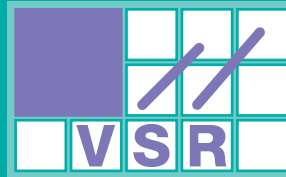


Food Audit





Food Audit

Vereniging Schoonmaak Research
Postbus 90154
5000 LG Tilburg

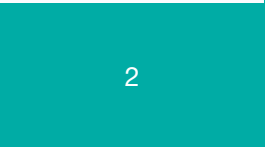
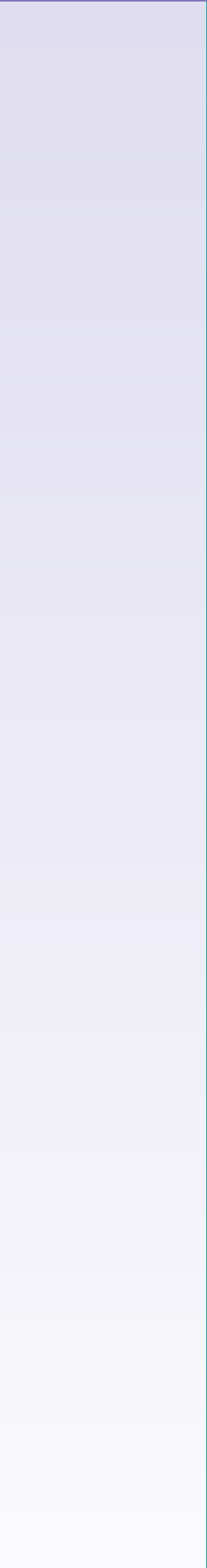
www.vsr-org.nl

Uitgegeven door: Vereniging Schoonmaak Research
Redactieteam: Werkgroep KMS-Food
Eindredactie: Vereniging Schoonmaak Research

ISBN: 978-90-79230-00-6
Versie 1 – maart 2012

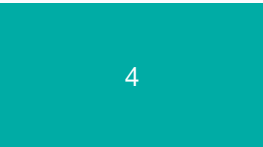
© VSR 2012

Behoudens uitzondering door de wet gesteld mag zonder schriftelijke toestemming van de Vereniging Schoonmaak Research niets uit deze uitgave worden verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt door middel van fotokopie, microfilm, opslag in computerbestanden of anderszins, hetgeen ook van toepassing is op geheel of gedeeltelijke bewerking.



Inhoud

1. Introductie	5
2. Doel en methode	7
3. Afronden	8
4. Audit procedure	8
5. Termen en definities	9
6. Audit vragen deel 1	12
7. Audit vragen deel 2	14
8. Audit vragen deel 3	17
9. Audit vragen deel 4	18
10. Audit vragen deel 5	19
11. Bijlage A	20
12. Bijlage B	26
13. Bijlage C	29
Colofon	32



1 Introductie

VSR heeft ten behoeve van haar leden en in samenwerking met een aantal in food reiniging gespecialiseerde schoonmaakbedrijven een serie documenten ontwikkeld en gepubliceerd.

Dit betreft de volgende praktijkrichtlijnen:

- VSR-PR-1-2 Bepaling reinheidsclassificatie en controle van kritische oppervlakken in productieomgevingen.
- VSR-PR-2-1 Reiniging en desinfectie in voedingsmiddelenbedrijven.
- VSR-PR-2-2 Voor het ontwikkelen van basisvoorwaarden, een risicoanalyse, beheersmaatregelen en monitoringsysteem voor reiniging en desinfectie in voedingsmiddelenbedrijven.

Voedingsmiddelenbedrijven moeten in het belang van de voedselveiligheid en -kwaliteit voldoen aan nationale en internationale wet- en regelgeving. In toenemende mate gaat het hierbij in Europa om Verordeningen en Richtlijnen. Verordeningen moeten door de lidstaten onveranderd worden ingevoerd en gehandhaafd, terwijl Richtlijnen aan de nationale situatie mogen worden in- of aangepast.

Naast regelgeving door de overheden voorzien ook voedselveiligheid- en kwaliteitscertificatieschema's (zoals FSSC 22000, BRC, IFS) in eisen aan onder andere gebouw, inrichting, hygiënemaatregelen en schoonmaak.

De schoonmaakorganisatie binnen het voedingsmiddelenbedrijf, en indien daarbij van uitbesteding sprake van is het professionele schoonmaakbedrijf, werkt in opdracht van en dus in het verlengde van de verantwoordelijkheid van het voedingsmiddelenbedrijf. Ten behoeve van het schoonmaken en controle daarvan in productieomgevingen zijn met in acht neming van de regelgeving en normeringen, de hiervoor genoemde praktijkrichtlijnen ontwikkeld en er mag dus worden verwacht dat de daarin genoemde afspraken en aanbevelingen zorgvuldig worden toegepast.

Met dit document, VSR-food-audit, wordt er naar gestreefd het schoonmaakbedrijf (smb) te toetsen of aan alle in de VSR-praktijkrichtlijnen aanbevolen maatregelen wordt voldaan. Maar dit document kan ook worden benut door een voedingsmiddelenbedrijf voor een audit van de eigen schoonmaakorganisatie of door een schoonmaakbedrijf voor de audit van haar bij een voedingsmiddelenbedrijf functionerende schoonmaakorganisatie.

NB. Er is om misverstanden met gebruik van het begrip "organisatie" te voorkomen, bewust voor twee partijen gekozen met de toevoeging bedrijf. Immers het gaat om de partij (bedrijf) die verantwoordelijk is voor de juiste voedingsmiddelenproductie en de partij (bedrijf) die verantwoordelijk is voor de juiste schoonmaak daarvan.

De audit kan door eigen medewerkers worden uitgevoerd of door een derde partij, bijvoorbeeld VSR.

De auditresultaten kunnen worden benut om bevestiging te krijgen dat aan alle (wettelijke of andere afgesproken) voorwaarden is voldaan, om te toetsen of er redenen zijn voor verbeteringen, om te toetsen of de VSR praktijkrichtlijnen juist aansluiten aan de eisen van de schoonmaakorganisatie etc.

De audit stelt ook vragen om het voedsel productieproces, de daarbij horende eisen (bijvoorbeeld normen) en de daar behorende schoonmaak oplossingen goed in beeld te krijgen.

2 Doel en methode

Doel van de VSR food audit is de schoonmaakorganisatie van de productieomgevingen van een voedingsmiddelenbedrijf te toetsen aan de VSR praktijkrichtlijn VSR-PR-2-1.

