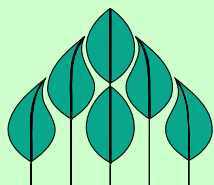


De leverancier tegen het licht

– een handleiding voor de leveranciersbeoordeling

Kwaliteitsreeks nr. 123
December 2007



Productschap Diervoeder

De leverancier tegen het licht

– een handleiding voor de leveranciersbeoordeling

Kwaliteitsreeks nr. 123
December 2007

Productschap Diervoeder
Stadhoudersplantsoen 12
2517 JL Den Haag
Telefoon 070 – 370 85 03
pdv@hpa.agro.nl
www.pdv.nl

INHOUDSOPGAVE

1	INLEIDING	2
2	BEGRIPPEN	3
3	ACHTERGRONDEN M.B.T. LEVERANCIERSBEOORDELINGEN	4
3.1	HISTORIE	4
3.2	DE LEVERANCIERSBEOORDELING IN HET GMP ⁺ -CERTIFICATIESCHEMA.....	5
3.3	ELEMENTEN EN KERNWOORDEN.....	6
4	DE LEVERANCIERSBEOORDELING	8
4.1	UITGANGSPUNTEN	8
4.2	DE LEVERANCIERSBEOORDELING STAPSGEWIJS.....	8
4.2.1	<i>Informatie-uitwisseling.....</i>	<i>8</i>
4.2.2	<i>De initiële leveranciersbeoordeling.....</i>	<i>9</i>
4.2.3	<i>De periodieke herbeoordeling.....</i>	<i>10</i>
4.2.4	<i>Bezoeken aan de leverancier.....</i>	<i>10</i>
	BIJLAGE 1: HET VOEDERVEILIGHEIDSBLAD.....	12
	TOELICHTING BIJ HET VOEDERVEILIGHEIDSBLAD	14

1 Inleiding

In het kader van de borging van diervoederveiligheid in de diervoederketen, is het selecteren, beoordelen, accepteren en evalueren van de leveranciers (hierna aan te duiden met 'leveranciersbeoordeling') van grond- en hulpstoffen en diensten een belangrijk onderdeel. Deze leveranciersbeoordeling moet zodanig worden uitgevoerd dat een bedrijf de vraag *"Weet ik wat ik binnen krijg en loop ik geen risico's?"* positief kan beantwoorden.

In de praktijk blijken er verschillen te zijn in de wijze waarop invulling aan de leveranciersbeoordeling wordt gegeven. In de periode 2006-2007 is intensief gediscussieerd over de vraag of op dit punt uniformere voorwaarden (lees: meer detailvoorwaarden) binnen het GMP⁺-certificatieschema nodig zijn, om er voor te zorgen dat alle afnemers de leveranciersbeoordeling op een gelijk niveau uitvoeren. Uiteindelijk is besloten dat de huidige voorwaarden voldoen en verdere detaillering niet nodig is.

Om de tijdens de discussies opgedane kennis en ervaring niet verloren te laten gaan, heeft het Centraal College van Deskundigen Diervoedersector besloten om een handleiding samen te stellen met aandachtspunten en achtergrondinformatie, waarmee een afnemer een goed systeem voor leveranciersbeoordeling kan opzetten of waarmee hij zijn bestaande beoordelings-systematiek kan verbeteren.

Deze handleiding moet gezien worden als een hulpmiddel om de leveranciersbeoordeling in het kader van het GMP⁺-certificatieschema uit te voeren. Er wordt ook op diverse plekken gerefereerd aan GMP⁺. Deze handleiding heeft geen normatieve status in het kader van het GMP⁺-certificatieschema. Uiteraard kan deze handleiding ook voor bedrijven die deelnemen aan een ander certificatieschema, een hulpmiddel vormen voor de invulling van de leveranciersbeoordeling

Allereerst worden enige achtergrondinformatie over de leveranciersbeoordeling gegeven, en worden de uitgangspunten uiteengezet die de gelden voor de leveranciersbeoordeling in het kader het GMP⁺-certificatieschema. Vervolgens worden de stappen behandeld die normaliter bij het uitvoeren van een leveranciersbeoordeling worden gezet.

2 Begrippen

In deze handleiding wordt een aantal begrippen en termen gehanteerd. In onderstaande tabel staat een omschrijving hiervoor, met tevens een speciale invulling t.b.v. het GMP⁺-certificatieschema.

