

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	1 van 5
Documentcode met bestandsnaam:	WI 021 Zelf Controle Voedselveiligheid	

1. Inleiding

Door het uitvoeren van een Zelf Controle Voedselveiligheid (ZCV) worden zowel de werkwijzen van processen binnen het cateringsysteem, als het toepassen van de basisvoorwaarden getoetst op de locatie. Het doel van een zelfcontrole is na te gaan of er conform de procedures en werkinstructies van de Instructie Voedselveiligheid Defensie (IVD) gewerkt wordt er geen structurele knelpunten zijn en/of er verbeteringen van het voedselveiligheidssysteem nodig zijn.

Deze werkinstructie (WI) beschrijft hoe een ZCV uitgevoerd moet worden binnen zowel de reguliere catering als de operationele catering, indien de voedselvoorziening wordt uitgevoerd door Defensie zelf.

Er wordt onderscheidt gemaakt tussen ZCV uitgevoerd op:

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

Zie voor de planning, uitvoering, bestuur en beheer van de ZCV → Procedure 14 Zelf Controle Voedselveiligheid.

Indien er voor operationele oefeningen en/of missies gebruik wordt gemaakt van een externe cateraar, of van Host Nation Support, dan wordt de controle uitgevoerd conform STANAG 2556 – AMedP4.7 (zie WI022 en RF022).

2. Proces uitvoeren zelfcontroles

Binnen het proces van de ZCV vallen de onderstaande sub-processen:

- a) Frequentie van de ZCV (zie paragraaf 3);
- b) Werkwijze checklijsten en rapportage ZCV (zie paragraaf 4);
- c) Werkwijze verbeterplannen (zie paragraaf 5);

Gebruik het juiste RF die hoort bij het betreffende cateringsysteem dat wordt beoordeeld.

- RF021a ZCV Reguliere catering en schepen;
- RF021b en c ZCV Landgebonden operationele catering – VVC+ en MSK
- RF021d ZCV Inflight catering (in ontwikkeling)
- RF021e ZCV Evenementencatering (in ontwikkeling)

3. Frequentie van uitvoeren zelfcontroles

De ZCV wordt:

- Minimaal éénmaal per jaar uitgevoerd op alle vaste kazernelocaties¹ waar voedsel bereid, uitgegeven en/of opgeslagen wordt in NLD en Caribische koninkrijksdelen;
- Minimaal 4 maal per jaar uitgevoerd bij oefening of taakuitvoering maritieme catering, per type Marineschip of (onderzee)boot;
- Minimaal 4 maal per jaar uitgevoerd bij landgebonden oefeningen, bij inzet van respectievelijk de MSK, VVC+ of een overig operationeel cateringsysteem (dus per systeem);
- 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;
- Minimaal éénmaal per jaar uitgevoerd voor de processen binnen de inflight catering;
- Minimaal éénmaal per evenement georganiseerd of aan bijgedragen door Defensie.

¹ De ZCV op de Pareto locaties worden uitgevoerd door Pareto. Op alle overige locaties worden ZCV uitgevoerd door het verantwoordelijke OPCO.

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	2 van 5
Documentcode met bestandsnaam: WI 021 Zelf Controle Voedselveiligheid		

4. Werkwijze checklijsten

4.1 Beoordelen van de situatie tijdens de ZCV

Bij het uitvoeren van de ZCV wordt er getoetst of er in overeenstemming met het Food Safety Management Systeem (FSMS) van Defensie wordt gewerkt. De normen van het FSMS zijn opgenomen in procedures en werkinstructies, soms gekoppeld aan een cateringsysteem, in de Instructie Voedselveiligheid Defensie, dat dus een onderdeel is van het FSMS → Zie [SharePoint FSMS](#)

Voor het uitvoeren van een ZCV is een goede en gedetailleerde kennis van de Instructie Voedselveiligheid Defensie met alle onderliggende procedures en werkinstructies nodig. Dit om een goede afweging te kunnen maken of een situatie beheerst wordt op het gebied van voedselveiligheid of niet → Zie PR14 Zelf Controle Voedselveiligheid voor de verantwoordelijkheden en bevoegdheden voor het uitvoeren van een ZCV.

