

1. Doel van het HACCP verificatieoverleg

Het HACCP verificatieoverleg door het HACCP team is een systematische beoordeling van de geschiktheid en doeltreffendheid van het HACCP / TACCP / VACCP systeem.

2. Onderwerpen

Tijdens het HACCP verificatie overleg worden de volgende zaken besproken:

1. Bespreken verbeterpunten uit het vorige verificatieoverleg.
2. Analyse van het bedrijfsproces, stroomschema's, bedrijfsplattegrond, basisvoorwaardenprogramma, validaties van afgelopen jaar, bedrijfsinrichting en invloeden van eventuele wijzigingen op het HACCP / TACCP / VACCP plan (bijv. verandering in grondstoffen, leverancier van grondstoffen / primaire verpakkingsmaterialen, ingrediënt / recept, procesomstandigheden, reinigings- & desinfectieprocedures, procesflow of apparatuur, beoogd gebruik voor de consument, ontstaan van nieuw risico, beoordeling na ernstig incident m.b.t. productveiligheid)..
3. Analyse van doeltreffendheid van de gebruikte machines en andere productiemiddelen.
4. Analyse van interne audit resultaten.
5. Analyse van de resultaten van leveranciersbeoordelingen.
6. Gevareninventarisatie en risicoanalyse (incl. TACCP / VACCP) / bepaling van CCP's.
7. Beheersing CCP's (incl. gehanteerde norm, gehanteerde wijze van monitoring, bewakingsverslagen en analyse van geregistreerde afwijkingen)
8. *Analyse van bemonstering plan en resultaten.*
9. Analyse van de opleidingsbehoefte / opleidingsplan.
10. Trendanalyse van klachten, *afwijkingen en non-conformiteiten*, calamiteiten en incidenten waarbij producten zijn teruggeroepen of bij terugroepactie.
11. Nieuwe ontwikkelingen in wetgeving, normen, technologie, voedselveiligheid, wetenschappelijke en technische ontwikkelingen, gedragscodes van het productieland en eventueel gedragscodes van land waar product wordt afgezet.
12. *Controle of er veranderingen zijn in mogelijke nadelige gevolgen van de fabrieksomgeving op de voedselveiligheid en/of productkwaliteit.*
13. Evalueren van doelstellingen.
14. Mogelijke verbeteringen van het HACCP systeem.
15. Wijze waarop de voorgestelde maatregelen worden uitgevoerd.
16. Voedselveiligheids- / kwaliteitscultuur
17. Food defense / Food fraude

3. Deelnemers

De leden van het HACCP team. Wanneer het HACCP team oordeelt dat zij niet over voldoende kennis beschikt, wordt advies gevraagd bij derden.

4. Frequentie

Een HACCP verificatieoverleg vindt minimaal eenmaal per *12 maanden* plaats en indien *er significante* aanpassingen in het productieproces, het HACCP / TACCP / VACCP plan en/of het kwaliteitshandboek hier aanleiding toe geven.

5. Verslaglegging

Van elke HACCP verificatieoverleg wordt een verslag gemaakt.

De Manager kwaliteitszorg / KAM coördinator zorgen voor afhandeling van de vastgestelde verbeterpunten en noteert deze op het verslag.