Begrip	Omschrijving	Toelichting m.b.t. het GMP ⁺ -certificatieschema
Afnemer	Het bedrijf dat producten of diensten afneemt van de leverancier.	De afnemer is GMP ⁺ -gecertificeerd. Hij voert de leveranciersbeoordeling uit volgens de vastgestelde voorwaarden.
Leverancier	Het bedrijf dat producten of diensten levert aan de afnemer.	Een basisvoorwaarde in het GMP ⁺ -schema is dat de leverancier van diervoeders ook GMP ⁺ -gecertificeerd is.
GMP ⁺ -gecertificeerd	Gecertificeerd volgens het GMP ⁺ -certificatieschema of volgens een binnen het GMP ⁺ -schema geaccepteerd ander schema	
Leveranciersbeoordeling	Het gehele proces van selectie, beoordeling acceptatie en periodieke evaluatie van de leverancier, inclusief de (eventuele) aanvoerketen(s) door de afnemer.	
Producten	Alle stoffen, bestemd om te worden gebruikt als, of te worden verwerkt in, voeder voor dieren.	Onder de reikwijdte van deze definitie vallen diervoeders, maar ook bijv. diergeneesmiddelen en technische hulpstoffen.
Diervoeders	Alle stoffen en producten, inclusief additieven, verwerkt, gedeeltelijk verwerkt of onverwerkt, die bestemd zijn om te worden gebruikt voor orale vervoeding aan dieren.	Hieronder vallen voedermiddelen, voormengsels, toevoegingsmiddelen, halffabrikaten, mengvoeders, of producten die na een bewerkingsstap als zodanig kunnen worden aangemerkt.
First party audit	Een audit van het eigen bedrijf door het bedrijf ('interne audit').	
Second party-audit	Een audit bij een leverancier door of namens een afnemer ('leveranciersbeoordeling')	
Third party audit	Een audit die door een onafhankelijke (derde) partij wordt uitgevoerd, bijv. een certificatie-audit die door een certificatie-instelling wordt uitgevoerd	

3 Achtergronden m.b.t. leveranciersbeoordelingen

3.1 Historie

Leveranciersbeoordelingen, ook wel second party audits genoemd, worden veelvuldig toegepast in de levensmiddelensector. De ontwikkeling van second party (leveranciers) audits is gestimuleerd door het van kracht worden van de EU regelgeving m.b.t. productaansprakelijkheid in 1985 (Richtlijn 85/374/EG).

In de negentiger jaren heeft dit geresulteerd in wetgeving die, bij een opgelopen schade of verwonding te wijten aan een product, de bewijslast van onschuld bij de producent legt. Hoewel deze wetgeving verder gaat dan alleen maar voedingsproducten, heeft ze toch een grote invloed uitgeoefend op de manier waarop de retail zijn beleid op het gebied van voedselveiligheid benadert.

Op Europees niveau was vooral de Food Safety Act (1990) in het Verenigd Koninkrijk¹ belangrijk. Deze introduceerde de notie van 'Due Diligence' in de voedingssector: de bedrijven moesten kunnen aantonen dat ze al het mogelijke gedaan hadden om ervoor te zorgen dat voedingsmiddelen waarvoor zij verantwoordelijk waren, veilig waren voor de consument.

Het uitvoeren van audits gericht op voedselveiligheid bij de leveranciers werd vanaf toen beschouwd als noodzakelijk voor 'Due Diligence'.

¹ *With the introduction of the UK Food Safety Act in 1990, the statutory 'due diligence' defence became the main driver to formalise the process of food premise inspection by UK retailers. Under this legislation, it was no longer acceptable for a retailer to rely on a 'warranty' defence, if legal proceedings were presented.*

Under section 21 of the Food Safety Act there is provision for a general defence of "all reasonable precautions and all due diligence" against principal offences in the Act, i.e.:

"...it shall...be a defence for the person charged to prove that he took all reasonable precautions and exercised all due diligence to avoid the commission of the offence by himself or by a person under his control."

The Food Safety Act 1990, Guidelines on the Statutory Defence of Due Diligence published in February 1991 laid down guidance for any organisation within the food chain wishing to use the due diligence defence.

*The relationship that existed between the individual retailer and its suppliers was recognised by those involved with the development of the Guidelines, and the considerable influence of the retailer over recipe formulation, standards existing within the production environment and control systems was reflected by the content of the document. The responsibility for the safety and legality of product was now shared between the supplier and the retailer, with emphasis for the retailer being placed on **five main areas of control**, namely:*

- a) to ensure the presence of a detailed specification, which is not unlawful or inconsistent with any compositional standards or good manufacturing practice*
- b) to ensure that they satisfy themselves that a supplier is competent to produce the specified product and complies with legal requirements and operates systems of production control in accordance with good manufacturing or agricultural practice*
- c) from time to time, make visits, where practical to verify the competence of the supplier or receive the result of any other audit of the suppliers system for that purpose*
- d) establish a risk assessed programme for product examination, testing or analysis*
- e) to monitor and act upon customer complaints*

Zie:

http://www.amelior.be/FS_index.asp?dropdown=dropdown.asp&Content=http://www.amelior.be/artikels/focus/focus21.htm

Wegens het verschil in aansprakelijkheid was dit systeem geconcentreerd op leveranciers van huismerken (private label), die onder de naam van de distributeur in de winkelrekken kwamen. Vanaf de eerste helft van de jaren negentig had elke distributeur zijn eigen auditoren die bij al zijn leveranciers in binnen- en buitenland audits uitvoerden op HACCP en hygiëne.