Daarbij wordt niet beoordeeld of alle genomen maatregelen goed of slecht zijn, maar wordt gekeken of de genomen maatregelen voldoen aan de afgesproken voorwaarden zoals opgenomen in VSR-PR-2-1.

De VSR food audit bestaat uit vijf delen:

Deel 1: Hier wordt met behulp van een audit vragenlijst de informatie verzameld die het voedingsmiddelenbedrijf beschikbaar heeft ten behoeve van de schoonmaak van haar productieomgevingen.

Deel 2: Hier wordt de informatie verzameld die het schoonmaakbedrijf heeft gebruikt voor het organiseren van de schoonmaakactiviteiten in de productieomgevingen van het voedingsmiddelenbedrijf.

Deel 3: Hier wordt op het object alle informatie verzameld die het schoonmaakbedrijf heeft gerealiseerd ten behoeve van de leiding van de organisatie van de schoonmaakactiviteiten van de productieomgevingen.

Deel 4: Hier wordt alle informatie verzameld zoals die beschikbaar is ten behoeve van de schoonmakers die schoonmaken in de productieomgevingen.

Deel 5: Hier wordt alle informatie, die verzameld is in delen 1 t/m 4, gebruikt om te toetsen of de schoonmaakorganisatie in de productieomgevingen voldoet aan de voorwaarden van VSR-PR-2-1.

De delen 1 en 2 kunnen worden getoetst bij het schoonmaakbedrijf. Voor delen 3 en 4 is het noodzakelijk het schoonmaakbedrijf bij het voedingsmiddelenbedrijf in praktijk en tijdens de schoonmaakactiviteiten te toetsen.

3 Afronden

Na afronding van de VSR-food-audit met een positief resultaat, kunnen het voedingsmiddelenbedrijf en het schoonmaakbedrijf een afspraak maken dat zij de VSR-praktijkrichtlijn van toepassing verklaren voor de schoonmaakorganisatie van de productieomgevingen.

Na afronding van de VSR-food-audit met een negatief resultaat is het verstandig dat het voedingsmiddelenbedrijf en het schoonmaakbedrijf afspraken maken om leemten aan te vullen en daarmee daarna alsnog tot een afspraak te komen dat zij de VSR-praktijkrichtlijn van toepassing verklaren voor de schoonmaakorganisatie van de productieomgevingen.

4 Audit procedure

Het uitgangspunt is dat een schoonmaakbedrijf werkzaam in de productieomgeving van een voedingsmiddelenbedrijf.

Er wordt daarbij vanuit gegaan dat de schoonmaakwerkzaamheden professioneel zijn georganiseerd en met inachtneming van regelgeving en algemeen erkende normen en richtlijnen worden uitgevoerd.

Het streven is aan te tonen dat voornoemde VSR-praktijkrichtlijnen deze professionele aanpak ondersteunen.

Alle vragen opgenomen in dit VSR-food-audit document dienen te worden beantwoord aan de hand van een beschikbaar document of onderbouwd mondeling antwoord (door verwijzing naar een afspraak of ander document).

Het antwoord op een vraag is dus ja of nee, al of niet met aanvullende informatie.

5 Termen en definities

De lijst termen is hier beperkt tot enkele termen. Andere termen in dit document zijn verklaard in de drie hiervoor genoemde VSR-praktijkrichtlijnen of in de SIS-T lijst.

audit

systematisch, onafhankelijk en gedocumenteerd proces voor het verkrijgen van auditbewijsmateriaal en het objectief beoordelen daarvan om vast te stellen in welke mate aan de auditcriteria is voldaan (EN-ISO 19011:2002)

auditbewijsmateriaal

registraties, verklaringen op basis van feiten of andere informatie welke relevant zijn voor de auditcriteria en verifieerbaar zijn (EN-ISO 19011:2002)

auditcriteria

geheel van beleidslijnen, procedures of eisen (EN-ISO 19011:2002)

element

Deel of onderdeel van inventaris of opstal dat moet worden schoon gemaakt en beoordeeld. (NEN 2075)

methode

iedere methode beschrijving bevat de volgende punten:

- omschrijving van de methode
- doel van de methode
- kwaliteitseis schoonmaakresultaat na toepassing van de methode
- beschrijving verwachte uitgangssituatie voor toepassing van de methode
- werkinstructie voor de methode
- vereiste kennis van schoonmaker die methode gebruikt
- te gebruiken verbruiksmaterialen
- te gebruiken gebruiksmaterialen
- te gebruiken reinigingsmiddelen
- te gebruiken reinigingsmachines
- te gebruiken controlesysteem

neutraliteit

om te voorkomen dat auditgegevens op plaatsen terecht komen waar ze niet horen is het gewenst dat in alle auditdocumenten, zowel voor het voedingsmiddelenbedrijf als voor het schoonmaakbedrijf een schuilnaam wordt gebruikt. Gebruik voor het voedingsmiddelenbedrijf een jongensnaam dat begint met de letter .. en voor het schoonmaakbedrijf een meisjesnaam dat begint met dezelfde letter.

schoonmaakmethode

zie methode

schoonmaaksysteem

Een systeem van aanpak waarbij met behulp van werkmethode en frequenties een gewenste reinheidsgraad wordt gehandhaafd (SIS-T).

In relatie met dit auditdocument is deze term qua inhoud en specifiek doel verder uitgebreid om aansluiting te geven aan alle aspecten die een rol spelen bij de schoonmaak van de productieomgeving in de voedingsmiddelenbedrijven.

We verstaan hier onder schoonmaaksysteem het voor het schoon te maken element ontwikkelde en getoetste schoonmaakprogramma.

NB. Indien van toepassing, is dat inclusief desinfectie.

