



R1.0 - Feed Safety Management Systems Requirements

Versie NL: 1 januari 2022





Inhoudsopgave

WELKOM	5
1. SCOPE VAN DIT DOCUMENT	5
2. NORMATIEVE VERWIJZINGEN	6
3. TERMEN EN DEFINITIES	7
4. DE CONTEXT VAN HET GMP+ GECERTIFICEERDE BEDRIJF	8
4.1. NALEVING VAN DE DIERVOEDERWETGEVING EN DEZE STANDAARD.....	8
4.2. DE BEHOEFTE EN VERWACHTINGEN VAN BELANGHEBBENDE PARTIJEN BEGRIPEN	8
4.3. BEPALING VAN DE SCOPE VAN HET FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM	9
4.4. FEED SAFETY MANAGEMENT SYSTEM.....	10
5. LEIDERSCHAP	11
5.1. LEIDERSCHAP EN BETROKKENHEID.....	11
5.2. VOEDERVEILIGHEIDSBELEID.....	11
5.2.1. Opzetten van een voederveiligheidsbeleid	11
5.2.2. Communicatie over het voederveiligheidsbeleid	12
5.3. ORGANISATORISCHE ROLLEN, VERANTWOORDELIJKHEDEN EN BEVOEGDHEDEN.....	12
5.3.1. Verantwoordelijkheden en Bevoegdheden van de (hoofd-)directie	12
5.3.2. Verantwoordelijkheden van de Feed Safety teamleider	12
5.3.3. Verantwoordelijkheden van het Validatieteam	13
5.3.4. Verantwoordelijkheden van alle betrokkenen	13
6. PLANNING	14
6.1. DE DOELSTELLINGEN VAN HET FSMS EN HOE DEZE TE BEREIKEN	14
6.2. PLANNING VAN WIJZIGINGEN	14
7. ONDERSTEUNING	15
7.1. MIDDELEN	15
7.1.1. Algemeen	15
7.1.2. Personeel	15
7.1.3. Infrastructuur	15
7.1.4. Werkomgeving	16
7.1.5. Beheer van leveranciers	16
7.2. COMPETENTIE	17
7.3. BEWUSTZIJN	17
7.4. COMMUNICATIE.....	18
7.4.1. Algemeen	18
7.4.2. Externe communicatie	18
7.4.3. Interne communicatie	19
7.5. GEDOCUMENTEERDE INFORMATIE	19
7.5.1. Algemeen	19



7.5.2.	Creëren en Actualiseren	20
7.5.3.	Beheersing van gedocumenteerde informatie	20
8.	UITVOERING	21
8.1.	OPERATIONELE PLANNING EN BEHEERSING.....	21
8.2.	BASISVOORWAARDENPROGRAMMA'S (PRPS).....	21
8.3.	TRACEERBAARHEIDSSYSTEEM.....	22
8.4.	VOORBEREID ZIJN EN REAGEREN OP NOODSITUATIES.....	23
8.4.1.	Algemeen	23
8.4.2.	Afhandeling van Noodsituaties en Incidenten	23
8.5.	GEVARENBEHEERSING.....	23
8.5.1.	Stappen ter voorbereiding van een gevarenanalyse	23
8.5.1.1.	Kenmerken van ingrediënten	23
8.5.1.2.	Kenmerken van eindproducten	24
8.5.1.3.	Beoogd gebruik	24
8.5.1.4.	Processchema's en Beschrijving van processen	25
8.5.1.4.1.	Processchema's opstellen	25
8.5.1.4.2.	Een plattegrond opstellen	25
8.5.1.4.3.	Bevestiging van Processchema's en Plattegrond op locatie	25
8.5.2.	Gevarenanalyse	26
8.5.2.1.	Identificatie van gevaren	26
8.5.2.2.	Risicobeoordeling	26
8.5.2.3.	Critical Control Points vaststellen (CCP's)	27
8.5.3.	CCP beheersing	27
8.5.3.1.	Voederveiligheidsnormen voor CCP's bepalen	27
8.5.3.2.	Monitoring CCP's	28
8.6.	VALIDATIE & VERIFICATIE.....	29
8.6.1.	Validatie	29
8.6.2.	Verificatie	30
8.6.2.1.	Verificatie van het HACCP plan	30
8.6.2.2.	Analyse van de resultaten van verificatie activiteiten	30
8.7.	BEHEERSING VAN PRODUCT- EN PROCES NONCONFORMITIES.....	30
8.7.1.	Correcties en Corrigerende maatregelen definiëren	30
8.7.2.	Afhandeling van mogelijk onveilige producten	31
8.7.2.1.	Algemeen	31
8.7.2.2.	Evaluatie van mogelijk onveilige producten	31
8.7.2.3.	Verwijdering van niet-conforme producten	32
8.7.2.4.	Intrekking / Recall	32
9.	EVALUATIE VAN DE PRESTATIES VAN HET FSMS	33
9.1.	MONITOREN, METEN, ANALYSEREN EN EVALUEREN.....	33
9.1.1.	Algemeen	33
9.1.2.	Analyse en Evaluatie	33
9.2.	INTERNE AUDIT.....	34



9.3.	DIRECTIEBEOORDELING	35
9.3.1.	Algemeen	35
9.3.2.	Input voor directiebeoordeling	35
9.3.3.	Output van directiebeoordeling	35
10.	VERBETERING	36
10.1.	AFWIJINGEN EN CORRIGERENDE MAATREGELEN	36
10.2.	CONTINUE VERBETERING	36
10.3.	HET FSMS ACTUALISEREN	37



Welkom

Dit Feed Certification scheme document helpt u om wereldwijd voederveiligheid te bieden. Door te voldoen aan de voorwaarden die GMP+ International samen met onze GMP+ Community heeft opgesteld, willen we u helpen om de certificering van diervoeder te krijgen die u nodig heeft. Lees de informatie in dit document zorgvuldig door.

Let's make this work together!

1. Scope van dit document

Dit document stelt een bedrijf in staat de voederveiligheidsdoelstellingen te behalen. Het specificeert voorwaarden voor een Managementsysteem voor Voederveiligheid (hierna te noemen: Feed Safety Management System (FSMS)) waarmee een bedrijf veilige diervoederproducten en diervoederdiensten kan leveren.

Alle voorwaarden in deze standaard zijn generiek en zijn bedoeld om van toepassing te zijn op alle bedrijven met activiteiten in de diervoederketen, ongeacht omvang en complexiteit. Dit varieert van bedrijven die toevoegingsmiddelen, voedermiddelen, voormengsels, mengvoerders of huisdiervoeder produceren tot bedrijven die zich bezighouden met de handel, op- en overslag en transport over de weg of per spoor van deze producten..

Met dit document kan elk bedrijf, inclusief kleinere bedrijven, een robuust en betrouwbaar Feed Safety Management System opzetten. Daarnaast kunnen interne en / of externe middelen worden gebruikt om aan de voorwaarden van deze standaard te voldoen.

Dit document maakt (samen met de Technische Specificaties) deel uit van de GMP+ FSA module. Als een bedrijf aantoont dat het voldoet aan de voorwaarden in deze standaard, kan een GMP+ FSA-certificaat worden afgegeven door de Certificatie Instelling.

(Schema) documentenstructuur voor bedrijven





2. Normatieve verwijzingen

Enkele van de voorwaarden in dit document (de Feed Safety Management Systems Requirements) verwijzen naar de GMP+ Technische Specificaties (TS). Deze technische specificaties leggen een specifiek element van de Feed Safety Management Systems Requirement nader uit en moeten worden beschouwd als een normatief onderdeel van de GMP+ FSA-module.

Bovendien zijn enkele technische specificaties aanvullend op dit document (de Feed Safety Management Systems Requirements). Deze technische specificaties moeten ook worden beschouwd als een normatief onderdeel van de GMP+ FSA-module.



3. Termen en Definities

Zie F 0.2 *Definitielijst*.



4. De context van het GMP+ gecertificeerde bedrijf

Elk GMP+ gecertificeerd bedrijf maakt deel uit van de wereldwijde diervoeder- en levensmiddelen keten. Het gecertificeerde bedrijf moet zich daarom zeer bewust zijn van deze positie. Dit heeft niet alleen betrekking op de locaties waar diervoederactiviteiten plaatsvinden, maar ook waar de GMP+ FSA geborgde producten van het bedrijf op de markt worden gebracht.