4.2 Invullen Checklijst

Het betreffende registratieformulier van de ZCV moet altijd digitaal worden ingevuld, zodat de score automatisch berekend wordt:

- a) Vul alle gevraagde gegevens in zoals:
 - i. Het nummer van betreffende cateringsysteem;
 - ii. De locatie of het schip waar de zelfcontrole uitgevoerd wordt. Bij meerdere cateringsystemen op dezelfde locatie, zorgen dat de ZCV herleidbaar is naar het juiste systeem;
 - a. Landgebonden operationele inzet: naam missie of oefening vermelden.
 - b. Bij schepen, de naam van het schip en naam missie of oefening vermelden.
 - iii. Datum en tijd van de ZCV;
 - iv. Naam van de uitvoerder van de ZCV;
- b) Selecteer het antwoord op de vraag in kolom "Voldoet?", via het "dropdown"-menu. Zie voor uitleg te kiezen antwoorden paragraaf 4.3;
- c) Noteer in de kolom [waarnemingen/opmerkingen] de waarnemingen en/of opmerkingen en geef een onderbouwing of toelichting op de situatie zodat helder is waarom voor het betreffende antwoord is gekozen;
- d) Indien een afwijking wordt geconstateerd, beschrijf deze duidelijk en onderbouw deze met feiten. Methoden om informatie te verzamelen zijn o.a.:
 - Beoordeling van documenten;
 - Interviews met medewerkers;
 - Observatie van processen en activiteiten;
 - Metingen.
- e) Vraag vooraf toestemming voor het nemen van foto's aan de betreffende eenheid waar de ZCV wordt uitgevoerd. Voeg eventueel een aanvullende rapportage toe aan het RF021 en verwijst daarnaar in de kolom waarnemingen/opmerkingen;
- f) Als alle vragen zijn ingevuld wordt de score per onderdeel/categorie automatisch berekend. Een gewogen percentage per onderdeel bepaald de score van de totale ZCV. Op basis van de totale score wordt er een oordeel gegeven over de beheersing van de voedselveiligheid in de praktijk ten opzichte van wat beschreven staat in het IVD. Het oordeel kan onvoldoende, voldoende of goed zijn (zie paragraaf 4.4);
- g) Per geconstateerde afwijking, onafhankelijk van de zwaarte van de afwijking, moet een verbeterplan opgesteld worden door de commandant/leidinggevende/cateringmanager van de locatie en/of het betreffende cateringsysteem. Verwijs hiervoor naar RF-024 Verbeterplan. Zie verder paragraaf 5.

4.3 Beoordelen vragen

- a) Er zijn vier mogelijkheden om de situatie op de locatie van de uitgevoerde ZCV, op basis van de betreffende vraag in het RF-021 te beoordelen. Zie onderstaande tabel:

Beoordeling	Uitleg beoordeling
Ja	Een vraag wordt beoordeeld met een [ja] als de situatie voldoet aan de eisen zoals gesteld in het IVD.
Nee	Een vraag wordt beoordeeld met [nee], als er een incidentele afwijking wordt geconstateerd.

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	3 van 5
Documentcode met bestandsnaam: WI 021 Zelf Controle Voedselveiligheid		

Nee, structureel	Een vraag wordt beoordeeld met [nee, structureel] als de geconstateerde afwijking meerdere malen voor komt en mogelijk op meerdere gebieden. Hiermee is de afwijking van structurele aard.
NVT	De vraagstelling is niet van toepassing op deze locatie