- Daarbij is op basis van een risicoanalyse uitgezocht welke methode de meest veilige en effectieve oplossing biedt.
- Er is op basis van een risicoanalyse uitgezocht en vastgesteld welke verbruiks-materialen, gebruiksmaterialen, reinigingsmiddelen, machines daarbij dienen worden toegepast.
- Er is vastgesteld hoe deze verbruiksmaterialen, bijvoorbeeld reinigingsdoeken, borstels etc. moeten worden gebruikt, hoe groot het oppervlak is dat per doek, borstel maximaal kan worden gereinigd, wat er gebeurt met gebruikte (vuile) materialen etc.
- Er is vastgesteld hoe deze gebruiksmaterialen, bijvoorbeeld emmers, moppen, bezems, borstels (machines), pads etc. moeten worden gebruikt, hoe groot het oppervlak is dat per doek, borstel maximaal kan worden behandeld, wat er na gebruik moet gebeuren met de (vuile) materialen in de vorm van onderhoud en opslag, etc.
- Er is vastgesteld hoe deze reiniging/desinfectiemiddelen moeten worden aangemaakt (juiste dosering), hoe ze moeten worden gebruikt en wat er moet gebeuren met restanten.
- Er is vastgesteld hoe deze machines, bijvoorbeeld schuimkarretjes, hogedruk- en lagedruk- apparatuur en toebehoren etc., moeten worden gebruikt, welke persoonlijke veiligheidsmaatregelen daarbij nodig zijn, hoe groot het oppervlak is dat per machine maximaal kan worden gereinigd, wat er moet gebeuren na het gebruik zoals onderhoud en opbergen.
- Er is vastgesteld aan welke eisen het schoonmaakpersoneel daarbij moet voldoen, ten aanzien van kennis, ervaring, gedrag en te dragen kleding.
- Er is vastgesteld dat het voor het oppervlak vastgestelde schoonmaaksysteem een te controleren gewenst resultaat van reinheid biedt.
- Er is vastgesteld welke controlemethode voor dit schoonmaaksysteem moet worden gebruikt en door wie en hoe dat moet worden toegepast.

smb

Afkorting voor schoonmaakbedrijf. Hiermee wordt de partij bedoeld die de verantwoordelijkheid heeft voor de organisatie en uitvoering van de schoonmaak in de productieomgevingen van een partij die zich bezig houdt met de productie en/of verwerking van voedingsmiddelen.

De afkorting wordt in de documenttekst gebruikt om de zinnen kort te houden ten behoeve van het overzicht.

vmb

Afkorting voor voedingsmiddelenbedrijf. Hiermee wordt een partij bedoeld die zich bezig houdt met de productie en/of verwerking van voedingsmiddelen.

De afkorting wordt in de documenttekst gebruikt om de zinnen kort te houden ten behoeve van het overzicht.

VSR-food-audit

audit van de schoonmaakorganisatie van de productieomgevingen van een vmb met als uitgangspunt de praktijkrichtlijn VSR-PR-2-1. De praktijkrichtlijnen VSR-PR-1-2 en VSR-PR-2-2 zijn daarbij een extra hulpmiddel.

6 Audit vragen deel 1

Eisen voor schoonmaak vanuit het voedingsmiddelenbedrijf.

Dit deel is opgenomen om inzicht te verkrijgen aan welke eisen vmb zelf moet of wil voldoen en wat dat voor gevolg heeft voor het smb.

Dus hier zijn vragen over: wetgeving, normen en productie van het vmb.

Zie ook bijlage A

Vraag 1

Welke punten heeft het vmb aangereikt aan het smb ter voorbereiding van het opzetten van de schoonmaakorganisatie?

Vraag 2

Welke norm-, richtlijndocumenten zijn door het vmb aan het smb gemeld waar rekening mee moet worden gehouden ter voorbereiding van het opzetten van de schoonmaakorganisatie?

Vraag 3

Welke certificaten zijn door het vmb aan het smb gemeld waar rekening mee moet worden gehouden ter voorbereiding van het opzetten van de schoonmaakorganisatie?

PRODUCTIE

Het is voor het smb belangrijk te weten wat voor soort producten worden gemaakt en hoe productie daarvan plaats vindt.

Vraag 4

Wat produceert het vmb en welke productieprocessen spelen daarbij een rol?

Vraag 5

Zijn de productie processen op basis HACCP ingericht?

Vraag 6

Zijn er specifieke zaken inzake voedselveiligheid, waar rekening mee moet worden gehouden?

Vraag 7

Zijn er in verlengde van het gehanteerde HACCP systeem, specifieke eisen (CCP) of wensen in relatie met schoonmaken en reinheid door het vmb vastgelegd en beschikbaar gesteld?

- 7a. Zijn er specificaties per ruimte?*
- 7b. Zijn er specificaties voor elementen (onderdelen, machines, oppervlakken)?*
- 7c. Zijn er schoonmaakprogramma's?*
- 7d. Zijn er frequentieprogramma's?*
- 7e. Zijn er eisen voor te gebruiken materialen, middelen en/of machines?*
- 7f. Zijn er normen voor oplevering?*
- 7g. Zijn er eisen voor opleiding van de schoonmakers?*
- 7h. Zijn er eisen voor opleiding van de schoonmaakleiding?*
- 7i. Zijn er eisen voor personen die de schoonmaak opleveren?*
- 7j. Zijn er gedragsregels voor de ruimten?*
- 7k. Zijn er regels voor stoppen en starten productieapparatuur?*

Vraag 8

Zijn er installaties ten behoeve van de schoonmaak die door het smb kunnen of moeten worden gebruikt?

Vraag 9

Zijn voor de te gebruiken installaties duidelijke veiligheids- en gebruiksvoorschriften beschikbaar en kunnen die door schoonmakers worden toegepast?

Vraag 10

Zijn er bij het vmb regels voor gebruik van energie, luchtbehandeling, water, riolering?

Vraag 11

Zijn er bij het vmb afspraken voor afvoer van afval of afvalwater?

7 Audit vragen deel 2

Vertalen van vmb-eisen door het schoonmaakbedrijf

Deel 2 geeft inzicht hoe het smb de door het vmb aangereikte eisen vanuit de regelgeving en normen heeft gebruikt voor het inrichten van een op het vmb afgestemde schoonmaakorganisatie.

Het smb zal voorafgaande aan het opzetten van een objec-gerichte-schoonmaak informatie moeten ontvangen of vergaren van het vmb.

De antwoorden op de vragen in deel 1 geven daarvoor een eerste richting.

In dit deel 2 zullen alle voorbereidingen en de invulling daarvan voor de op het object toe te passen schoonmaakorganisatie en schoonmaaksystemen aan de orde komen.