4.1. Naleving van de Diervoederwetgeving en deze Standaard

Het gecertificeerde bedrijf moet voldoen aan de van toepassing zijnde diervoederwetgeving. Dit betreft de diervoederwetgeving:

- a) in het land waar het gecertificeerde bedrijf is gevestigd;
- b) in het land waar het diervoeder in de handel wordt gebracht;
- c) Het gecertificeerde bedrijf moet ook voldoen aan de relevante onderdelen van de standaard.

Als de standaard geen beheersmaatregelen voor een specifieke situatie beschrijft, is het de verantwoordelijkheid van het GMP+ gecertificeerde bedrijf om aanvullende beheersmaatregelen vast te stellen en uit te voeren op basis van een HACCP onderzoek, zoals beschreven in hoofdstuk 8.

In alle bovenstaande gevallen is het de strengste voorwaarden die gelden voor GMP+ gecertificeerde bedrijven.

4.2. De Behoeften en Verwachtingen van belanghebbende partijen begrijpen

Het gecertificeerde bedrijf moet ervoor zorgen dat het de mogelijkheid heeft om voortdurend producten en diensten te leveren die voldoen aan de voorwaarden van de norm. Het gecertificeerde bedrijf moet bepalen:

- a) welke belanghebbende partijen relevant zijn voor het Feed Safety Management System (FSMS) en;
- b) wat de behoeften van de relevante belanghebbende partijen voor het FSMS zijn.

Gebruikerstip:

Er is een breed scala aan belanghebbende partijen wiens behoeften u moet overwegen met betrekking tot het GMP+ Feed Safety Management System. Het kan helpen om ze zorgvuldig op te sommen. Deze belanghebbende partijen kunnen variëren van leveranciers, klanten, gecontracteerde transporteurs en dienstverleners zoals ongediertebestrijding, siloreiniging, tankreiniging, havenbedrijven, certificatieschema's en havenautoriteiten.



4.3. Bepaling van de scope van het Feed Safety Management System

Het GMP+ gecertificeerde bedrijf moet alle activiteiten, processen, producten of diensten beschrijven in het Feed Safety Management System (FSMS) waarvoor het verantwoordelijk is.

Het gecertificeerde bedrijf moet de scope van het FSMS bepalen door specificatie van:

- a) al zijn activiteiten, processen, producten of diensten met betrekking tot diervoeders. Hieronder vallen activiteiten, processen, producten en diensten uitgevoerd door / voor derden;
- b) alle locaties – al dan niet eigendom van het bedrijf - inclusief relevante administratieve locaties.
- c) welke van de activiteiten, processen, producten of diensten op die locaties aan GMP+ certificatie zijn onderworpen;

Het is mogelijk om activiteiten, processen, producten of diensten met betrekking tot de productie, handel, opslag en transport van diervoeder uit te sluiten van de scope van GMP+ certificatie.

- d) andere (diervoeder- en niet-diervoeder gerelateerde) activiteiten, processen, producten of diensten zoals gedefinieerd onder c) die een invloed kunnen hebben op de voederveiligheid. Het gecertificeerde bedrijf moet ervoor zorgen dat deze activiteiten, processen, producten of diensten geen negatieve invloed hebben op de voederveiligheid.; *Zie voor meer details TS 1.10 Operationele activiteiten, § 1.10 Scheiding.*
- e) Het gecertificeerde bedrijf moet altijd rekening houden met de voorwaarden waarnaar wordt verwezen in § 4.1 en § 4.2 bij het bepalen van deze scope.

Alle activiteiten die mogelijk de voederveiligheid beïnvloeden, moeten beschikbaar zijn voor controle. De scope moet beschikbaar en bijgewerkt zijn als gedocumenteerde informatie.



+ Gebruikerstip:

Dit is complexe materie. Een goede plek om te beginnen met lezen over de scope van activiteiten met betrekking tot GMP+ certificering is het document: "Waar begint GMP+ FSA-certificering?" Hierboven noemen we "activiteiten en / of producten die niet gerelateerd zijn aan diervoeder". Hierbij kunt u denken aan bijvoorbeeld opslag van brandstoffen, landbouwvoertuigen, hout. Deze zijn niet direct betrokken bij het diervoederproces, maar kunnen mogelijk een negatief effect hebben op voederveiligheid.

4.4. Feed Safety Management System

Het gecertificeerde bedrijf moet een Feed Safety Management System opzetten, implementeren, onderhouden, actualiseren en voortdurend verbeteren, in overeenstemming met de voorwaarden van de GMP+ standaarden. Er moet aandacht zijn voor (de interactie tussen) de afzonderlijke processen. Uw Feed Safety Management System moet uw processen beheersen, inclusief de interactie tussen deze processen.

Wanneer u extern ontwikkelde elementen gebruikt om uw Feed Safety Management System op te zetten, moet u er op basis van een beoordeling voor zorgen dat deze elementen geschikt zijn (gemaakt) voor uw specifieke Feed Safety Management System.

+ Gebruikerstip:

Extern ontwikkelde elementen kunnen bijvoorbeeld (onderdeel zijn van) een kwaliteitshandboek ontwikkeld door een adviseur of een HACCP studie of Code of Practice , uitgevoerd door een vereniging. Denk ook aan de generieke risicobeoordelingen die GMP+ International verstrekt als onderdeel van de Feed Support Products.



5. Leiderschap

5.1. Leiderschap en Betrokkenheid

De (hoofd-)directie van een GMP+ gecertificeerd bedrijf moet blijk geven van leiderschap en toewijding met betrekking tot het Feed Safety Management System (FSMS) door:

- a) ervoor te zorgen dat het voederveiligheidsbeleid en de doelstellingen van het FSMS worden vastgesteld;
- b) ervoor te zorgen dat de FSMS voorwaarden zijn geïntegreerd in de bedrijfsprocessen van het bedrijf;
- c) ervoor te zorgen dat de middelen beschikbaar worden gesteld voor naleving van FSMS;
- d) het belang te communiceren van een doeltreffend FSMS en door te voldoen aan de FSMS-voorwaarden en de wederzijds overeengekomen eisen van klanten met betrekking tot voederveiligheid;
- e) ervoor te zorgen dat het FSMS wordt geëvalueerd en onderhouden om het beoogde resultaat (of de beoogde resultaten) te bereiken;
- f) personen aan te sturen en te ondersteunen om bij te dragen aan de doeltreffendheid van het FSMS;
- g) bevordering van continue verbetering;
- h) het ondersteunen van andere relevante managers om hun leiderschap te tonen binnen hun verantwoordelijkheidsgebieden.

5.2. Voederveiligheidsbeleid

5.2.1. Opzetten van een voederveiligheidsbeleid

De (hoofd-)directie moet een beleid voor voederveiligheid opstellen, implementeren en handhaven dat:

- a) zorgt voor toewijding aan de voorwaarden van deze GMP+ FSA module;
- b) passend is voor het doel en de context van het bedrijf;
- c) een kader biedt voor het bepalen en herzien van de doelstellingen van het FSMS, zoals beschreven in hoofdstuk 6;
- d) een verbintenis omvat om te voldoen aan de van toepassing zijnde voederveiligheidsvoorwaarden, waaronder voorwaarden uit nationale en internationale wetgeving en de onderling overeengekomen voorwaarden van de klant met betrekking tot voederveiligheid;
- e) zich richt op interne en externe communicatie;
- f) een verbintenis omvat tot voortdurende verbetering van het FSMS;
- g) zich richt op de noodzaak om competenties met betrekking tot voederveiligheid te bewerkstelligen.



5.2.2. Communicatie over het voederveiligheidsbeleid

Voederveiligheidsbeleid moet:

- a) beschikbaar en bijgewerkt zijn als gedocumenteerde informatie;
- b) worden gecommuniceerd, begrepen en toegepast op alle niveaus binnen het bedrijf;
- c) waar nodig beschikbaar zijn voor relevante belanghebbenden.

5.3. Organisatorische Rollen, Verantwoordelijkheden en Bevoegdheden

5.3.1. Verantwoordelijkheden en Bevoegdheden van de (hoofd-)directie

De (hoofd-)directie moet ervoor zorgen dat de verantwoordelijkheden en bevoegdheden voor relevante rollen binnen het bedrijf worden toegewezen, gecommuniceerd en begrepen. De (hoofd-)directie is eindverantwoordelijk voor het Feed Safety Management System.

De (hoofd-)directie moet verantwoordelijkheden en bevoegdheden toekennen:

- a) om ervoor te zorgen dat het FSMS voldoet aan de voorwaarden zoals beschreven in dit document;
- b) voor het rapporteren over de prestaties en eventuele noodzaak tot verbeteringen van het FSMS aan de (hoofd-)directie;
- c) voor het aanstellen van de Feed Safety Team(s) en de Feed Safety teamleiders. Als er meer dan één Feed Safety Team is, moet er een coördinator worden toegewezen;
- d) voor het aanwijzen van de validatieteam(s) en de validatieteamleider(s). Als er meer dan één validatieteam is, moet er een coördinator worden toegewezen;
- e) voor het aanwijzen van personen met gedefinieerde verantwoordelijkheden en hen de bevoegdheid geven om actie(s) te initiëren en te documenteren.