De volgende stap hierin was dat bepaalde audit- en consultingbureaus daarmee werden belast op basis van vele z.g. lastenboeken. Rond 1995 bestonden er tientallen lastenboeken, afhankelijk van de sector (bv. British Frozen Food Federation), van de distributeur of van het auditbureau (EFSIS, TLC). Resultaat was dat leveranciers, afhankelijk van de klanten, meerdere auditors per jaar over de vloer kregen, elk met hun eigen accenten en eisen t.a.v. HACCP, hygiëne en kwaliteitssysteem. Dit was een zeer kostbaar systeem.

Daarom heeft de Engelse federatie van distributeurs (British Retail Consortium - BRC) in 1998 zelf een checklist opgesteld met als volledige titel: 'Technical Standard and Protocol for Companies Supplying Retailer Branded Food Products'. Het is algemeen als wenselijk geacht om bij het verder concretiseren van de leveranciersbeoordeling in de diervoedersector deze ontwikkeling te voorkomen, omdat dat in feite een tegengestelde beweging was vanuit een al bestaand gemeenschappelijk certificatieschema.

Ook buiten de foodsector hebben zich vormen van leveranciersselectie en –beoordeling ontwikkeld. Een bekend voorbeeld is de wijze waarop diergeneesmiddelenbedrijven dit uitvoeren in het kader van de zgn. GMP-Pharma-code. Kenmerkend is een grondige screening van producenten van grondstoffen. Daarnaast is er een 100%-ingangscntrole van alle eenheden uit een geleverde batch, waarbij strenge afkeurnormen worden gehanteerd. Deze ingangscntrole blijft ook bij een langdurige relatie met leveranciers, waarbij goede resultaten worden verkregen, onverkort gehandhaafd.

3.2 De leveranciersbeoordeling in het GMP⁺-certificatieschema

In het GMP⁺ certificatieschema is voor de afnemers de verplichting opgenomen om de leveranciers te beoordelen en te selecteren, en de geaccepteerde leveranciers periodiek te evalueren. Deze voorwaarden zijn in algemene bewoordingen geformuleerd, en sluiten daarmee aan bij andere, veel gebruikte en internationaal geaccepteerde veiligheidsstandaarden in de levensmiddelensector, zoals ISO-9001, ISO-22000, BRC en HACCP- Levensmiddelen².

Er is overigens in het GMP⁺ certificatieschema wel rekening gehouden met het feit dat de z.g. third party certificatie in de diervoedersector volledig toegepast wordt, terwijl dat in de levensmiddelensector in veel mindere mate aan de orde is. Het GMP⁺-certificatieschema is een ketensysteem. Elke schakel in de keten dient volgens gelijke principes de veiligheid van diervoeder(producten), uitgedrukt in (product)normen, te waarborgen. De basiseis voor de inkoop van diervoeders en diensten is dat de leverancier moet beschikken over een door een onafhankelijke instantie gecertificeerd kwaliteitssysteem, dat gericht is op voeder- en voedselveiligheid.

De third party audit (bijv. de certificatie-audit) dient niet *ter vervanging* van de leveranciersbeoordeling, of andersom. De leveranciersbeoordeling hoort voluit bij een bedrijfseigen voedselveiligheidssysteem, ook in een situatie als in de diervoedersector, waar third party certificatie vrijwel volledig is vereist.

² Hiermee wordt bedoeld "De eisen voor een op HACCP gebaseerd Voedselveiligheidssysteem" bedoeld, betreffende het Nederlandse HACCP Certificatie Schema.

Het uitvoeren van de leveranciersbeoordeling is een verantwoordelijkheid van het bedrijf zelf. Het is een misvatting dat een diervoederbedrijf, dat uitsluitend van gecertificeerde leveranciers koopt, geen eigen leveranciersbeoordeling meer zou behoeven uit te voeren. De algemene voorwaarde dat de leveranciers gecertificeerd moeten zijn (een basiseis in veel diervoederveiligheidsschema's waaronder het GMP⁺-certificatieschema), legt slechts een fundament voor een succesvolle selectie van de leveranciers.

