80% goed = rapportcijfer 6,0
PI	VV uitgeven / presenteren / serveren	80% goed = rapportcijfer 6,0
PI	VV schoonmaak / onderhoud	80% goed = rapportcijfer 6,0
PI	VV persoonlijke hygiëne	80% goed = rapportcijfer 6,0
HKPI	Voedselveiligheid management (VVM)	Eindscore totaal van rapportcijfers KPI VV en KPI B&I gedeeld door twee.

Tabel 1: Berekening score

* Kritische tekortkomingen zie 2004 kritisch

2004 Kritisch

Een Kritische beoordeling (Kritisch) is een afwijking op de norm die zó zwaar weegt dat je direct een 0 score hebt voor je Controle KPI als je niet aan de norm van de vraag kunt voldoen.

Een Kritisch heeft altijd betrekking op een structurele afwijking of op een afwijking die kan leiden tot een boeterapport bij controle door de NVWA.

Structurele afwijking

Je voldoet structureel niet aan de wetgeving op de kritische beheerspunten (Critical Control Points - CCP's).

☐ Structureel = vastgesteld wordt dat de situatie geen incident is maar obv feitelijke waarneming en interview en/of doc. Controle. (vaker voorkomt in tijd/periode of op meerdere punten in het bedrijf).

☐ Incidenteel = waarneming op dat moment, eenmalig voorkomend, geen aanwijzing dat het vaker of structureel voorkomt.

Hieronder volgt een overzicht van de kritische tekortkomingen bij Defensie:

Kritische beheerspunten (CCP's):

Temperatuur bij ontvangst diepvries (dus temperaturen > -15 graden)

Temperatuur bij ontvangst gekoeld (dus temperaturen > 3 graden orgaanvlees / > 4 graden gevogelte / > 7 graden overig / vis niet op smeltend ijs > 2 graden)

Temperatuur bij gekoelde opslag (dus temperaturen > 7 graden / evenals > 4 graden indien dit op het etiket staat) Temperatuur bij gekoelde uitgifte (dus temperaturen > 7 graden)

Tijd/temperatuur bij regenereren (dus langer dan 60 minuten en/of < 60 graden)

Temperatuur presentatie > 60 graden (dus lager dan 60 graden)

Temperatuur bij bereiden > 75 graden (dus lager dan 75 graden)

Tijd bij ongekoelde uitgifte (dus > 2 uur)

Tijd/temperatuur bij terugkoelen < 5 uur en < 7 graden én binnen <2 uur < 10 graden. (dus langer dan 5 uur en/of > 7 graden)

Kritisch PI Procescontrole

- Schadelijk product nog > 4 uur in de verkoop na een recall melding

- Structurele afwijking (bijv. geen registratie of > 2 weken geen registratie van een CCP temperatuur/tijd uit de code. Leg goed vast waarom het een structurele afwijking is (dus meerdere weken noteren).

- Ook vanaf 2x geen actie bij afwijking van een temperatuur = kritisch

- Op moment dat je 4 weken terugkijkt en er is 2 weken de CCP correct geregistreerd en 2 weken niet – kijk je verder terug of het jojo gedrag ook eerder aanwezig was = kritisch.

Het kan ook zijn dat ze het zelf goed gezien hebben en een corrigerende maatregel genomen hebben – dan is het wel 2 weken aan de orde geweest – maar opgelost – geen kritisch.

- De schoonmaak registratie is geen CCP – dus geen kritisch als deze niet ingevuld zijn.

Er is wel sprake van een Kritisch – op moment dat registratie niet of onvolledig is ingevuld en de actie bij afwijking ontbreekt / in combinatie met sterk vervuilde werkruimten.