We introduceren hier het begrip “schoonmaaksysteem”, omdat voor diverse gedeelten, oppervlakken – elementen – van de productieomgevingen specifiek (HACCP gestuurde) schoonmaakoplossingen moeten worden ontwikkeld. Voor ieder nader te specificeren oppervlak = element, zal dus een schoonmaaksysteem (specificatie) moeten komen. Voor vergelijkbare situaties kan natuurlijk worden gekozen voor dezelfde schoonmaaksystemen. Voor bijna gelijke situaties kan men deze gelijke systemen van een extra nummer voorzien. Bijvoorbeeld moppen-1, moppen-2 etc. Deze codering verwijst dan naar de specificaties.

Vraag 1

Voldoen alle schoon te maken oppervlakken aan de wettelijke eisen: goed onderhouden, goed bereikbare, goed reinigbare gesloten oppervlakken?

Vraag 2

Welke verschillende schoon te maken ruimten en productieomgevingen (elementen) zijn er en is daarvan een gespecificeerd overzicht beschikbaar?

Vraag 3

Is voor de oppervlakken-indeling gebruik gemaakt van VSR-PR-1-2?

Vraag 4

Zijn de reinheideisen van vmb voor alle schoon te maken oppervlakken beschikbaar?

Vraag 5

Is voor de reinheideisen gebruik gemaakt van VSR-PR-2-1 reinheidsclassificatie?

Let op: voor de vragen 6 t/m 9 vormen de antwoorden van de vraaglijst van bijlage B de basis.

Vraag 6

Heeft het vmb de reinheideisen vertaald in schoonmaaksystemen die moeten worden toegepast?

Vraag 7

Zijn er voor de (kritische) oppervlakken ter voorbereiding van schoonmaaksystemen risicoanalyses uitgevoerd (zie VSR-PR-2-2) en resultaten vastgelegd?

Vraag 8

Zijn door het smb op basis van door vmb de aangeleverde eisen en informatie voor alle oppervlakken (elementen, ruimten) schoonmaaksystemen ontwikkeld?

Vraag 9

Zijn de door het smb ontwikkelde en gevalideerde schoonmaaksystemen door het vmb bestudeerd en akkoord bevonden?

Vraag 10

Zijn de frequenties voor toepassing van de schoonmaaksystemen vastgesteld?

Vraag 11

Is de volgorde van toepassing van de schoonmaaksystemen vastgesteld?

Vraag 12

Zijn er afspraken vastgelegd voor aanvoer van te gebruiken materialen, middelen en machines voorafgaand aan de schoonmaak?

Vraag 13

Zijn er afspraken over afvoer, reinigen en opbergen van gebruikte materialen, middelen en machines na afloop van de schoonmaak?

Vraag 14

Zijn er afspraken over keuringseisen van materialen, machines?

Vraag 15

Zijn er afspraken over gebruik van materialen, middelen, machines die eigendom zijn van het vmb.

Vraag 16

*Zijn er afspraken over hoe om te gaan met bedrijfssituaties gedurende het schoonmaken?
Bijvoorbeeld blijft de luchtbehandeling in bedrijf, of moeten er machines worden afgedekt
ter bescherming van vocht door het schoonmaken etc.*

Vraag 17

*Zijn er afspraken om de veiligheid van de schoonmakers te borgen tijdens hun
werkzaamheden?
Bijvoorbeeld, met een sleutelschakelaar alle stroom afsluiten van productiemachines!*

Vraag 18

*Zijn de eisen voor kennis en ervaring van alle in te zetten medewerkers vastgesteld en
vertaald naar instructie-, opleidingsprogramma's, diploma's*

Vraag 19

Zijn de opleidingsprogramma's gezien en akkoord bevonden door het vmb?

Vraag 20

Zijn de eisen voor controles en toe te passen controlesystemen vastgesteld?

Vraag 21

Is voor de controle-eisen en controlesystemen gebruik gemaakt van VSR-PR-1-2?

8 Audit vragen deel 3

Maatregelen genomen door het schoonmaakbedrijf

Deel 3 geeft inzicht hoe het smb documenten van de schoonmaakorganisatie heeft vastgelegd.

Dus hier op het object toetsen of in deel 2 uitgewerkte en vastgestelde documenten en afspraken volledig beschikbaar zijn.

Vraag 1

Is de documentatie van alle ontwikkelde schoonmaaksystemen op het object beschikbaar?

Vraag 2

Zijn alle noodzakelijke documenten georganiseerd, bijvoorbeeld in de vorm van een objecthandboek, gemakkelijk toegankelijk voor de medewerkers?

Vraag 3

Zijn de vereiste instructies, opleidingen voor alle betrokken medewerkers uitgevoerd.

Vraag 4

Zijn de vereiste instructies, opleidingen voor alle betrokken medewerkers geregistreerd en beschikbaar?

Vraag 5

Is alle informatie ten behoeve van de uitvoering van de schoonmaaksystemen verwerkt in eenvoudig te lezen duidelijke overzichtelijke schema's en instructies ten behoeve van de werkvloer?

5a Is er een lijst van schoonmaaksystemen per ruimte

5b Is er een schema voor volgorde van schoonmaaksystemen

5c Is er een instructie voor de voorbereidingen van de schoonmaak

5d Is er een instructie met aandachtspunten voor veiligheid tijdens de schoonmaak

5e Is er een instructie voor het te bereiken schoonmaakresultaat

5f Is er een instructie voor vuilafvoer

5g Is er een instructie voor afronden van de schoonmaak

5h Is er een instructie voor opruimen, onderhoud en opbergen schoonmaakhulpmiddelen

Vraag 6

Zijn alle betrokken medewerkers op de hoogte van de in 4 genoemde instructie, weten zij hoe deze instructies moeten toepassen?

9 Audit vragen deel 4

Uitvoering van smb maatregelen in de praktijk

Deel 4 geeft inzicht hoe de schoonmaak op de werkvloer kan worden uitgevoerd met behulp van de opgestelde smb documenten. Dus hier wordt tijdens de schoonmaak getoetst op de juiste toepassing van de afspraken in deel 3.

Vraag 1

Zijn alle noodzakelijke schoonmaaksystemen, schema's, instructies etc. bij het werk beschikbaar?

Vraag 2

Zijn betrokken schoonmakers bekend met hun schoonmaaksystemen en programma's?

Vraag 3

Zijn betrokken schoonmakers juist opgeleid?

Vraag 4

Zijn de schoonmakers bekend met de reinheidseisen per element?

Vraag 5

Controleren de schoonmakers het resultaat van hun werkzaamheden?

Vraag 6

Leggen de schoonmakers het resultaat van de eigen controles vast?