3.3 Elementen en kernwoorden

Voor wat betreft de leveranciersbeoordeling kunnen 5 elementen worden onderscheiden. Dit komt er op neer dat je als afnemer:

1. beschikt over gedetailleerde specificaties die in overeenstemming zijn met de wetgeving en met de voorwaarden uit relevante standaarden voor goede productie praktijken;
2. leveranciers kiest op basis van hun vermogen om:
 - a. het gespecificeerde product te leveren, dat voldoet aan de wettelijke eisen;
 - b. te werken in overeenstemming met systemen voor goede productie praktijken;
3. regelmatig leveranciers bezoekt om te beoordelen of deze aan hun verplichtingen op het gebied van voedselveiligheid kunnen voldoen of het beoordelen van resultaten van audits die bij de betreffende leveranciers zijn uitgevoerd;
4. een op basis van risicobeoordeling vastgesteld monitoringsprogramma uitvoert;
5. klachten en afwijkingen registreert en correct afhandelt.

Deze elementen zijn als belangrijk vertrekpunt genomen voor deze handleiding.

Belangrijke kernwoorden bij de bovengenoemde stappen zijn:

1. uitwisseling van *informatie* tussen afnemer en (potentiële) leverancier,
2. *inzicht* in de door de leverancier toegepaste kwaliteitsborging en zijn houding ten aanzien van kwaliteitsborging, en
3. *eigen verantwoordelijkheid* van elke schakel c.q. onderneming in de keten om veilige diervoeders te leveren.

Ad 1) Informatie

De afnemer moet de leveranciersbeoordeling gestructureerd opzetten en uitvoeren. Om een goede beoordeling en selectie van producten en leveranciers te kunnen maken is noodzakelijk om adequaat geïnformeerd te zijn over het product, het productieproces en wijze waarop vastgestelde risico's door de leverancier worden beheerst. Deze informatie dient door de (potentiële) leverancier te worden verstrekt, bij voorkeur op een gestructureerde manier.

Deze werkwijze zorgt ervoor dat de afnemer ook over informatie beschikt van vastgestelde risico's en de beheersing daarvan. Normaliter vormen juist deze gegevens geen onderdeel van de specificaties die de leverancier aan de afnemer geeft. De extra informatie is specifiek voor het product en het bedrijf waar dit product wordt gemaakt, en vormt in zekere zin een onderdeel van de risicocommunicatie tussen leverancier en afnemer.

Het biedt de afnemer de mogelijkheid om een goede afweging te maken of hij – gegeven zijn eigen productieproces – het product kan gebruiken bij de bereiding van diervoeder dan wel kan afleveren aan volgende schakels in de keten, en dient als zodanig als input voor de leveranciersbeoordeling.

Ad 2) Inzicht

Het verschaft de afnemer inzicht in de wijze waarop de leverancier de voedselveiligheid van het product heeft gewaarborgd, en zegt iets over de houding van de leverancier ten aanzien van voedselveiligheid. De afnemer kan de ingangscntrole, de wijze van verwerking inclusief de te nemen beheersmaatregelen hierop afstemmen.

Ad 3) Eigen verantwoordelijkheid

De afnemer geeft door op deze wijze de leveranciers te beoordelen een adequate invulling aan de wettelijke eis om aantoonbaar de eigen verantwoordelijkheid te nemen ten aanzien van producten die door hem worden gemaakt of verhandeld. Dit sluit aan bij de nadruk die vanuit de General Food Law (de overwegingen 23, 29, 30, artikel 17 eerste lid en artikel 20 van Verordening (EG) nr. 178/2002) en de Diervoederhygiëneverordening (overweging 6, 7, 8, 14, 23 en artikel 2, 4, 5, 6 en 7 van Verordening (EG) nr. 183/2005) hieraan wordt gegeven.

4 De leveranciersbeoordeling

4.1 Uitgangspunten

De leveranciersbeoordeling is een belangrijk instrument voor een bedrijf om de voedselveiligheid te beheersen. Het omvat het hele proces van selectie, beoordeling, acceptatie en periodieke evaluatie van de leverancier, inclusief de eventuele aanvoerketens.

De leveranciersbeoordeling dient systematisch te worden opgezet en uitgevoerd. Het is heel goed denkbaar dat een bedrijf in gezamenlijk verband met andere afnemers de leveranciersbeoordeling uitvoert om kosten en kennis te delen. Elk bedrijf blijft daarbij zelf verantwoordelijk voor een correcte uitvoering.

De beoordeling dient zich bij voorkeur uit te strekken over alle leveranciers van grondstoffen, hulpstoffen en diensten. De wijze waarop de beoordeling plaatsvindt, is afhankelijk van het effect, dan een ingekocht product of dienst kan hebben op het eindproduct. Reinigingsmiddelen die gebruikt worden bij het schoonmaken van machines vragen een andere aandacht dan middelen waarmee de kantine wordt schoongemaakt.