Kritisch PI Ontvangst opslag en voorraadbeheer

- Meerdere producten aanwezig over de TGT én/of THT datum geen incident van bijv. 1 vergeten product.
- 1 of meer zelfbereide / geopende producten > 2 dagen (tenzij onderbouwing aanwezig is)
- Aantoonbaar aanwezig van een onveilig product / schadelijk levensmiddel (aanwezigheid glassplinters / pathogenen / bedorven)

Kritisch: PI temperatuurbeheer

- Een CCP (Critical Control Point) = een kritisch proces welke beheerst moet worden. Dat betekent in de praktijk: voldoen aan de wettelijke temperaturen (en soms maakt ook tijd onderdeel uit van de CCP).
- Deze CCP moet aantoonbaar (dus meten-registratie) beheerst worden.
- Structurele afwijking op de CCP zijn boetwaardig en hebben dus een kritisch tot gevolg.
 - Temperatuur bij gekoelde uitgifte (dus temperaturen > 7 graden)
 - Tijd/temperatuur bij regenereren (dus langer dan 60 minuten en/of < 60 graden)
 - Temperatuur presentatie > 60 graden (dus lager dan 60 graden)
 - Temperatuur bij bereiden > 75 graden (dus lager dan 75 graden)
 - Tijd bij ongekoolde uitgifte (dus > 2 uur)
 - Tijd/temperatuur bij terugkoelen < 5 uur en < 7 graden én binnen < 2 uur < 10 graden. (dus langer dan 5 uur en/of > 7 graden)
- Een temperatuur afwijking > 4 graden worden direct als “structureel” en heeft een kritisch tot gevolg.

Kritisch: PI bereidingsproces

- Geen gebruik van drinkwater in een (deel) van het proces (dit komt in de praktijk nauwelijks voor – gaat erom dat ze water uit de kraan moeten gebruiken en bijv. geen regenwater)
- Gebruik van ijs wat niet van drinkwater kwaliteit is en wél in aanraking komt met voeding

Kritisch: PI uitgeven presenteren serveren verkoop

- Gebruik van ijs wat niet van drinkwater kwaliteit is en wél in aanraking komt met voeding.

Kritisch: PI schoonmaak onderhoud

- Sterk vervuilde werkruimten
- Geen of onjuiste bestrijding van een ongedierteplaag – wat kan leiden tot een onveilige situatie / aanwezigheid van muizenkeutels.
- Aanwezigheid van huisdieren in bereidingsruimten.

Kritisch: PI persoonlijke hygiëne

- Dit leidt alleen tot een kritisch – wanneer er structureel afgeweken wordt van de richtlijnen persoonlijke hygiëne – en deze leiden tot een onveilige situatie.

3000 Rapportage

3001 De rapportage bestaat uit scores, de geconstateerde tekortkomingen, en de punten die goed gaan, vergezeld met een Actieplan waarin alle tekortkomingen zijn uitgeschreven en waar ruimte is vrijgelaten waar de locatie verantwoordelijke zijn oorzaakanalyse en verbeterplan (SMART plan van aanpak) kan verwerken.

4000 Controle op verbeterplan

4001 Als binnen twee weken na verzending van de rapportage geen actieplan bij de opdrachtgever is binnengekomen, wordt via de mail verzocht dit binnen 1 week alsnog op te sturen.

Als er geen vertrouwen is ten aanzien van het structureel oplossen van de tekortkomingen wordt dit kenbaar gemaakt aan de opdrachtgever.

5000 Hercontrole

5001 Als de locatie op de KPI Voedselveiligheid een onvoldoende scoort zal er na 6 tot 12 weken na de controle een her-controle door de opdrachtnemer plaatsvinden op de KPI Voedselveiligheid met dezelfde vragenlijst op alle PI VV. Wordt daar opnieuw een onvoldoende gescoord dan zal de opdrachtgever deskundige ondersteuning inzetten om structurele verbeteringen te bewerkstelligen.

6000 Database

6001 De tekortkomingen per vraag en locatie worden door de opdrachtnemer verwerkt in een zelf te ontwikkelen database waar de opdrachtnemer over kan beschikken.

7000 Kwartaalrapportages

7001 Vier keer per jaar worden de bevindingen van de controles door de opdrachtnemer verwerkt in een kwartaalrapportage Q1 (jan-mrt) Q2 (apr-jun) Q3 (jul-sept) Q4 (okt-dec) en verzonden aan de opdrachtgever.