5.3.2. Verantwoordelijkheden van de Feed Safety teamleider

De Feed Safety teamleider is verantwoordelijk voor:

- a) de opstelling, implementatie, het onderhoud en actualiseren van het FSMS (incl. gevarenbeheersplan zoals beschreven in § 8.5);
- b) het managen en organiseren van de werkzaamheden van het Feed Safety Team;
- c) zorgen voor relevante training en competenties voor het Feed Safety Team (§ 7.2);
- d) rapporteren aan de (hoofd-)directie over de effectiviteit en geschiktheid van het FSMS en wijzen op eventuele verbeterbehoeften;
- e) de coördinatie van de voortgang en voor een goede opzet en onderhoud van het FSMS, in het geval van meer dan één Feed Safety Team.



+ Gebruikerstip:

Sommige medewerkers kunnen meerdere rollen vervullen binnen een Feed Safety Team. U mag ook middelen van buiten het bedrijf gebruiken. Maar de (hoofd-)directie blijft altijd eindverantwoordelijk voor het FSMS.

5.3.3. Verantwoordelijkheden van het Validatieteam

De (hoofd-)directie moet een validatieteam instellen. De leden van het Feed Safety Team kunnen ook lid zijn van het Validatieteam, maar het Validatieteam moet ten minste één onafhankelijk lid bevatten om ongewenste beïnvloeding te voorkomen. Indien dit niet mogelijk is, kan de (hoofd-)directie hiervan afwijken, zolang er geldige redenen worden gegeven. De personen die betrokken zijn bij de validatie en de activiteiten die zij uitvoeren, moeten duidelijk worden gedocumenteerd.

5.3.4. Verantwoordelijkheden van alle betrokkenen

Alle personen van het GMP+ gecertificeerde bedrijf hebben de verantwoordelijkheid om potentiële en actuele problemen met betrekking tot het FSMS te melden aan de daarvoor aangewezen persoon / personen / functionarissen.



6. Planning

6.1. De Doelstellingen van het FSMS en hoe deze te bereiken

Het GMP+ gecertificeerde bedrijf moet voor relevante functies en niveaus doelstellingen voor het FSMS vaststellen.

De doelstellingen van het FSMS moeten:

- a) consistent zijn met het voederveiligheidsbeleid;
- b) meetbaar zijn;
- c) rekening houden met de van toepassing zijnde wettelijke en regelgevende voederveiligheidsvoorwaarden zoals vermeld in hoofdstuk 4;
- d) worden gecontroleerd en geverifieerd;
- e) worden gecommuniceerd;
- f) waar nodig worden onderhouden en bijgewerkt.

Het gecertificeerde bedrijf moet gedocumenteerde informatie over de doelstellingen voor het FSMS bewaren.

Gebruikerstip:

Wanneer u voor het eerst begint met het plannen van de doelstellingen voor het FSMS van uw bedrijf, is het een goed idee om het volgende te vermelden als onderdeel van uw projectplan:

- wat er moet gebeuren;
- welke middelen zijn daarvoor nodig;
- wie is verantwoordelijk;
- wanneer zal het worden voltooid;
- hoe worden de resultaten geëvalueerd.

6.2. Planning van wijzigingen

Wanneer het gecertificeerde bedrijf bepaalt dat er wijzigingen moeten worden aangebracht met betrekking tot de voederveiligheid, moet het gecertificeerde bedrijf over het volgende nadenken:

- a) het doel van de wijzigingen en hun mogelijke gevolgen;
- b) de doorlopende integriteit van het FSMS;
- c) de beschikbaarheid van middelen;
- d) de toewijzing of herverdeling van verantwoordelijkheden en bevoegdheden.



7. Ondersteuning

7.1. Middelen

7.1.1. Algemeen

Het gecertificeerde bedrijf moet de middelen die nodig zijn voor het opzetten, implementeren, onderhouden, updaten en continu verbeteren van het FSMS vaststellen en beschikbaar stellen. Het bedrijf moet rekening houden met de:

- a) mogelijkheden van - en eventuele beperkingen op - bestaande interne middelen;
- b) behoefte aan externe middelen.

Gebruikerstip:

Met "middelen" bedoelen we hier de mensen, infrastructuur, werkomgeving en andere zaken die nodig zijn om een werkbaar Feed Safety Management System op te zetten.

7.1.2. Personeel

Het gecertificeerde bedrijf moet ervoor zorgen dat de personen die de verantwoordelijkheid hebben gekregen om een effectief FSMS te beheren en te onderhouden, competent zijn. Deze competentie moet worden ondersteund met gedocumenteerde informatie als bewijs.

Als externe experts worden gebruikt om te helpen bij de ontwikkeling, implementatie, werking of beoordeling van het FSMS, moet bewijs van overeenkomsten of contracten waarin hun competentie, verantwoordelijkheid en autoriteit worden vastgelegd, worden gedocumenteerd en bewaard.

7.1.3. Infrastructuur

Het gecertificeerde bedrijf moet de middelen ter beschikking stellen voor het bepalen, opzetten en onderhouden van de infrastructuur die nodig is om conformiteit met de voorwaarden van het FSMS te bereiken. Infrastructuur kan het volgende omvatten:

- a) voorzieningen (zoals productie- en opslagruimtes, laadruimten);
- b) apparatuur (inclusief hardware en software);
- c) informatie- en communicatietechnologie.

N.B.: Zie voor meer details TS 1.1 Basisvoorwaardenprogramma, Hoofdstuk 1 Infrastructuur.



7.1.4. Werkomgeving

Het gecertificeerde bedrijf moet de middelen bepalen, ter beschikking stellen en onderhouden voor het opzetten, beheren en onderhouden van een werkomgeving die nodig is om te voldoen aan de voorwaarden van het FSMS.

+ Gebruikerstip:

Een geschikte werkomgeving kan een combinatie zijn van menselijke en fysieke factoren (denk bijvoorbeeld aan factoren als temperatuur, warmte, vochtigheid, licht, luchtstroom, hygiëne, geluid).

N.B.: Zie voor meer details TS 1.1 Basisvoorwaardenprogramma, Hoofdstuk 2 Onderhoud.

7.1.5. Beheer van leveranciers

Het gecertificeerde bedrijf moet:

- a) criteria vaststellen en toepassen voor het evalueren, selecteren, bewaken van prestaties en her-evaluatie van externe leveranciers van processen, producten en / of diensten die van invloed kunnen zijn op de voederveiligheid. Deze criteria moeten gebaseerd zijn op een gevarenanalyse (zie hoofdstuk 8). Er moet minimaal aan de volgende voorwaarden worden voldaan. Het bedrijf moet processen, producten en / of diensten afnemen van de leveranciers, die:
 1. GMP+ FSA gecertificeerd zijn, of;
 2. Gecertificeerd zijn voor een andere standaard of;
 3. zijn geborgd door het gecertificeerde bedrijf via de poortwachtersvoorwaarden. Zie TS 1.2 *Inkoop* voor specifieke voorwaarden.
- b) zorgen voor adequate communicatie van voorwaarden met externe leverancier(s);
- c) ervoor zorgen dat extern geleverde processen, producten of diensten geen nadelige invloed hebben op het vermogen van het bedrijf om doorlopend te voldoen aan de voorwaarden van het FSMS.

Voedermiddelen die worden geproduceerd of (in)gekocht, moeten zijn opgenomen in TS 1.3 *Productenlijst*. Dit geldt niet voor voedermiddelen die alleen verwerkt worden in diervoeder voor niet-voedselproducerende dieren. Producten die niet in diervoeders mogen worden gebruikt, staan vermeld in TS 1.4 *Verboden Producten en Brandstoffen*.

Bewaar gedocumenteerde informatie van deze activiteiten en eventuele noodzakelijke acties als gevolg van evaluaties en her-evaluaties.

+ Gebruikerstip:

Waar we "externe leveranciers" zeggen, bedoelen we alle processen, producten en diensten die u van leveranciers koopt die nodig zijn om u te helpen bij het produceren en / of leveren van GMP+ geborgd diervoeder. Dit omvat ook leveranciers van grondstoffen, diergeneesmiddelen, reinigingsmiddelen en uitbestede diensten zoals ongediertebestrijding en onderhoud.