Het spreekt voor zich dat een afnemer uitsluitend koopt van leveranciers, van wie de beoordeling met een positief resultaat is afgerond. 'Zo maar' van een niet beoordeelde leverancier een product of een dienst aankopen is er niet bij.

4.2 De leveranciersbeoordeling stapsgewijs

4.2.1 Informatie-uitwisseling

Een goede leveranciersbeoordeling start met het uitwisselen van informatie tussen de (potentiële) leverancier en de afnemer. De afnemer maakt met de leverancier afspraken over het geven van informatie over:

- a) het te leveren product, het productieproces en de beheersing daarvan.

Deze informatie dient bij voorkeur gestructureerd aangeleverd te worden, bijvoorbeeld via een zgn. voedselveiligheidsblad.

Een model van een voedselveiligheidsblad is opgenomen in bijlage 1. De afnemer gebruikt het voedselveiligheidsblad later bij de eigenlijke leveranciersbeoordeling.

- b) het functioneren van het voedselveiligheidssysteem van de leverancier

Bijvoorbeeld informatie over resultaten van de monitoring en verificatie die de leverancier uitvoert, zijn management review of van externe/interne audits, die bij de leverancier zijn gehouden.

4.2.2 De initiële leveranciersbeoordeling

Vervolgens voert de afnemer een beoordeling uit. Dit omvat in ieder geval de volgende stappen:

- a. De afnemer verifieert dat de (potentiële) leverancier en het te leveren product geaccepteerd zijn binnen het GMP⁺-schema. Een basisvoorwaarde hierbij is, dat er een geldig certificaat aanwezig is.

Dit certificaat hoort er te zijn als diervoeders (voedermiddelen, mengvoeders, voormengsels en toevoegingsmiddelen) en bepaalde diensten (transport, opslag) worden aangekocht.

Geaccepteerde certificaten zijn vastgelegd in GMP Bijlage 10. Samengevat geldt:

- a. *De leverancier is GMP⁺-gecertificeerd.*
- b. *De leverancier is gecertificeerd op basis van een in het GMP⁺-certificatieschema geaccepteerde andere standaard.*

Bepaalde diervoeders en diensten mogen overigens zonder één van de bovengenoemde certificaten worden gekocht. De afnemer moet dan wel aan een aantal aanvullende voorwaarden voldoen.

Het is in het bijzonder van belang om vast te stellen of het te ontvangen product onder de scope van het certificaat van de leverancier valt.

- b. Als het een leverancier van een voedermiddel betreft, gaat de afnemer na of van dit voedermiddel een generieke risicobeoordeling is opgenomen in de Databank Risicobeoordelingen Voedermiddelen.

Alleen voedermiddelen waarvan een generieke risicobeoordeling opgenomen is in de Databank Risicobeoordelingen Voedermiddelen, worden geaccepteerd in het GMP⁺-schema, en mogen worden gebruikt bij het produceren van diervoeder.

- c. De afnemer analyseert de verzamelde informatie over de leverancier en het product met betrekking tot voederveiligheidsaspecten.

Dit gebeurt op basis van de gegevens die zijn vermeld in de generieke risicobeoordeling in de Databank Risicobeoordelingen Voedermiddelen (DRV) en in het door de leverancier beschikbaar gestelde voederveiligheidsblad. Verder kunnen ook andere gegevens in deze analyse worden betrokken. bijv. monitoringresultaten van de leverancier of rapportages van audits.

Op basis van het voorgaande beslist de afnemer vervolgens:

- a. of hij de leverancier accepteert,
- b. of en zo ja, welke informatie (bijvoorbeeld monitoringsresultaten) hij van de leverancier periodiek wenst te ontvangen,

- c. of en zo ja, welke ingangscntrole hij zelf additioneel gaat uitvoeren op de te ontvangen producten van de leverancier,
- d. of, en zo ja welke beheersmaatregelen hij eventueel wil nemen.

Het spreekt voor zich dat de afnemer de motivatie voor de beslissingen, inclusief eventuele afspraken met de leverancier, vastlegt. Hierdoor is het voor iedereen (zowel extern en intern) inzichtelijk hoe het beoordelingsproces is verlopen.

Het verdient verder aanbeveling – in het kader van de communicatie – om de resultaten van de beoordeling terug te koppelen met de leverancier. Dit is zeker van belang als mogelijkheden voor verbetering zijn geconstateerd. Deze kunnen dan door de leverancier worden benut.