Vraag 7

Zijn de vastgestelde gedrags- en/of veiligheidsregels aanwezig?

Vraag 8

Zijn alle schoonmakers bekend met de gedrags- en/of veiligheidsregels?

Vraag 9

Zijn de voorschriften voor kleding en/of veiligheidsmiddelen aanwezig?

Vraag 10

Zijn alle medewerkers juist gekleed en/of voorzien van veiligheidsmiddelen?

Vraag 11

Zijn er maatregelen voorzien dat schoonmakers bij ziekte mogelijk niet mogen werken?

Vraag 12

Zijn de schoonmakers bekend met de maatregelen vanwege ziekte?

10 Audit vragen deel 5

Daarvoor is in bijlage C de lijst met vragen en een score-invultabel beschikbaar.

11 Bijlage A

Eisen voor schoonmaak vanuit het voedingsmiddelen bedrijf

Dit deel is opgenomen om inzicht te verkrijgen aan welke eisen vmb zelf moet of wil voldoen en wat dat voor gevolg heeft voor het smb.

Dus hier zijn vragen over: wetgeving, normen en productie van het vmb.

WETGEVING

Het vmb zal zich moeten houden aan de Europese en Nederlandse wetgeving in relatie met voedselveiligheid. Is dat juist en is het vmb zich daarvan bewust?

Belangrijke punten vanuit deze wetgeving zijn:

1. De exploitanten van levensmiddelenbedrijven en diervoederbedrijven zorgen ervoor dat de levensmiddelen en diervoeders in alle stadia van de productie, verwerking en distributie in de bedrijven onder hun beheer voldoen aan de voorschriften van de levensmiddelenwetgeving die van toepassing zijn op hun bedrijvigheid en controleren of deze voorschriften metterdaad worden nageleefd.
2. Om de voedselveiligheid te garanderen vanaf de primaire productie tot en met het in de handel brengen of de uitvoer is een geïntegreerde aanpak noodzakelijk. Alle exploitanten van levensmiddelenbedrijven in de voedselketen moeten ervoor zorgen dat de voedselveiligheid niet in het gedrang komt.
3. Daarnaast moeten de exploitanten van levensmiddelenbedrijven op de HACCP-beginselen gebaseerde voedselveiligheidsprogramma's en –procedures vaststellen en deze toepassen.
4. Voor een geslaagde uitvoering van de procedures gebaseerd op het HACCP-systeem is de volledige medewerking en inzet van werknemers in de voedselindustrie vereist. Met het oog daarop dienen werknemers te worden opgeleid.
5. Het HACCP-systeem is een instrument om exploitanten van levensmiddelenbedrijven te helpen een hogere voedselveiligheidsstandaard te bereiken. Het HACCP-systeem dient niet beschouwd te worden als een zelfreguleringsmechanisme en is geen vervanging voor officiële controles.
6. In de voorschriften voor een HACCP-systeem moet rekening worden gehouden met de beginselen die zijn vastgelegd in de Codex Alimentarius. Zij moeten de nodige soepelheid bieden om het systeem overal te kunnen toepassen, ook in kleine bedrijven. Met name dient te worden onderkend dat in bepaalde levensmiddelenbedrijven geen kritische controlepunten kunnen worden bepaald en dat in sommige gevallen goede hygiënepraktijken een alternatief kunnen zijn voor het controleren op kritische controlepunten. Evenmin betekent de eis om "kritische

grenswaarden” vast te stellen dat er voor elk geval een getalsmatige grenswaarde moet worden vastgesteld. De eis om documenten te bewaren moet soepel zijn om te voorkomen dat zeer kleine bedrijven te zwaar belast worden.

7. Gidsen voor goede praktijken zijn een zeer handzaam instrument om exploitanten van een levensmiddelenbedrijf wegwijs te maken in de naleving van de voorschriften inzake levensmiddelenhygiëne in alle stadia van de voedselketen, alsmede in de toepassing van de HACCP-beginselen;
8. Bedrijfsruimten voor levensmiddelen moeten schoon zijn en goed worden onderhouden.
9. De indeling, het ontwerp, de constructie, de ligging en de afmetingen van ruimtes voor levensmiddelen moeten zodanig zijn dat onderhoud, reiniging en/of ontsmetting op adequate wijze kunnen worden uitgevoerd, verontreiniging door de lucht zoveel mogelijk wordt voorkomen en voldoende werkruimte beschikbaar is om alle bewerkingen op bevredigende wijze te kunnen uitvoeren;
10. Afvoervoorzieningen moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Zij moeten zo zijn ontworpen en geconstrueerd dat elk risico van verontreiniging wordt voorkomen. Wanneer afvoerkanalen geheel of gedeeltelijk open zijn, moeten zij zo zijn ontworpen dat het afval niet van een verontreinigde zone kan stromen naar een schone zone, met name niet naar een zone waar wordt omgegaan met levensmiddelen die een aanzienlijk risico kunnen inhouden voor de consument.
11. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen waar het personeel zich kan omkleden.
12. Reinigings- en ontsmettingsmiddelen mogen niet worden opgeslagen in een ruimte waar levensmiddelen worden gehanteerd.
13. In ruimten waar levensmiddelen worden bereid, behandeld of verwerkt (met uitzondering van restauratieruimten en de in de titel van hoofdstuk III genoemde ruimten, maar met inbegrip van ruimten in vervoermiddelen), dienen het ontwerp en de inrichting zodanig te zijn dat goede levensmiddelenhygiënepraktijken kunnen worden toegepast en dat met name verontreiniging tussen en tijdens de diverse verrichtingen kan worden voorkomen. Met name geldt het volgende:
 - a) vloeroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen. Waar passend moeten vloeren een goede afvoer via het vloeroppervlak mogelijk maken;
 - b) muuroppervlakken moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat ondoordringbaar, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt en dat een glad oppervlak tot op een aan de werkzaamheden aangepaste hoogte vereist is, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven

- aan de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen;
- c) plafonds (of waar plafonds ontbreken, de binnenkant van het dak) en voorzieningen aan het plafond moeten zo zijn ontworpen en uitgevoerd dat zich geen vuil kan ophopen en dat condens, ongewenste schimmelvorming en het loskomen van deeltjes worden beperkt;
 - d) deuren moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat gladde en niet-absorberende oppervlakken moeten worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen; en
 - e) oppervlakken (met inbegrip van oppervlakken van apparatuur) in zones waar levensmiddelen worden gehanteerd en vooral oppervlakken die in aanraking komen met levensmiddelen, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, indien nodig, ontsmet. Dit houdt in dat glad, afwasbaar, corrosiebestendig en niet-toxisch materiaal moet worden gebruikt, tenzij de exploitanten van levensmiddelenbedrijven aan de bevoegde autoriteit kunnen aantonen dat andere gebruikte materialen voldoen.
14. Indien nodig moet worden gezorgd voor de adequate voorzieningen voor het schoonmaken, ontsmetten en opslaan van gereedschap en apparatuur. Deze voorzieningen moeten vervaardigd zijn van roestvrij materiaal, gemakkelijk schoon te maken zijn en een voldoende toevoer van warm en koud water hebben.
15. Alle artikelen, uitrustingsstukken en apparatuur die met voedsel in aanraking komen moeten:
- a) afdoende worden schoongemaakt en zo nodig ontsmet. Het schoonmaken en ontsmetten moeten zo frequent plaatsvinden dat elk gevaar van verontreiniging wordt vermeden;
 - b) met uitzondering van wegwerp recipiënten en -verpakkingen, zodanig zijn geconstrueerd, van zodanige materialen zijn vervaardigd en zodanig worden onderhouden en gerepareerd dat zij schoon gehouden kunnen worden en indien nodig kunnen worden ontsmet en
 - c) op zodanige wijze worden geïnstalleerd dat de apparatuur en de omringende ruimte goed kunnen worden schoongemaakt.
16. Indien chemische toevoegingsmiddelen moeten worden gebruikt ter bestrijding van corrosie van de uitrusting en de recipiënten, moeten deze toevoegingsmiddelen in overeenstemming met de goede praktijken worden gebruikt.
17. Levensmiddelenafval, niet-eetbare bijproducten en andere afvalstoffen moeten worden gedeponneerd in afsluitbare containers, tenzij de exploitant van het levensmiddelenbedrijf ten behoeve van de bevoegde autoriteit kan aantonen dat andere soorten containers of andere afvoersystemen voldoen. De containers moeten van een adequate constructie zijn, moeten goed worden onderhouden en moeten gemakkelijk te reinigen en, indien nodig, te ontsmetten zijn.

18. Water en stoom die rechtstreeks in contact komen met levensmiddelen, mogen geen stoffen bevatten die een gevaar vormen voor de gezondheid of waardoor het levensmiddel kan worden verontreinigd.
19. Een ieder die werkzaam is in een ruimte waar producten worden gehanteerd, dient een zeer goede persoonlijke hygiëne in acht te nemen en dient passende, schone en, voor zover dat nodig is, beschermende kleding te dragen.
20. Personen die lijden aan of drager zijn van een ziekte die via voedsel kan worden overgedragen, of die bijvoorbeeld geïnfecteerde wonden, huidinfecties, huidaanandoeningen of diarree hebben, mogen geen levensmiddelen hanteren of, in welke hoedanigheid ook, ruimten betreden waar levensmiddelen worden gehanteerd, indien er kans bestaat op rechtstreekse of onrechtstreekse verontreiniging. Wanneer dergelijke personen in een levensmiddelenbedrijf werken, dienen zij hun ziekte of de symptomen en indien mogelijk de oorzaken ervan onmiddellijk kenbaar te maken aan de exploitant van het levensmiddelenbedrijf.
21. Adequate maatregelen moeten worden getroffen om schadelijke organismen te bestrijden. Er moeten ook adequate maatregelen worden getroffen om te voorkomen dat huisdieren op plaatsen kunnen komen waar levensmiddelen worden bewerkt, gehanteerd of opgeslagen (of, indien de bevoegde autoriteiten zulks in speciale gevallen toestaan, om te voorkomen dat huisdieren die daar wel komen verontreiniging van de levensmiddelen veroorzaken).
22. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven moeten erop toezien:
 - a) dat al wie met levensmiddelen omgaat, wordt gecontroleerd en opgeleid en/of gevormd op het gebied van de hygiëne, naar gelang van hun beroepsactiviteit;
 - b) dat al wie verantwoordelijk is voor de ontwikkeling en het onderhoud van de in artikel 5, lid 1, bedoelde procedure of voor de toepassing van de desbetreffende gidsen, de nodige opleiding inzake de beginselen van HACCP heeft gekregen;
 - c) dat wordt voldaan aan de nationale voorschriften inzake de opleidingseisen voor personen die werkzaam zijn in bepaalde levensmiddelensectoren.

Hygiëncode en de VSR-Praktijkrichtlijnen

Dit is geen norm, maar een door de branche ontwikkeld document, dat op grond van de wetgeving verplichte aanwijzingen bevat voor toepassing van maatregelen en voorwaarden in de voedsel-productieomgevingen. De aanwijzingen voor juist schoonmaken zijn in de meeste hygiëncodes zeer beperkt.

Het is daarom dat in aanvulling op de hygiëncodes door VSR de praktijkrichtlijnen VSR-PR-2-1, VSR-PR-2-2 en VSR-PR-1-2 zijn ontwikkeld, waarbij de documenten VSR-PR-2-1 en VSR-PR-1-2 een normatief karakter hebben. Het document VSR-PR-2-2 is een echte richtlijn waarbij voorbeelden de gebruiker helpen bij het juist ontwikkelen van de schoonmaakorganisatie in productieomgevingen van voedingsmiddelenbedrijven.

Normen

Naast de wetgeving zal het vmb waarschijnlijk normen of richtlijnen toepassen in haar bedrijfsvoering. Op een aantal van die documenten wordt het vmb mogelijk getoetst omdat afnemers dat eisen of omdat men een certificaat wil behouden.