De supportdocumenten S 9.3 *Toelichting op de GMP+ diervoederketen* en S 9.7 *Hoe voer ik leveranciersbeoordelingen uit?* zijn zeer nuttig en geven meer informatie.



7.2. Competentie

Het gecertificeerde bedrijf moet:

- a) duidelijk omschrijven hoe zij haar personeel managet met betrekking tot FSMS;
- b) bepalen van de noodzakelijke competentie van personen - waaronder externe leveranciers - die werk onder haar controle uitvoeren dat van invloed is op de prestaties op het gebied van voederveiligheid en de doeltreffendheid van het FSMS;
- c) bewerkstelligen dat deze personen - inclusief het Feed Safety Team en degenen die verantwoordelijk zijn voor de werking van het gevaarbeheersingsplan - competent zijn door passende opleiding, training en / of ervaring;
- d) bewerkstelligen dat het Feed Safety Team multidisciplinaire kennis en ervaring heeft bij het ontwikkelen en implementeren van het FSMS. Dit omvat (maar is niet beperkt tot) de producten, processen, uitrusting en diervoeder- en voedselveiligheidsrisico's van het bedrijf binnen de scope van het FSMS;
- e) indien van toepassing, acties ondernemen om de benodigde bekwaamheid te verwerven, en de doeltreffendheid van de ondernomen acties evalueren;
- f) passende gedocumenteerde informatie bewaren als bewijs van competentie.

+ Gebruikerstip:

Waar we het hebben over "acties om de nodige competentie te verwerven", denk dan aan uw personeel dat mogelijk relevante opleiding, training en coaching heeft gehad. Als u die kennis niet in huis heeft, overweeg dan om competente personen in te huren of te contracteren.

7.3. Bewustzijn

Het gecertificeerde bedrijf moet ervoor zorgen dat alle relevante personen die onder de controle van het gecertificeerde bedrijf werken, op de hoogte moeten zijn van:

- a) het voederveiligheidsbeleid;
- b) de doelstellingen van het FSMS die relevant zijn voor hun taak/taken;
- c) hun individuele bijdrage aan de effectiviteit van het FSMS, inclusief de voordelen van verbeterde voederveiligheidsprestaties;
- d) de gevolgen van het niet voldoen aan de FSMS-voorwaarden.



7.4. Communicatie

7.4.1. Algemeen

Het gecertificeerde bedrijf moet de voor het FSMS relevante interne en externe communicatie bepalen, inclusief:

- a) wat het communiceert;
- b) wanneer het communiceert;
- c) met wie het communiceert;
- d) hoe het communiceert;
- e) wie communiceert.

Het bedrijf moet ervoor zorgen dat de eis van doeltreffende communicatie wordt begrepen door alle personen van wie de activiteiten van invloed zijn op de voederveiligheid.

7.4.2. Externe communicatie

Het gecertificeerde bedrijf moet ervoor zorgen dat voldoende informatie over voederveiligheid extern wordt gecommuniceerd. Het gecertificeerde bedrijf moet doeltreffende communicatie over voederveiligheid opzetten, implementeren en onderhouden met:

- a) leveranciers van producten en diensten, contractanten en klanten met betrekking tot:
 - 1) productinformatie om de juiste behandeling, weergave, opslag, bereiding, distributie en gebruik van het product binnen de voederketen mogelijk te maken;
 - 2) de status van GMP+ FSA diervoeders en -diensten. (Zie TS 1.8 *Etikettering* voor specifieke voorwaarden);
 - 3) geïdentificeerde gevaren voor de voederveiligheid die door andere organisaties in de voederketen moeten worden beheerst;
 - 4) contractuele regelingen, vragen en bestellingen, inclusief hun wijzigingen;
 - 5) feedback - waaronder klachten;
 - 6) niet voldoen aan / overschrijden van normen of andere onregelmatigheden / afwijkingen (zie § 8.4 Voorbereid zijn en reageren op noodsituaties).
- b) wet- en regelgevende instanties;
- c) andere organisaties die invloed hebben op of betrokken zijn bij de doeltreffendheid of het actualiseren van het FSMS.

U moet bewijs van elke externe communicatie bewaren als gedocumenteerde informatie.

Gebruikerstip:

Wellicht is het nuttig om te weten dat de Certificatie Instelling van het gecertificeerde bedrijf ook als aannemer wordt gezien.



7.4.3. Interne communicatie

Het gecertificeerde bedrijf moet doeltreffende regelingen opstellen, implementeren en onderhouden voor communicatie over aspecten die van invloed kunnen zijn op de voederveiligheid.

Om de doeltreffendheid van het FSMS te behouden, moet het gecertificeerde bedrijf ervoor zorgen dat het Feed Safety Team tijdig wordt geïnformeerd over veranderingen die van invloed kunnen zijn op de voederveiligheid.

Het Feed Safety Team moet ervoor zorgen dat deze informatie wordt gebruikt bij het actualiseren van het FSMS (§ 4.4 en § 10.3).

De (hoofd-)directie moet ervoor zorgen dat relevante informatie wordt opgenomen als input voor de directiebeoordeling (§ 9.3).

7.5. Gedocumenteerde informatie

7.5.1. Algemeen

Het Feed Safety Management System van het gecertificeerde bedrijf moet het volgende bevatten:

- a) gedocumenteerde informatie over het voederveiligheidsbeleid en de voederveiligheidsdoelstellingen;
- b) gedocumenteerde informatie vereist door de GMP+ standaard;
- c) gedocumenteerde informatie die door het gecertificeerde bedrijf is bepaald als noodzakelijk voor de doeltreffendheid van het FSMS;
- d) alle relevante gedocumenteerde informatie vereist door nationale en internationale wetgeving en klanten;
- e) gedocumenteerde informatie over de scope van het FSMS (hoofdstuk 4).

Gebruikerstip:

De hoeveelheid gedocumenteerde informatie die gecertificeerde bedrijven in een FSMS opnemen, kan van bedrijf tot bedrijf verschillen. Dit kan verschillende redenen hebben, waaronder:

- de omvang van het bedrijf en het soort activiteiten, processen, producten en diensten;
- de complexiteit van processen en hun interacties;
- de competentie van personen;



7.5.2. Creëren en Actualiseren

Bij het creëren en actualiseren van gedocumenteerde informatie moet het gecertificeerde bedrijf zorgen voor passende:

- a) identificatie (bijvoorbeeld een titel, datum, auteur of referentienummer);
- b) format (bijv. taal, softwareversie, afbeeldingen) en media (bijv. papier, elektronisch);
- c) review en goedkeuring voor geschiktheid en toereikendheid van de informatie.

7.5.3. Beheersing van gedocumenteerde informatie

Gedocumenteerde informatie vereist door het FSMS en door dit GMP+ document moet worden beheerst om ervoor te zorgen dat:

- a) het beschikbaar en geschikt is voor gebruik, waar en wanneer het nodig is;
- b) het adequaat is beschermd (bijvoorbeeld tegen verlies van vertrouwelijkheid, oneigenlijk gebruik of verlies van integriteit).

Voor de beheersing van gedocumenteerde informatie moet het gecertificeerde bedrijf, indien relevant, invulling geven aan het volgende:

- c) distributie, toegang, opvraging en gebruik;
- d) opslag en bewaring, inclusief behoud van leesbaarheid;
- e) beheersing van wijzigingen (bijv. versiebeheer);
- f) bewaren en vernietiging. Gedocumenteerde informatie moet minimaal drie jaar worden bewaard, tenzij een langere opslagperiode vereist is volgens de toepasselijke diervoederwetgeving of andere voorschriften.

Gedocumenteerde informatie van externe oorsprong - door het gecertificeerde bedrijf bepaald als noodzakelijk voor de planning en werking van het FSMS - moet worden geïdentificeerd, waar nodig, en beheerst. Gedocumenteerde informatie die wordt bewaard als bewijs dat aan de voorwaarden is voldaan, moet worden beschermd tegen onbedoelde wijzigingen.



8. Uitvoering

8.1. Operationele Planning en Beheersing

Het GMP+ gecertificeerde bedrijf moet de processen plannen, implementeren, beheersen, onderhouden en actualiseren die nodig zijn om te voldoen aan de voorwaarden voor de realisatie van veilige diervoederproducten door:

- a) criteria voor de processen vast te stellen;
- b) het implementeren van beheersing van de processen in overeenstemming met de criteria;
- c) het bewaren van gedocumenteerde informatie voor zover dat nodig is om aan te kunnen tonen dat de processen zijn uitgevoerd zoals gepland.