4.2.3 De periodieke herbeoordeling

Het is verder van belang om van tijd tot tijd de status van alle leveranciers opnieuw te beoordelen. Ook dit moet de afnemer systematisch aanpakken. Het verdient de voorkeur om deze herbeoordeling in te passen in de jaarlijkse cyclus waarin ook de evaluatie van klachten, de interne audit en de management review worden uitgevoerd.

In het kader van de herbeoordeling verzamelt de afnemer per leverancier relevante gegevens en hij analyseert deze. Naast de in 4.2.2 genoemde punten betreft de afnemer in de evaluatie ook:

- a. de resultaten de eigen ingangscntrole en monitoring, eventueel aangevuld met andere informatie (bijv. door de leverancier verstrekte informatie over afwijkingen, auditresultaten, monitoring, e.d.);
- b. de geregistreerde en behandelde klachten en afwijkingen, voor zover deze betrekking hebben op de leveranciers en de door hen geleverde producten.

Op basis hiervan besluit de afnemer:

- a. of hij de leverancier blijft accepteren
- b. of, en zo ja welke ingangscntrole hij zelf aanvullend wil uitvoeren op de te ontvangen producten van deze leverancier.
- c. of, en zo ja welke eventuele beheersmaatregelen hij wil nemen.
- d. of een bezoek aan de leverancier wenselijk is.

De frequentie van het houden van bezoeken hangt af van de aard en het risicoprofiel van het af te nemen product, de resultaten van de monitoring, de resultaten van eerdere besprekingen, ervaringen vanuit het verleden, mogelijke klachten of tekortkomingen e.d. Nieuwe leveranciers dienen bij het vaststellen van de frequentie bijzondere aandacht te krijgen.

Ook de resultaten van deze herbeoordeling dient de afnemer vast te leggen, en bij voorkeur ook uit te wisselen met de leverancier uitgewisseld, zodat mogelijkheden ter verbetering kunnen worden benut.

4.2.4 Bezoeken aan de leverancier

Tijdens het bedrijfsbezoek komen in ieder geval de volgende zaken aan de orde:

- a. de toegepaste kwaliteitsborging door de leverancier, waarbij tevens een beoordeling van de locatie en de werkwijze ter plekke plaatsvindt,
- b. de informatie die is verstrekt in het voederveiligheidsblad,

- c. de monitoringresultaten (van de deelnemer en/of van de leverancier/producent);
- d. de geregistreerde klachten, afwijkingen, en verbeterpunten en de opvolging daarvan.

Ook deze stap sluit de afnemer af met een beslissing

- a. of hij de leverancier blijft accepteren
- b. of, en zo ja, welke ingangscntrole hij zelf additioneel uitvoert op de te ontvangen producten van deze leverancier.
- c. of, en zo ja, welke eventuele beheersmaatregelen hij wil nemen.

Van het bedrijfsbezoek maakt de afnemer een korte rapportage, waarin hij zijn bevindingen vastlegt. De resultaten van het bezoek worden met de leverancier uitgewisseld, zodat mogelijkheden ter verbetering kunnen worden benut. Tevens kunnen nadere afspraken worden gemaakt voor de toekomst.

0-0-0-0-0

Bijlage 1: Het voederveiligheidsblad

Een voederveiligheidsblad is bedoeld om op een gestructureerde manier informatie te geven over het product, het productieproces en de toegepaste veiligheidsmaatregelen.

Hieronder is een model weergegeven. Let op:

- Het weergegeven model is een voorbeeld; het gaat erom dat de informatie gestructureerd wordt weergegeven.
- Mogelijk kan niet alle informatie (volledig) door de producent worden verstrekt, zeker niet als het product via een handelskanaal bij de uiteindelijke gebruiker terecht komt. In dat geval kan elke schakel de informatie aanvullen (bijv. met gegevens over transport, tussenopslag, etc.)

Zie de toelichting (hierna) voor aanwijzingen die nuttig kunnen zijn bij het invullen van dit blad.

VOEDERVEILIGHEIDSBLAD		0.1. Product	
		0.2. Versie-nummer	
		0.3. Versiedatum	
1. Verantwoordelijke voor het voederveiligheidsblad			
1.1.	Naam		
1.2.	Adres		
1.3.	Goedgekeurd door		
2. Identificatie van het product			
2.1.	Productnaam		
2.2.	Handelsnaam		
2.3.	Artikelcode		
2.4.	Toelatingsnummer		
2.5.	Productomschrijving		
2.6.	Herkomst		
2.7.	Geleverd door		
3. Productbeschrijving			
3.1.	Voortbrengingsproces		
3.2.	Gebuurkte grond- en hulpstoffen (incl. toevoegingsmiddelen en technische hulpstoffen)		
3.3.	Logistiek traject (transport, (tussen)opslag, verpakking)		
3.4.	Houdbaarheid		