Vaak toegepaste normen en richtlijnen zijn:

NEN-EN-ISO 9001+C1(nl)

Kwaliteitsmanagementsystemen

Het ligt niet in de bedoeling het vmb of smb hierop te auditen, maar het mag duidelijk zijn dat via deze norm waarschijnlijk in de bedrijven zaken zijn geregeld die een ondersteunende rol spelen voor antwoorden voor de VSR-food audit, zoals

- a) afspraken bij aanvaarding van opdrachten bij beide partijen
- b) afspraken over inkoop van goederen en diensten
- c) afspraken over opleidingen
- d) afspraken over kwaliteit controles

FSSC 22000

Food Safety System Certification. Dit document omvat de eisen waaraan een organisatiesysteem moet voldoen conform onder andere de norm ISO 22000 Food safety management systems – Requirements for any organization in the food chain en BSI PAS 220 – PublicityAvailableSpecification (zie www.fssc22000.com)

Punten die hier van toepassing zijn:

- a. Beschikbaar hebben van resultaten, registraties en uitspraken in relatie risicoanalyses. Dus vmb kan aangeven waar sprake is van welke risico's van elementen in relatie met schoonmaken (4.1 b).
- b. Vmb heeft zich verplicht alles voor juiste invulling van de schoonmaakorganisatie en schoonmaaksystemen gedocumenteerd aan te reiken (4.1 c).
- c. Vmb dient de ontwikkelde schoonmaaksystemen en schoonmaakorganisatie onderdeel te maken van haar gedocumenteerde voedselveiligheid-management-systeem. Inzet van VSR-PR-2-1, met hulp van VSR-PR-2-2 is in het verlengde van deze norm dus een logische keuze.
- d. Vmb zal waar nodig melden dat de geaccepteerde schoonmaaksystemen dienen te worden bijgesteld.
- e. Vmb zal de noodzakelijke kennis en vaardigheden voor schoonmaakpersoneel moeten vaststellen en communiceren (6.1a) en erop toezien dat alle personeel juist is geschoold (6.1b).
- f. Vmb heeft als onderdeel van haar voedselveiligheid-management-systeem de procesgang van haar productie in de vorm van stroomdiagrammen beschikbaar (7.12). Dat is handig voor de inrichting van de schoonmaakorganisatie.
- g. Vmb dient haar proces te monitoren. Dat betekent dat ook de schoonmaakcontrole daar een vanzelfsprekend onderdeel van is. Inzet van VSR-PR-1-2 is in het verlengde van deze norm dus een logische keuze.

NEN 2075

Kwaliteitsmeetsysteem voor de schoonmaakdienstverlening

Dit is een zaak voor een professioneel schoonmaakbedrijf. Voor de food is in het verlengde van de norm NEN-2075 de daarvoor speciaal ontwikkelde praktijkrichtlijn VSR-PR-1-2 dus van toepassing.

CAC/RCP 1-1969

(zie http://www.codexalimentarius.net/web/index_en.jsp)

Codex Alimentarius – Recommended international code of practice general principles of food hygiene.

De toepassing hiervan ligt in het verlengde van de Europese Regelgeving en is vaak gebruikt voor de realisatie van en door vmb verplicht toe te passen hygiëncode.

BRC Global Standard – Food Safety

(zie www.brcglobalstandards.com/GlobalStandards/Home.aspx)

Afnemers eisen met paragrafen zoals ook benoemd in ISO 22000.

IFS – International Featured Standards – Food

(zie <http://www.ifs-certification.com/index.php/en/>)

Standaard voor het beoordelen van leveranciers van private label producten.

Ook hier paragrafen te vergelijken met ISO 22000.

12 Bijlage B

Vraaglijst Schoonmaaksysteem

Deze vraaglijst omvat de punten die voor iedere schoonmaaksysteem in principe beschikbaar moeten zijn.

Het kan zijn dat in de praktijk de antwoorden niet in één document (schoonmaaksysteem ...) aanwezig zijn, maar onderdeel vormen van meerdere documenten.

LET OP: De antwoorden van veel van de gestelde vragen moeten voortkomen uit de resultaten van risico analyses die moeten zijn uitgevoerd om voedselveiligheid te kunnen garanderen.

1. Borging vragen:

Vraag 1

Is vastgesteld voor welke ruimte(n) dit schoonmaaksysteem van toepassing is?

Vraag 2

Is vastgesteld voor welke oppervlak (oppervlakken, machine) dit schoonmaaksysteem van toepassing is?

Vraag 3

Is vastgesteld wat de samenstelling is van het oppervlak en wat de vervuiling is?

Vraag 4

Is vastgesteld wat de vervuilingsgraad bij aanvang van de schoonmaak is?

Vraag 5

Is vastgesteld wat de reinheidsgraad bij oplevering van de schoonmaak moet zijn?

Vraag 6

Is vastgesteld welke methode bij de te verwachten vervuiling effectief de gewenste reinheid geeft?

Vraag 7

Is vastgesteld over welke kennis en vaardigheden de schoonmakers moeten beschikken?

Vraag 8

Is vastgesteld welke gebruiks- en/of verbruiksmaterialen bij de methode worden gebruikt?

Vraag 9

Is vastgesteld welke schoonmaakmachines bij de methode worden gebruikt?

Vraag 10

Is vastgesteld welke reinigingsmiddelen bij deze methode worden gebruikt?

Vraag 11

Is vastgesteld wat de dosering van de gekozen reinigingsmiddelen moet zijn?

Vraag 12

Is vastgesteld dat de gekozen methode geen risico oplevert voor de schoonmakers?

Vraag 13

Is vastgesteld aan welke veiligheidseisen bij dit schoonmaaksysteem moet worden voldaan?

Vraag 14

Is vastgesteld dat de gekozen methode geen risico oplevert voor het productieproces?

Vraag 15

Is vastgesteld dat de gekozen methode geen risico oplevert voor de omgeving?
(Bijvoorbeeld voor productiemachines, wanden, vloeren, luchtbehandeling, rioolafvoer, etc.)

Vraag 16

Is vastgesteld dat de gekozen methode geen risico oplevert voor de producten?

Vraag 17

Is vastgesteld hoe het schoonmaakresultaat wordt opgeleverd?

Vraag 18

Is vastgesteld hoe het schoonmaakresultaat wordt gecontroleerd?

Vraag 19

Is vastgesteld hoe wordt omgegaan met onvoldoende schoonmaakresultaat?

Vraag 20

Is het schoonmaaksysteem gevalideerd, dan wel is er een rapport waaruit blijkt dat het gekozen en uitgevoerde schoonmaaksysteem zorgt voor het gewenste schoonmaakresultaat ?

2. Toepassing vragen:

Vraag 1

Is vastgesteld wat de frequentie van het schoonmaaksysteem per ruimte/omgeving is?

Vraag 2

Is vastgesteld wat de volgorde van schoonmaaksystemen per ruimte/ omgeving is?

Vraag 3

Is vastgesteld waaraan de voorbereidingen voor het schoonmaaksysteem moeten voldoen?