Het gecertificeerde bedrijf moet geplande wijzigingen beheersen en de gevolgen van onbedoelde wijzigingen beoordelen en maatregelen nemen om eventuele nadelige invloeden te verminderen.

Het gecertificeerde bedrijf moet ervoor zorgen dat uitbestede processen worden gecontroleerd (zie § 4.3).

8.2. Basisvoorwaardenprogramma's (PRPs)

Het gecertificeerde bedrijf moet basisvoorwaardenprogramma's (PRPs) opstellen, implementeren, onderhouden en actualiseren om het risico op besmetting (inclusief voederveiligheidsgevaar) van de producten, productverwerking en werkomgeving te voorkomen en / of te verminderen..

De basisvoorwaardenprogramma's (PRPs) moeten:

- a) passend zijn voor het bedrijf en haar context met betrekking tot voederveiligheid;
- b) passend zijn voor de grootte en het type van de bewerking en de aard van de producten die worden vervaardigd, opgeslagen en / of vervoerd;
- c) worden geïmplementeerd in het hele bedrijf, als algemeen programma of als programma dat van toepassing is op een bepaald product of proces;
- d) goedgekeurd zijn door het Feed Safety Team.

Bij het selecteren en / of opstellen van basisvoorwaardenprogramma's (PRPs) moet het bedrijf ervoor zorgen dat de van toepassing zijnde eisen uit regelgeving voor voederveiligheid en de eisen van de klant zijn geïdentificeerd (zie hoofdstuk 4).

Bij het opstellen van basisprogramma's (PRPs) moet het bedrijf het volgende overwegen:

- e) constructie, indeling van gebouwen en bijbehorende voorzieningen;
- f) indeling van gebouwen, inclusief indeling in zones, werkruimte en personeelsvoorzieningen;
- g) levering van lucht, water, energie en andere voorzieningen;
- h) ongediertebestrijding, afvalverwerking en riolering en ondersteunende diensten;
- i) de geschiktheid van apparatuur en de toegankelijkheid voor reiniging en onderhoud;



- j) maatregelen ter voorkoming van kruisbesmetting;
- k) reinigen en desinfecteren;
- l) persoonlijke hygiëne;
- m) productinformatie / consumentenbewustzijn;
- n) andere factoren, indien van toepassing.

De basisvoorwaardenprogramma's (PRPs) moeten minimaal in overeenstemming zijn met TS 1.1 *Basisvoorwaardenprogramma*. Het gecertificeerde bedrijf is verantwoordelijk voor het selecteren van de van toepassing zijnde voorwaarden.

Gedocumenteerde informatie moet de selectie, het opzetten, de toe te passen monitoring en verificatie van de basisvoorwaardenprogramma's (PRPs) specificeren.

8.3. Traceerbaarheidssysteem

Alle producten die van invloed kunnen zijn op de voedselveiligheid (GMP+ FSA-geborgd of niet-GMP+ FSA-geborgd diervoeder) moeten traceerbaar zijn in alle stadia van productie, verwerking en distributie. Het traceerbaarheidssysteem moet in staat zijn inkomend materiaal van de leveranciers en de eerste fase van de distributeroute van het eindproduct uniek te identificeren.

Zie voor meer details TS 1.1 Basisvoorwaardenprogramma, Hoofdstuk 10 Traceerbaarheidssysteem.

De vereiste informatie moet binnen vier uur beschikbaar zijn voor GMP+ International en bevoegde autoriteiten, tenzij de autoriteiten een kortere termijn vereisen.

Gedocumenteerde informatie als bewijs van het traceerbaarheidssysteem moet gedurende een bepaalde periode worden bewaard, zoals vermeld in § 7.5. Het GMP+ gecertificeerde bedrijf moet de doeltreffendheid van het traceerbaarheidssysteem verifiëren.

Als het bedrijf de eigenaar is van de goederen, moeten monsters worden genomen van inkomende en / of uitgaande diervoeders in overeenstemming met TS 1.6 *Monstername*. Van de inkomende en uitgaande diervoeders moet een monster worden genomen als het in een andere vorm wordt verzonden dan waarin het is ontvangen. Monsters moeten voor de bevoegde autoriteit beschikbaar worden gehouden. Het gecertificeerde bedrijf kan met derden schriftelijke afspraken maken over het nemen en opslaan van monsters.

Gebruikerstip 1:

Het supportdocument S 9.8 *Hoe ontwikkel ik traceerbaarheidssystemen?*, is erg handig en geeft meer informatie over het opzetten van een interne traceerbaarheidsprocedure.

Gebruikerstip 2:

De hierboven vermelde periode van vier uur betekent dat zodra het gecertificeerde bedrijf het verzoek ontvangt om de vereiste informatie te verstrekken, het maximaal 4 (opeenvolgende) uren heeft om die informatie te verstrekken.



8.4. Voorbereid zijn en Reageren op noodsituaties

8.4.1. Algemeen

De (hoofd-)directie moet ervoor zorgen dat er procedures zijn om te reageren op potentiële noodsituaties of incidenten die van invloed kunnen zijn op de voederveiligheid en relevant zijn voor de rol van het bedrijf in de voederketen.

Gedocumenteerde informatie moet worden opgesteld en bijgehouden om deze situaties en incidenten te beheersen.

8.4.2. Afhandeling van Noodsituaties en Incidenten

Het gecertificeerde bedrijf moet:

- a) reageren op noodsituaties en incidenten door:
 - 1) ervoor te zorgen dat de van toepassing zijnde wet- en regelgeving zijn geïdentificeerd;
 - 2) intern te communiceren;
 - 3) extern te communiceren (bijv. leveranciers, klanten, bevoegde autoriteiten, media);
- b) maatregelen nemen om de gevolgen van de noodsituatie te verminderen, passend bij de omvang van de noodsituatie of het incident en de mogelijke gevolgen voor de voederveiligheid (zie § 8.9.4);
- c) de gedocumenteerde informatie beoordelen en, indien nodig, bijwerken na het optreden van een incident, noodsituatie of tests.

N.B.: Voorbeelden van noodsituaties die van invloed kunnen zijn op de voederveiligheid en / of productie zijn: natuurrampen, ongevallen in de lokale omgeving, bio-terrorisme, arbeidsongevallen, noodsituaties op het gebied van de volksgezondheid en andere ongevallen zoals het onderbreken van essentiële diensten zoals water, elektriciteit of koeling.

8.5. Gevarenbeheersing

8.5.1. Stappen ter voorbereiding van een gevarenanalyse

8.5.1.1. Kenmerken van ingrediënten

Het gecertificeerde bedrijf moet gedocumenteerde informatie bijhouden over alle voedermiddelen, toevoegingsmiddelen en hulpstoffen voor zover nodig om gevaren te identificeren en een risicobeoordeling uit te voeren (zie § 8.5.2.2). De volgende informatie moet worden gedocumenteerd:

- a) microbiologische, chemische en fysische kenmerken;
- b) samenstelling van de voedingrediënten, inclusief toevoegingsmiddelen en hulpstoffen;
- c) bron (bijv. dierlijke, minerale, plantaardige, vergisting etc.);
- d) plaats van herkomst;
- e) productiemethode;
- f) verpakking; levermethode;
- g) bewaarcondities en houdbaarheid;



- h) voorbereiding en / of behandeling voor gebruik of verwerking;
- i) voederveiligheidsnormen voor diervoederingsrediënten, toevoegingsmiddelen voor diervoeder en hulpstoffen (TS 1.5 *Specifieke voederveiligheidsnormen*);
- j) wettelijke voorwaarden (zie § 4.1);
- k) productnaam of soortgelijke identificatie.

8.5.1.2. Kenmerken van eindproducten

Het gecertificeerde bedrijf moet gedocumenteerde informatie over de kenmerken van eindproducten bijhouden voor zover dat nodig is om een risicobeoordeling uit te voeren (zie § 8.5.2.2). Het volgende moet worden gedocumenteerd:

- a) productnaam of soortgelijke identificatie;
- b) samenstelling van het diervoeder: gebruikte ingrediënten en hulpstoffen (incl. toevoegingsmiddelen en hulpstoffen);
- c) biologische, chemische en fysische kenmerken;
- d) bewaarcondities en houdbaarheid;
- e) verpakking;
- f) etikettering met betrekking tot voederveiligheid en / of instructies voor hantering, bereiding en beoogd gebruik;
- g) wijze van distributie en levering;
- h) wettelijke voorwaarden (zie § 4.1);
- i) voederveiligheidsnormen voor diervoeder (TS 1.5 *Specifieke voederveiligheidsnormen*).