- b) Bewijsmateriaal en bevindingen worden zorgvuldig beoordeeld aan de hand van de geïmplementeerde basisvoorwaarden, procedures en werkinstructies in de Instructie Voedselveiligheid Defensie. De voedselveiligheidsmedewerker van het DO en/of de HPG-er die de ZCV uitvoert, moet opgeleid en bekwaam zijn om dit uit te voeren. De beoordeling of er een afwijking is, moet altijd onderbouwd worden.
- c) Een "afwijking" is ook een heel breed begrip en is niet alleen een afwijking van een CCP. Als bij "afwijkingen" op locatie wel de juiste correctieve maatregelen en registraties worden uitgevoerd, is dit geen "afwijking" meer zoals bedoeld in bovenstaande uitleg. Vraag dus ook altijd naar de verbeterplannen en beoordeel of deze SMART zijn en acties ook daadwerkelijk in gang gezet zijn.
- d) Het doel van een ZCV is vooral gericht om als locatie, cateringsysteem of Defensieonderdeel te verbeteren en van te leren. Het eindresultaat (de score) is dus geen doel op zich. Het is daarom van belang dat de beschrijving van de waarneming met het effect op de voedselveiligheid door de controleur, duidelijk en goed onderbouwd is. De leidinggevende en/of commandant van een locatie en/of cateringsysteem en/of Defensieonderdeel kan hier dan van leren en de juiste maatregelen nemen.
- e) Indien er onvoldoende ruimte op het RF is, kan een aanvullende rapportage met feiten en een onderbouwing bijgevoegd worden. Verwijs op het registratieformulier naar deze aanvullende rapportage.

4.4 Eindresultaat uitgevoerde ZCV

- a) De eindbeoordeling van de uitgevoerde ZCV wordt berekend op basis van de onderstaande tabel:

Eindresultaat ZCV	Beoordeling
Score overall < 60%	Onvoldoende
Score overall tussen de 60-85%	Voldoende
Score overall > 85%	Goed

- b) Als het eindoordeel van de ZCV uitkomt op een score van onvoldoende, dan dient een hercontrole plaats te vinden binnen 2 maanden na de controledatum. Voor tijdelijke situaties, o.a. operationele inzet en/of evenementen, geldt dat een hercontrole bij de eerstvolgende inzet of een gelijksoortige voedingsverzorging moet plaatsvinden;
- c) Bij de hercontrole (reguliere catering en op schepen) zijn de verbeterplannen inmiddels opgesteld en waar mogelijk geïmplementeerd. Acties zijn SMART beschreven (zie paragraaf 5) met duidelijke deadlines m.b.t. het structureel oplossen van de geconstateerde tekortkomingen.

4.5 Rapportage ZCV

- a) De digitaal ingevulde ZCV (met bijlagen indien van toepassing) wordt door de voedselveiligheidsfunctionaris en/of HPG-functionaris binnen twee weken na de (her)controle gestuurd naar:
 - De (locatie)manager en commandant;
 - In afschrift aan de Coördinerend Proces Manager (CPM) van het OPCO c.q. defensieonderdeel (en de voedselveiligheidsmedewerker OPCO, indien uitvoering door HPG-er);
 - Indien tijdens een missie en/of joint oefening, naar de DOPS/JMed en in afstemming naar de missie commandant;
 - In afschrift aan het CEAG, via voedselveiligheid@mindef.nl t.b.v. de Regiegroep Voedselveiligheid Defensie.
- b) Verbeteringen en aanpassingsvoorstellen van procedures, werkinstructies en registratieformulieren behorende bij het IVD, die naar aanleiding van de uitgevoerde ZCV naar voren komen, kunnen via de CPM, voedselveiligheidsfunctionaris en/of HPGer ingediend worden → zie WI-027 Indienen wijzigingsvoorstel documenten IVD;

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	4 van 5
Documentcode met bestandsnaam: WI 021 Zelf Controle Voedselveiligheid		