3.5.	Indicatieve analyse	Parameter	Eenheid	Gemiddeld	Min.	Max.
4. Normen / eisen						
4.1.	Relevante wetgeving en andere voorwaarden					
4.2.	Relevante normen / eisen (chemische, fysisch, microbiologisch)	Parameter	Eenheid	Wettelijk	Contractueel	Intern
4.3.	Bedoeld gebruik					
4.4.	Opslag- en bewaarcondities					
4.5.	Transportcondities					
4.6.	Verwerkingsvoorschriften					
5. Etikettering						
6. HACCP						
6.1. Gevaar	6.2. Risicotaxatie			6.3. Beheersmaatregel	6.4. Motivatie	
	Cat. (C, M, F)	kans	Ernst	risico		
7. Monitoring						
7.1. Parameter	7.2. Bemonsteringsmoment/-punt			7.3. Frequentie van analyse		
8. Opmerkingen						

Toelichting bij het voeder veiligheidsblad

Rubriek	Onderwerp	Toelichting
0.	Identificatie van het voeder veiligheidsblad	De rubriek 0 identificeert het voeder veiligheidsblad. In verband met een correcte identificatie wordt deze rubriek op iedere pagina van het voeder veiligheidsblad herhaald.
0.1.	Product	Productnaam
0.2.	Versienummer	Versienummer van het voeder veiligheidsblad.
0.3.	Versiedatum	Datum waarop de versie is vastgesteld en in omloop is gebracht.
1.	Verantwoordelijke voor het voeder veiligheidsblad	Deze rubriek identificeert de auteur van het voeder veiligheidsblad. Dit zal over het algemeen de producent zijn van het product, maar kan ook de leverancier zijn.
1.1.	Naam	Identificeer de organisatie die verantwoordelijk is voor het voeder veiligheidsblad.
1.2.	Adres	Vermeld het volledige adres, telefoonnummer e.d. Bij voorkeur eveneens e-mailadres en website vermelden.
1.3.	Goedgekeurd door	Vermeld de persoon die het voeder veiligheidsblad heeft geautoriseerd.
2.	Productidentificatie	Rubriek 2 geeft een nauwkeurige identificatie van het product.
2.1.	Productnaam	Identificeer het product. Gebruik hiervoor de benaming zoals deze in de wetgeving is voorgeschreven. Voor voeder middelen wordt de benaming vastgesteld conform Richtlijn 96/25/EG. De benaming van toevoegingsmiddelen dient in overeenstemming te zijn met Verordening (EG) nr. 1831/2003.
2.2.	Handelsnaam	Vermeld hier de gebruikelijke handelsbenaming van het product.
2.3.	Artikelcode	Bedrijfsintern artikelnummer. Vermeld "NVT" indien er geen gebruik wordt gemaakt van een bedrijfsintern artikelnummer.
2.4.	Toelatingsnummer	Wettelijk erkenningsnummer. Vermeld "NVT" indien de wetgeving geen toelatingsnummer onderkent.
2.5.	Productomschrijving	Omschrijving van het product. Bij voorkeur conform Richtlijn 96/25/EG.
2.6.	Herkomst	Omschrijf de herkomst zo nauwkeurig mogelijk. Als mogelijkheden worden genoemd: <ul style="list-style-type: none"> - NAW-gegevens producent; - Adresgegevens van de productie locatie; - Land van herkomst.
2.7.	Geleverd door	Indien afwijkend van 2.6.