8.5.1.3. Beoogd gebruik

Het beoogde gebruik moet worden overwogen en moet worden bewaard als gedocumenteerde informatie voor zover dat nodig is om een risicobeoordeling uit te voeren (zie § 8.5.2.2). Het volgende moet worden gedocumenteerd:

- a) beoogd gebruik
- b) voorbereidingsinstructies;
- c) instructie voor het vervoederen (indien van toepassing: inclusief wachttijden);
- d) bewaarcondities ;
- e) voorwaarden met betrekking tot transport en voorwaarden voor de plaats van levering;
- f) houdbaarheid;
- g) wettelijk verplichte informatie op de verpakking en / of in begeleidende documenten;
- h) redelijkerwijs verwachte onjuiste behandeling of misbruik van het product

Gebruikerstip:

Een voorbeeld van dergelijk misbruik is het geven van diervoeder met een hoog kopergehalte, bestemd voor geiten en ander vee, aan schapen. Schapen worden vergiftigd als ze diervoeder consumeren met een hoog kopergehalte. Dit is een van de meest voorkomende oorzaken van schapenvergiftiging.



8.5.1.4. Processchema's en Beschrijving van processen

Het Feed Safety Team moet processchema's en een plattegrond opstellen, onderhouden en actualiseren als gedocumenteerde informatie voor elk diervoeder (groep), diervoeder-ingrediënt (groep).

Bij het uitvoeren van een gevarenanalyse moeten processchema's worden gebruikt als hulpmiddel voor het identificeren en beoordelen van voederveiligheidsgevaren.

Gebruikerstip:

U mag productgroepen aanmaken. Wanneer u productgroepen maakt, moet u producten combineren met dezelfde kenmerken, geproduceerd met vergelijkbare processen. Zorg ervoor dat u de specifieke risico's van individuele producten niet over het hoofd ziet wanneer u groepen maakt.

8.5.1.4.1. Processchema's opstellen

Processchema's moeten duidelijk, nauwkeurig en gedetailleerd genoeg zijn om een gevarenanalyse uit te voeren. Processchema's moeten, waar van toepassing, het volgende bevatten:

- a) weergave van alle individuele stappen in de procesvolgorde (van aankoop tot levering), retourneren van klanten en afval dat tijdens het proces kan worden geproduceerd;
- b) uitbestede processen;
- c) waar grondstoffen, ingrediënten, hulpstoffen, verpakkingsmaterialen, nutsvoorzieningen en tussenproducten in het proces komen;
- d) waar herverwerking en recycling plaatsvinden;
- e) waar eindproducten, tussenproducten, bijproducten en afval worden geproduceerd.

8.5.1.4.2. Een plattegrond opstellen

Indien relevant moet de volledige infrastructuur van de bedrijfslocatie worden weergegeven in een plattegrond, inclusief;

- a) de productie-eenheden, opslagruimten en personeelsvoorzieningen;
- b) machines en uitrusting;
- c) de route van diervoeder en grondstoffen door het bedrijf om eventuele kruisbesmettingspunten zichtbaar te maken.

8.5.1.4.3. Bevestiging van Processchema's en Plattegrond op locatie

Het Feed Safety Team moet ter plaatse de nauwkeurigheid van de processchema's en de plattegrond bevestigen, de processchema's en de plattegrond actualiseren waar van toepassing en bewaren als gedocumenteerde informatie.

Het Feed Safety Team kan deze actie delegeren aan het validatieteam of een andere vertegenwoordiger met kennis van het proces (de processen) en het HACCP-systeem.



8.5.2. Gevarenanalyse

8.5.2.1. Identificatie van gevaren

Het Feed Safety Team moet alle voederveiligheidsgevaren identificeren en documenteren die een negatief effect kunnen hebben op de veiligheid van het product, het soort proces en de procesomgeving.

De identificatie moet gebaseerd zijn op:

- a) de voorlopige informatie en gegevens die zijn verzameld in overeenstemming met de vorige HACCP-stappen (§ 8.5.1);
- b) ervaring;
- c) interne en externe informatie, waaronder zoveel mogelijk epidemiologische, wetenschappelijke en andere historische gegevens;
- d) informatie uit de diervoederketen over gevaren voor de voederveiligheid in verband met de veiligheid van de eindproducten, halffabricaten en diervoeder en levensmiddelen op het moment van consumptie;
- e) van toepassing zijnde voorwaarden uit de wet- en regelgeving;
- f) de generieke risicobeoordeling van de Feed Support Products (FSP);
- g) de fact sheets van ongewenste stoffen en producten uit de Feed Support Products (FSP).

Gevaren moeten voldoende gedetailleerd worden geanalyseerd om een risicobeoordeling en de selectie van geschikte beheersmaatregelen mogelijk te maken.

Het Feed Safety Team moet de stap(pen) identificeren waarbij elk voederveiligheidsgevaar aanwezig kan zijn, geïntroduceerd kan worden, kan toenemen of kan achterblijven.

Voorbeelden van dergelijke stappen zijn: ontvangst van grondstoffen, verwerking, distributie en levering.

Bij het identificeren van gevaren moet rekening worden gehouden met het volgende:

- h) de stadia voor en na in de diervoederketen;
- i) alle stappen in het processchema;
- j) de procesapparatuur, voorzieningen / diensten, procesomgeving en personen.

Voor elk gevaar stelt het Feed Safety Team ook een voederveiligheidsnorm vast en registreert deze, waarbij minimaal wordt voldaan aan de wettelijke voederveiligheidsnormen en de normen zoals vastgelegd in TS 1.5 *Specifieke voederveiligheidsnormen*.

8.5.2.2. Risicobeoordeling

Voor elk geïdentificeerd voederveiligheidsgevaar moet het Feed Safety Team een risicobeoordeling uitvoeren om te bepalen of het voorkomen of verminderen van het gevaar tot een aanvaardbaar niveau essentieel is voor de bewerking tot veilig diervoeder.



Het gecertificeerde bedrijf moet elk voederveiligheidsrisico beoordelen met betrekking tot:

- a) de kans dat het in het eindproduct voorkomt voordat de beheersmaatregelen worden toegepast;
- b) de ernst van de nadelige gevolgen voor de gezondheid in relatie met het beoogde gebruik.

De gebruikte methodologie moet worden beschreven en het resultaat van de risicobeoordeling moet als gedocumenteerde informatie worden bewaard.

 **Gebruikerstip:**

Het support document S 9.4 *HACCP-beoordeling toepassen* biedt een bruikbare voorbeeldmethodologie voor risicobeoordeling. Gecertificeerde bedrijven kunnen deze of een andere methodologie gebruiken om de risicobeoordeling uit te voeren.

8.5.2.3. Critical Control Points vaststellen (CCP's)

Op basis van de risicobeoordeling moet het Feed Safety Team een geschikte beheersmaatregel of combinatie van beheersmaatregelen selecteren die de geïdentificeerde significante voederveiligheidsrisico's voorkomen of verminderen tot binnen de gedefinieerde voederveiligheidsnormen.

Voor elke beheersmaatregel moet het Feed Safety Team vaststellen of deze beheersmaatregel de laatste maatregel is in het proces van beheersing van dit gevaar. Zo ja, dan wordt dit een Critical Control Point (CCP) genoemd. De redenen voor het vaststellen van een Critical Control Point (CCP) moeten worden gedocumenteerd.

Het besluitvormingsproces en de resultaten van de selectie en categorisering van de beheersmaatregelen moeten als gedocumenteerde informatie worden bewaard.

 **Gebruikerstip:**

Critical Control Points (CCP's) kunnen ook worden opgezet met behulp van een beslisboom zoals uitgelegd in S 9.4 *HACCP-beoordeling toepassen*.

8.5.3. CCP beheersing

8.5.3.1. Voederveiligheidsnormen voor CCP's bepalen

Om te bepalen of een beheersmaatregel effectief werkt, moet het Feed Safety Team het volgende vaststellen voor elk Critical Control Point (CCP):

- a) welke parameters moeten worden gemeten, geanalyseerd of nageleefd, en
- b) welke voederveiligheidsnormen voor deze parameters gelden.



Bij het bepalen van de voederveiligheidsnormen moet het gecertificeerde bedrijf:

- c) ervoor zorgen dat de van toepassing zijnde voorwaarden uit de wet- en regelgeving worden geïdentificeerd;
- d) ervoor zorgen dat de van toepassing zijnde voederveiligheidsnormen worden vastgesteld zoals vastgelegd in de GMP + FSA-module (TS 1.5 *Specifieke voederveiligheidsnormen*);
- e) het beoogde gebruik van eindproducten overwegen;
- f) andere relevante informatie overwegen.