Vraag 4

Is vastgesteld welke maatregelen moeten worden genomen ter voorkoming van ongewenste effecten als gevolg van toepassing van het schoonmaaksysteem?

Vraag 5

Is vastgesteld welke veiligheidsmaatregelen noodzakelijk zijn (bijvoorbeeld wanneer productiemachines worden schoongemaakt) voorafgaand aan de start van het schoonmaaksysteem?

Vraag 6

Is vastgesteld waaraan de afrondende werkzaamheden van het schoonmaaksysteem moeten voldoen?

Vraag 7

Is vastgesteld wat voor onderhoud de hulpmaterialen moeten ondergaan voorafgaande aan het opbergen in het magazijn?

Vraag 8

Is vastgesteld hoe de indeling van het magazijn voor de reinigingsmiddelen moet zijn?

13 Bijlage C

Vraaglijst in relatie tot VSR-PR-2-1

Deze vraaglijst refereert aan VSR-PR-2-1, paragraaf 4 (Voorwaarden van het schoonmaakproces).

Wanneer alle vragen met ja zijn beantwoord voldoet het schoonmaakproces aan de voorwaarden zoals vastgelegd in de praktijkrichtlijn.

- 1.1 Is er een risicoanalyse op grond waarvan de productieruimten zijn geklasseerd conform VSR-PR-1-2 of vergelijkbaar met deze soort indeling ?
- 1.2 Is er een risicoanalyse op grond waarvan voor alle elementen (oppervlakken) reinheidsklassen zijn bepaald?

- 2.1 Zijn de juiste schoonmaak- (en desinfectie)methoden vastgesteld?
- 2.2 Zijn de juiste schoonmaak- apparatuur, -materialen en (desinfectie) middelen bepaald?
- 2.3 Zijn de volgorde en routing van de schoonmaaksystemen bepaald?
- 2.4 Zijn de frequenties van de schoonmaaksystemen bepaald?

- 3.1 Is vastgesteld door wie de schoonmaaksystemen worden uitgevoerd?
- 3.2 Zijn er afspraken vastgelegd over verdeling van uitvoering van de schoonmaak-systemen?
- 3.3 Is er vastgesteld wat de reinheidsklasse is van elementen voorafgaande aan de schoonmaak?
- 3.4 Is het tijdstip van begin van de schoonmaak vastgesteld nadat de productie is gestopt?
- 3.5 Zijn de opleidingseisen van de personen die de schoonmaaksystemen uitvoeren bepaald?
- 3.6 Zijn de eisen voor de in de schoonmaaksystemen te gebruiken schoonmaak-machines, materialen en middelen vastgelegd?

- 4.1 Is vastgesteld hoe de resultaten van de schoonmaak zullen worden gecontroleerd?
- 4.2 Is vastgesteld aan welke opleidingseisen de schoonmaakcontroleurs moeten voldoen?
- 4.3 Is per element vastgesteld hoe, hoe vaak, op welk tijdstip en door wie de schoonmaakcontroles worden gedaan?
- 4.4 Is vastgesteld hoe de eisen voor schoonmaak- machines, -materialen en –middelen worden gecontroleerd en/of gemeten.
- 4.5 Is vastgesteld hoe wordt omgegaan met de resultaten van de beoordelingen van de

controles, binnen welke termijn en door wie die beoordelingen plaats vinden en aan wie de conclusies daarvan worden gerapporteerd?

4.6 Is er een registratiesysteem voor alle controleresultaten?

4.7 Zijn er afspraken ten aanzien van het registratiesysteem, hoe lang, door wie en waar?

5.1 Sluiten de afspraken voor het schoonmaken, de schoonmaaksystemen, aan bij de voor de branche geldende regelgeving, hygiënecode en normen?

5.2 Zijn de documenten voor de schoonmaakorganisatie voorzien van referenties naar deze regelgeving, hygiënecode en normen?

6.1 Zijn de schoonmaaksystemen in de praktijk gevalideerd en indien nodig bijgesteld?

6.2 Zijn alle documenten, procedures, instructies etc. onderdeel van een beheerst documentatiesysteem?

SCORE TABEL VSR-PR-2-1 VRAAGLIJST

Betreft object _____

vraag	ja	nee
1.1		
1.2		
2.1		
2.2		
2.3		
2.4		
3.1		
3.2		
3.3		
3.4		
3.5		
3.6		
4.1		
4.2		
4.3		
4.4		
4.5		
4.6		
4.7		
5.1		
5.2		
6.1		
6.2		
scores		

Colofon

Deze VSR-Praktijrichtlijn is ontwikkeld door:

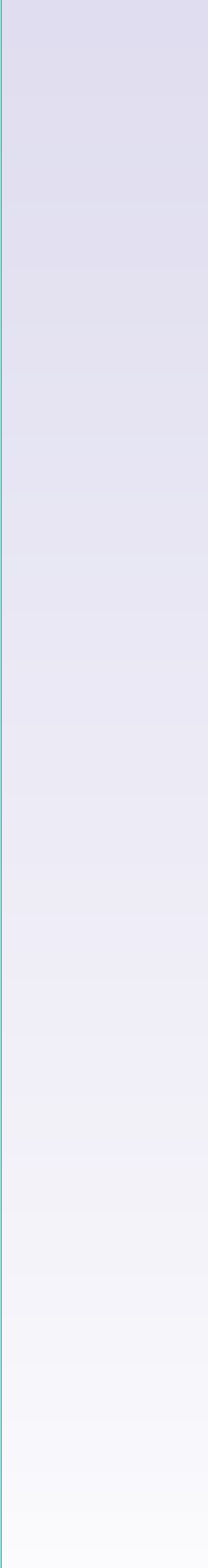
Henk Otto

In samenwerking met de Werkgroep KMS-Food

Organisaties:

VSR – Vereniging Schoonmaak Research www.vsr-org.nl

SSK – Stichting Schoonmaakkwaliteit www.schoonmaakkwaliteit.nl



VSR - PUBLICATIE

VSR is het onafhankelijke platform voor professioneel schoonmaken en kennisinstituut voor alle marktpartijen binnen de schoonmaakdienstverlening.

VSR streeft naar professionalisering en objectivering van het schoonmaakvak door middel van onderzoek, voorlichting en opleiding.



Vereniging Schoonmaak Research

Postbus 90154, 5000 LG Tilburg

T. 013 - 594 43 46

F. 013 - 594 47 48

E. vsr@wispa.nl

I. www.vsr-org.nl