Rubriek	Onderwerp	Toelichting
3.	Productbeschrijving	Rubriek 3 geeft omschrijft de kenmerken van het product.
3.1.	Voortbrengingsproces	Beknopte, maar zo nauwkeurig mogelijk omschrijving van het voortbrengingsproces van het product, inclusief een flowschema opnemen.
3.2.	Gebruikte grond- en hulpstoffen	Alle gebruikte grond- en hulpstoffen (ook de technische hulpstoffen).
3.3.	Logistiek traject	Beschrijf het logistieke traject dat het product doorloopt vanaf de (primaire) productie t/m de aflevering aan de eindgebruiker. Vermeldt de wijze van transport van het product, de eventuele (tussen)opslag en de wijze van verpakking in de verschillende stadia in het logistieke traject. LET OP: de normen en eisen t.a.v. de opslag-, bewaar-, verpakkings- en transportcondities worden in de rubrieken 4.4. en 4.5. beschreven.
3.4.	Houdbaarheid	Indicatie t.a.v. de houdbaarheid (aantal dagen, weken, maanden) van het product (bijv. na productie).
3.5.	Indicatieve analyse	Hier dienen enkel relevante kenmerken opgenomen te worden die het product typeren. Dit zullen over het algemeen niet-bindende nutritionele parameters zijn (bijv. droge stofgehalte, ruw eiwit, ruw vet, ruwe celstof, as) of het gehalte aan werkzame stof (bijv. bij toevoegingsmiddelen).
4.	Normen / Eisen	Rubriek 4 omschrijft de normen en eisen.
4.1.	Relevante wetgeving en andere voorwaarden.	Opsomming van relevante onderdelen van de diervoederwetgeving. Dit kunnen de van toepassing zijnde Europese richtlijnen en verordeningen zijn, maar eveneens nationale wet- en regelgeving. Bij 'Ander voorwaarden' kan gedacht worden aan specifieke voorwaarden die gelden in het kader van een specifiek voederveiligheidsschema waaraan de afnemer deelneemt. Bijv. het GMP ⁺ -certificatieschema
4.2.	Relevante normen/eisen	Het gaat hier om gedetailleerde gegevens en niet om een referentie naar de wetgeving of GMP ⁺ :2006. Hier worden enerzijds de bindende nutritionele parameters opgegeven en anderzijds de parameters die uit de risicoanalyse als belangrijk beschouwd worden (bijv. zware metalen in mineralen, mycotoxinen in granen, PCB's in vetten).
4.3.	Bedoeld gebruik	Omschrijf het bedoelde gebruik van het product. Bijv. <ul style="list-style-type: none"> - verwerken in mengvoeders; - directe voeding aan dieren; - uitsluitend te verwerken in voormengsels; - eventueel de diersoort, als dit van belang is. - etc.
4.4.	Opslag- en bewaarcondities	Bindende voorwaarden voor opslag en bewaring. Bijv.: <ul style="list-style-type: none"> - bewaren bij een bepaalde temperatuur - beluchten tijdens bewaring - voor bewaring aanzuren - luchtdicht afsluiten

Rubriek	Onderwerp	Toelichting
4.5.	Transportcondities	Bindende voorwaarden voor transport.
4.6.	Verwerkingsvoorschriften	Hier wordt opgegeven welke maatregelen moeten genomen worden om het product op juiste en veilige wijze te kunnen gebruiken. Bijv.:” <ul style="list-style-type: none"> - te verbruiken binnen x dagen na levering; - maximaal verwerkingspercentage; - minimale of maximale verwerkingstemperatuur.
5.	Etikettering	Weergave van de wijze waarop de productinformatie wordt verstrekt. Dit kan een voorbeeldetiket zijn, een omschrijving van de wettelijk voorgeschreven vermeldingen of een nauwkeurige en specifieke verwijzing naar relevante wet- en regelgeving (een algemene verwijzing naar wet- en regelgeving volstaat niet).
6.	HACCP	Deze rubriek geeft een samenvatting van de risicoanalyse van het product. Ten minste worden de CCP's (Critical Control Points) opgegeven, maar eveneens algemene beheersmaatregelen.
6.1.	Gevaar	Nauwkeurige omschrijving van het gevaar.
6.2.	Risicotaxatie	Gebruik voor de risicotaxatie (bij voorkeur) de systematiek die in het GMP ⁺ certificatieschema wordt voorgeschreven. LET OP: Indien een andere systematiek gebruikt, dient u dit expliciet aan te geven (in rubriek 8).
6.3.	Beheersmaatregel	Omschrijving van de (specifieke) beheersmaatregelen die door middel van HACCP voor het product zijn vastgesteld.
6.4.	Motivatie	Motivatie en onderbouwing van de risicotaxatie, m.n. t.a.v. de elementen “kans” en “ernst”.
7.	Monitoring	Deze rubriek geeft een gedetailleerde omschrijving van de in het bedrijf toegepaste monitoring (controles, analyses) op de aangegeven kritische beheerspunten en algemene beheersmaatregelen.
7.1.	Parameter	Omschrijf het te onderzoeken kenmerk (bijv. Aflatoxine B1, Salmonella, lood, blauwzuur).
7.2.	Bemonsteringsmoment/-punt	Omschrijf het punt in het voortbrengingsproces waarop het monster wordt genomen c.q. het onderzoek plaats vindt (bijv. boordvrij-ontvangst, controle voor aflevering).
7.3.	Frequentie van analyse	Omschrijf de frequentie waarmee de monitoring wordt uitgevoerd (bijv. iedere partij, 4 keer per jaar, iedere 10 ^e partij).
8.	Opmerkingen	
8.	Opmerkingen	In deze rubriek kunnen overige opmerkingen worden geplaatst die van belang zijn voor dit voedselveiligheidsblad Als er een andere HACCP-systematiek wordt toegepast dan beschreven in de GMP ⁺ :2006, kan dat in deze rubriek worden beschreven.