De beredenering waarom het bedrijf voor specifieke voederveiligheidsnormen heeft gekozen, moet worden bewaard als gedocumenteerde informatie.

Als er voor een bepaald type diervoeder geen wettelijke of GMP+ voederveiligheidsnormen zijn, zijn bedrijven zelf verantwoordelijk voor het vaststellen van de voederveiligheidsnormen in hun HACCP-onderzoek.

Onderzoek moet gebaseerd zijn op literatuurstudies, informatie uit de sector, etc.

Als er voor een bepaald type diervoeder zowel een wettelijke voederveiligheidsnorm als een GMP+ voederveiligheidsnorm is, geldt de strengste voederveiligheidsnorm.

8.5.3.2. Monitoring CCP's

Bij elk CCP moet een monitoringsplan worden opgesteld, om voor iedere beheersmaatregel of combinatie van beheersmaatregel(en), het falen om binnen de voederveiligheidsnormen te blijven te detecteren. Het systeem moet alle geplande metingen bevatten met betrekking tot de voederveiligheidsnormen.

Het monitoringplan moet bestaan uit gedocumenteerde informatie, waaronder:

- a) metingen of waarnemingen die resultaten opleveren binnen een passend tijdsbestek;
- b) de monsternamemethoden;
- c) de frequentie van de monsternamen;
- d) verantwoordelijkheid en autoriteit met betrekking tot monsternamen;
- e) monitoringmethoden of gebruikte apparatuur;
- f) kalibratiemethoden of gelijkwaardige methoden voor verificatie van betrouwbare metingen of waarnemingen;
- g) monitoringfrequentie;
- h) monitoringresultaten
- i) verantwoordelijkheid en autoriteit met betrekking tot monitoring;
- j) verantwoordelijkheid en autoriteit met betrekking tot de evaluatie van monitoringresultaten.



Bij ieder CCP moeten de monitoringmethode en -frequentie in staat zijn om het falen, om te voldoen aan de voer veiligheidsnormen, zo snel mogelijk op te sporen om een snelle isolatie en evaluatie van het product mogelijk te maken.

Het gecertificeerde bedrijf moet zorgen voor een juiste identificatie en opslag van monsters die voor monitoring zijn genomen gedurende een geschikte tijd zoals vermeld in TS 1.6 *Monstername*. De bewaarde monsters moeten voor de bevoegde autoriteit beschikbaar worden gehouden. Het gecertificeerde bedrijf kan met derden schriftelijke afspraken maken over het nemen en opslaan van monsters.

Het monitoringplan moet minimaal in overeenstemming zijn met TS 1.7 *Monitoring*. Het gecertificeerde bedrijf moet de structuur van het monitoringplan rechtvaardigen.

De monitoringmethoden moeten geschikt zijn om geplande resultaten te bereiken. Indien meting en monitoring plaatsvindt door middel van een analyse, moet dit worden uitgevoerd door een erkend laboratorium. Zie TS 1.2 *Inkoop*.

8.6. Validatie & Verificatie

8.6.1. Validatie

Het validatieteam (zie § 5.3.3) moet het HACCP-plan valideren voordat het wordt geïmplementeerd en nadat er wijzigingen zijn aangebracht. Het doel van validatie is ervoor te zorgen dat de door het Feed Safety Team vastgestelde gevaren volledig en correct zijn en dat ze effectief worden beheerst met behulp van de voorgestelde beheersmaatregelen, het monitoringplan en de corrigerende maatregelen.

Wanneer uit het resultaat van de validatie blijkt dat de beheersmaatregelen niet in staat zijn (zijn) om de beoogde beheersing te bereiken, moet het Feed Safety Team de beheersmaatregel(en) en / of combinatie(s) van beheersmaatregel(en) wijzigen en opnieuw beoordelen.

Het validatieteam moet de validatiemethode - en het bewijs van het vermogen van de beheersmaatregel(en) om de beoogde beheersing te bereiken - bewaren als gedocumenteerde informatie.

Gebruikerstip:

Het is nuttig om te onthouden dat "wijzigingen" ook veranderingen in beheersmaatregelen en / of veranderingen in de fabricagetechnologieën voor grondstoffen, eindproductkenmerken, distributiemethoden en het beoogde gebruik van de eindproducten kunnen betekenen.



8.6.2. Verificatie

8.6.2.1. Verificatie van het HACCP plan

Het gecertificeerde bedrijf moet verificatie-activiteiten opzetten, uitvoeren en onderhouden. De verificatieplanning moet het doel, de methoden, frequenties en verantwoordelijkheden voor deze verificatieactiviteiten definiëren.

De verificatie wordt uitgevoerd door het Feed Safety Team.

De verificatieactiviteiten moeten bevestigen dat:

- a) het gevarenbeheersplan geïmplementeerd en doeltreffend is;
- b) de gevarenniveaus zich binnen geïdentificeerde aanvaardbare niveaus bevinden
- c) de input voor de gevarenanalyse wordt geactualiseerd;
- d) andere door het bedrijf vastgestelde acties worden uitgevoerd en doeltreffend zijn.

8.6.2.2. Analyse van de resultaten van verificatie activiteiten

Als monsters een afwijking vertonen met de aanvaardbare voederveiligheidsnorm (zie TS 1.5 *Specifieke voederveiligheidsnormen*) -- wanneer de verificatie is gebaseerd op het analyseren van eindproductmonsters of directe procesmonsters - moet het gecertificeerde bedrijf de betrokken partij(en) diervoeder als potentieel onveilig behandelen en de corrigerende maatregelen toepassen in overeenstemming met § 8.7.1.

Het Feed Safety Team moet (minimaal één keer per jaar) een analyse uitvoeren van de verificatieresultaten die gebruikt moeten worden als input voor de evaluatie van de prestaties van het Feed Safety Management System (zie § 9.3).

8.7. Beheersing van Product- en Proces nonconformities

8.7.1. Correcties en Corrigerende maatregelen definiëren

Als de voederveiligheidsnormen niet worden nageleefd (er treden nonconformities op), moet het Feed Safety Team correcties en corrigerende maatregelen specificeren die moeten worden genomen en moet het ervoor zorgen dat er actie wordt ondernomen om de geconstateerde nonconformity te verwijderen die ervoor zorgt dat:

- a) de potentieel onveilige producten niet worden vrijgegeven;
- b) de oorzaak van de nonconformity wordt geïdentificeerd;
- c) de parameter(s) die worden beheerst bij de CCP wordt (worden) teruggebracht binnen de voederveiligheidsnormen;
- d) herhaling wordt voorkomen (verificatie van corrigerende maatregelen).

Het Feed Safety Team moet correcties aanbrengen conform § 10.1. Zie ook § 8.7.2. betreffende (potentieel) onveilige producten.



8.7.2. Afhandeling van mogelijk onveilige producten

8.7.2.1. Algemeen

Het gecertificeerde bedrijf moet actie (s) ondernemen om te voorkomen dat potentieel onveilige producten in de diervoeder- en / of voedselketen terechtkomen, tenzij het gecertificeerde bedrijf kan aantonen dat de specifieke voederveiligheidsrisico's worden / worden gereduceerd tot gedefinieerde voederveiligheidsnormen § 8.5.3.1.

8.7.2.2. Evaluatie van mogelijk onveilige producten

Elke partij producten die door de nonconformity wordt beïnvloed, moet worden geëvalueerd om te bepalen of de producten veilig of onveilig zijn. Producten moeten als onveilig worden beschouwd als;

- a) de voederveiligheidsnorm(en) van ongewenste stoffen in diervoeder worden overschreden, zoals genoemd in de wetgeving of / en TS 1.5 *Specifieke voederveiligheidsnormen*,
- b) het gecertificeerde bedrijf heeft vastgesteld dat de nonconformity of onregelmatigheid in verband met voederveiligheidsaspecten niet wordt beheerst en gevolgen kan hebben voor andere bedrijven, zelfs als er geen wetgeving en / of onder TS 1.5 *Specifieke voederveiligheidsnormen*.

Producten die onder controle staan van het gecertificeerde bedrijf en die als onveilig zijn aangemerkt, moeten worden behandeld in overeenstemming met § 8.7.1.

De beheersing, evaluatie voor vrijgave van producten en gerelateerde reacties van relevante belanghebbenden en autorisatie voor het omgaan met potentieel onveilige producten moeten worden bewaard als gedocumenteerde informatie.

Als een product onveilig wordt bevonden, moet het gecertificeerde bedrijf relevante belanghebbenden informeren. Als producten de controle van het gecertificeerde bedrijf hebben verlaten, moet het gecertificeerde bedrijf ook relevante klanten informeren en een intrekking / recall initiëren (zie § 8.7.2.4).