5. Opstellen verbeterplannen

5.1 Algemeen

- De score van de checklijst, en daarmee de beoordeling van de ZCV, kan de noodzaak aangeven van te nemen corrigerende, preventieve en/of verbetermaatregelen op betreffende locatie. Deze verbetermaatregelen dienen altijd schriftelijk vastgelegd te worden en moeten bij een inspectie op locatie getoond kunnen worden.
- Het verbeterplan wordt opgesteld door de cateringmanager/leidinggevende/Cdnt van betreffende locatie en/of cateringsysteem en/of Defensieonderdeel. De uitvoering van het verbeterplan wordt door de cateringmanager in samenwerking met het personeel uitgevoerd.
- De cateringmanager/leidinggevende/Cdnt van betreffende locatie, cateringsysteem en/of Defensieonderdeel kan bij het opstellen van het verbeterplan ondersteuning vragen van de voedselveiligheidsmedewerker en/of HPGer van het Defensieonderdeel.
- Het verbeterplan dient opgesteld te worden volgens de SMART systematiek. Gebruik hiervoor RF024 Verbeterplan. De SMART systematiek zorgt ervoor dat er een helder beschreven plan wordt opgesteld, welke toetsbaar is en welke een duidelijk omschreven tijdsspanne heeft. SMART is een afkorting, welke het volgende inhoudt:

Uitleg		
S	Specifiek	Is de doelstelling eenduidig en helder geformuleerd?
M	Meetbaar	Onder welke meetbare en/of observeerbare voorwaarden is het doel bereikt?
A	Acceptabel	Is het doel acceptabel voor de doelgroep en/of het management van de locatie / cateringsysteem en/of Defensieonderdeel?
R	Reëel	Is het gestelde doel haalbaar?
T	Tijdsgebonden	Wanneer, uitgedrukt in tijd, moet het doel zijn bereikt?

- Verbeteringen die niet door de locatie opgelost kunnen worden, worden door de voedselveiligheidsmedewerker en/of HPG-er van het Defensieonderdeel geëscaleerd naar het bevoegd gezag² en eveneens opgenomen in een verbeterplan. Deze escalatie wordt beschreven in het locatie verbeterplan.

5.2 Werkwijze invullen verbeterplan

- Vul op de RF-024 Verbeterplan van elke geconstateerde afwijking, conform de SMART systematiek, de diverse kolommen in;
- Dit is ook van toepassing op afwijkingen welke direct in de ZCV worden geconstateerd (en mogelijk ook direct worden opgelost). Reden hiervoor is dat de corrigerende maatregelen welke zijn toegepast voor het opheffen van de afwijking(en) op een structurele manier geborgd dienen te worden en getoond moeten kunnen worden bij een audit of inspectie;
- Zodra het verbeterplan is opgesteld stuurt de cateringmanager/leidinggevende/cdnt van betreffende locatie en/of cateringsysteem dit ter beoordeling aan de voedselveiligheidsmedewerker van het OPCO c.q. Paresto. Na beoordeling van het verbeterplan, kan de voedselveiligheidsmedewerker mogelijke acties naar management niveau (bevoegd gezag²) 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 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 gezag²).

5.3 Uitvoeren verbeterplan

Het bevoegd gezag is eindverantwoordelijk voor het uitvoeren van alle verbeteringen binnen de gestelde termijnen. Op locatie voert de leidinggevende/cateringmanager/Cdnt het verbeterplan uit en zorgt dat het geactualiseerd wordt en gearchiveerd.

² Voor missies en joint-oefeningen is DOPS/JMed m.b.t. voedselveiligheid het bevoegd gezag en stemt benodigde maatregelen af met DOPS/J4 m.b.t. ingezette catering.

 Ministerie van Defensie	Versiedatum:	01-08-2022
	Versie	1.0
	Pagina:	5 van 5
Documentcode met bestandsnaam:		WI 021 Zelf Controle Voedselveiligheid

Liggen verbeteringen buiten de invloedssfeer van het bevoegd gezag van desbetreffende locatie, dan is het de verantwoordelijkheid het knelpunt te escaleren naar een hoger niveau zodat verbeteringen alsnog opgepakt kunnen worden. Ook op dit hogere niveau dienen verbeteringen SMART beschreven te worden en inzichtelijk te zijn voor NVWA en IMG.