



HACCP - verificatie overleg

Code: GB.04.3

Revisie: 4

Versiedatum: 27-05-2024

Datum:

Aanwezig :

*
*
*
*
*

Notulen : *

Afwezig :

Agendapunten:

1. Bespreken verbeterpunten uit het vorige overleg
2. Analyse van het bedrijfsproces, stroomschema's, bedrijfsplattegrond, basisvoorwaardenprogramma, validaties van afgelopen jaar, bedrijfsinrichting en invloeden van eventuele wijzigingen op het HACCP 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 de opleidingsbehoefte.
9. Trendanalyse van klachten, calamiteiten en incidenten waarbij producten zijn teruggeroepen of bij terugroepactie.
10. Nieuwe ontwikkelingen in wetgeving, normen technologie, voedselveiligheid, wetenschappelijke en technische ontwikkelingen, gedragscodes van het productieland en eventueel gedragscodes van land waar product wordt afgezet.
11. Evalueren van doelstellingen
12. Mogelijke verbeteringen van het HACCP systeem.
13. Wijze waarop de voorgestelde maatregelen worden uitgevoerd.
14. Voedselveiligheids-/kwaliteitscultuur
15. Food defense / Food fraude

Verslag:

Agenda punt	Opmerkingen	Actie / naam
1.	Bespreken verbeterpunten uit het vorige verificatieoverleg. van dd-mm-jjjj	
2.	Analyse van het bedrijfsproces, stroomschema's, bedrijfsplattegrond, basisvoorwaardenprogramma, validaties van afgelopen jaar, bedrijfsinrichting en invloeden van eventuele wijzigingen op het HACCP 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). • Gehanteerde norm • Gehanteerde wijze van monitoring • Bewakingsverslagen en analyse van geregistreerde afwijkingen	
8.	Analyse van de opleidingsbehoefte.	
9.	Trendanalyse van klachten, calamiteiten en incidenten waarbij producten zijn teruggeroepen of bij terugroepactie. •	
10.	Nieuwe ontwikkelingen in wetgeving, normen , technologie, voedselveiligheid, wetenschappelijke en technische ontwikkelingen, gedragscodes van het productieland en eventueel gedragscodes van land waar product wordt afgezet.	
11.	Evalueren van doelstellingen.	
12.	Mogelijke verbeteringen van het HACCP systeem.	
13.	Wijze waarop de voorgestelde maatregelen worden uitgevoerd.	
14.	Voedselveiligheids- /kwaliteitscultuur:	
15.	Food defense / Food fraude	

Besluitenlijst

datum	Besluit doorgevoerd	