Als het gecertificeerde bedrijf de eigenaar van de goederen is, moet het gecertificeerde bedrijf ook GMP+ International en de certificatie-instelling binnen 12 uur na detectie of bevestiging op de hoogte stellen. GMP+ International moet worden aangemeld via het EWS-meldingsformulier dat beschikbaar is op de GMP+ International-website.

Het gecertificeerde bedrijf moet gedocumenteerde informatie opstellen en bijhouden om GMP+ International, de certificatie-instelling en andere relevante geïnteresseerde partijen op de hoogte te stellen.



N.B.: Belanghebbenden kunnen bijvoorbeeld zijn wet- en regelgevende instanties, klanten en / of leveranciers. Als het gecertificeerde bedrijf de situatie als onder controle beoordeelt, kan de deadline van 12 uur voor kennisgeving worden verlengd.

8.7.2.3. Verwijdering van niet-conforme producten

Producten die niet acceptabel zijn voor vrijgave, moeten:

- a) binnen of buiten het bedrijf worden herverwerkt of verder verwerkt om ervoor te zorgen dat het voederveiligheidsrisico wordt verminderd tot binnen de voederveiligheidsnormen; of
- b) omgeleid worden voor ander gebruik zolang de voederveiligheid niet wordt beïnvloed; or
- c) worden vernietigd en / of verwijderd als afval.

Gedocumenteerde informatie over de verwijdering van niet-conforme producten, inclusief de identificatie van de persoon (personen) met de goedkeurende autoriteit, moet worden bewaard.

8.7.2.4. Intrekking / Recall

Het gecertificeerde bedrijf moet beschikken over een gedocumenteerde procedure die aantoont dat het gecertificeerde bedrijf in staat is ervoor te zorgen dat producten die als onveilig zijn aangemerkt, tijdig worden teruggetrokken / teruggeroepen (§ 8.7.2.2).

Het gecertificeerde bedrijf moet gedocumenteerde informatie opstellen en onderhouden voor:

- a) kennisgeving aan relevante belanghebbenden;
- b) het afhandelen van uit de markt genomen / teruggeroepen producten;
- c) het uitvoeren van de reeks te ondernemen acties.

Teruggetrokken / teruggeroepen producten moeten worden beveiligd of onder toezicht van het gecertificeerde bedrijf worden gehouden totdat ze worden beheerd in overeenstemming met § 8.7.2.3.

De oorzaak, omvang en resultaat van een intrekking / terugroepactie moet worden bewaard als gedocumenteerde informatie en gerapporteerd aan de (hoofd-)directie als input voor de managementreview (zie § 9.3).

Het gecertificeerde bedrijf moet de implementatie en effectiviteit van de intrekking / recall-procedure verifiëren en de gedocumenteerde informatie minstens één keer per jaar bewaren.

Voor meer informatie zie het support document S 9.9 *Een succesvolle recall uitvoeren*.



9. Evaluatie van de prestaties van het FSMS

9.1. Monitoren, Meten, Analyseren en Evalueren

9.1.1. Algemeen

Het gecertificeerde bedrijf moet de prestaties en doeltreffendheid van het Feed Safety Management System evalueren. Dit betekent vaststelling van:

- a) wat moet worden gemonitord en gemeten;
- b) de methoden voor monitoring, meten, analyseren en evalueren, indien van toepassing, om valide resultaten te garanderen;
- c) wanneer de monitoring en meten moet worden uitgevoerd;
- d) wanneer de resultaten van monitoring en meten moeten worden geanalyseerd en geëvalueerd;
- e) wie de resultaten van monitoring en meten moet analyseren en evalueren;

Het bedrijf moet geschikte gedocumenteerde informatie bewaren als bewijs van de resultaten.

9.1.2. Analyse en Evaluatie

Het gecertificeerde bedrijf moet geschikte gegevens en informatie, die voortkomen uit monitoring en meting, analyseren en evalueren. Dit moet in ieder geval de resultaten bevatten van verificatie activiteiten met betrekking tot PRPs en het gevarenbeheersplan (§ 8.6.2), evenals interne audits (§ 9.2) en externe audits.

De analyse moet worden uitgevoerd om:

- a) te bevestigen dat de algehele prestatie van het systeem voldoet aan de geplande regelingen en dat het FSMS effectief is en presteert volgens de FSMS-voorwaarden zoals vastgesteld door het gecertificeerde bedrijf;
- b) de noodzaak vast te stellen voor het actualiseren of verbeteren van het FSMS;
- c) trends te identificeren die wijzen op een hogere incidentie van potentieel onveilige producten of processtoringsen;
- d) informatie te verzamelen voor het plannen van het interne auditprogramma (betreffende de status en het belang van de te auditeren gebieden);
- e) te bewijzen dat correcties en corrigerende maatregelen doeltreffend zijn.

De resultaten van de analyse en alle daaruit voortvloeiende activiteiten moeten worden bewaard als gedocumenteerde informatie en moeten worden gerapporteerd aan de (hoofd-) directie en worden gebruikt als input voor de management reviews (§ 9.3) en het actualiseren van het FSMS (§ 10.3).

N.B.: Methoden om gegevens te analyseren kunnen statistische technieken omvatten.



9.2. Interne audit

Het gecertificeerde bedrijf moet met geplande tussenpozen interne audits uitvoeren om informatie te verschaffen over de vraag of het FSMS:

- a) voldoet aan:
 - 1) de eigen voorwaarden van het gecertificeerde bedrijf voor zijn FSMS;
 - 2) de voorwaarden van deze GMP+ standaard;
- b) effectief is geïmplementeerd en onderhouden.

Het gecertificeerde bedrijf moet:

- c) auditprogramma('s) plannen, opstellen, implementeren en onderhouden, waaronder:
 - 1) scope en audit criteria;
 - 2) een frequentie van minimaal één keer per jaar;
 - 3) methoden;
 - 4) verantwoordelijkheden;
 - 5) planningseisen en rapportage.
- d) bij de ontwikkeling van het auditprogramma / de auditprogramma's rekening houden met:
 - 1) het belang van de betrokken processen;
 - 2) wijzigingen in het FSMS;
 - 3) de resultaten van monitoring, metingen en eerdere audits;
 - 4) competente auditoren selecteren die audits uitvoeren die de objectiviteit en de onpartijdigheid van het auditproces borgen;
 - 5) dat de resultaten van de audits moeten worden gerapporteerd aan het Feed Safety Team en de relevante directie;
 - 6) dat gedocumenteerde informatie wordt bewaard als bewijs van de implementatie van het auditprogramma en de auditresultaten;
 - 7) dat de noodzakelijke correctie en corrigerende maatregelen moeten worden genomen binnen een overeengekomen tijdsbestek;
 - 8) of het FSMS voldoet aan intentie van het voedselveiligheidsbeleid (§ 5.2), en doelstellingen van het FSMS (§ 6.1).

Vervolgactiviteiten door het gecertificeerde bedrijf moeten de verificatie van de ondernomen maatregelen en het rapporteren van de verificatieresultaten omvatten.



9.3. Directiebeoordeling

9.3.1. Algemeen

De (hoofd-)directie moet het FSMS van het gecertificeerde bedrijf met geplande tussenpozen van ten minste één keer per jaar (her-)beoordelen om de voortdurende geschiktheid, toereikendheid en doeltreffendheid ervan te borgen.

9.3.2. Input voor directiebeoordeling

Bij de directiebeoordeling moet in overweging worden genomen:

- a) de status van acties uit eerdere directiebeoordelingen;
- b) veranderingen in de organisatie die relevant zijn voor het FSMS;
- c) informatie over de prestaties en de doeltreffendheid van het FSMS, inclusief trends in:
 - 1) de naleving van wet- en regelgeving (§ 4.1);
 - 2) de resultaten van activiteiten voor actualiseren van het FSMS (§ 4.4 en § 10.3);
 - 3) monitoring- en meetresultaten;
 - 4) analyse van de resultaten van verificatieactiviteiten met betrekking tot PRPs en het gevaarbeheersplan (Hoofdstuk 8);
 - 5) afwijkingen en corrigerende maatregelen;
 - 6) auditresultaten (intern en extern);
 - 7) inspecties (bijv. regelgevend, klant);
 - 8) prestaties van externe leveranciers;
 - 9) de mate waarin de doelstellingen van het FSMS zijn behaald.
- d) de toereikendheid van middelen (bijv. personeel, uitrusting);
- e) elke noodsituatie, Early Warning, incident (§ 8.4.2) of intrekking / recall (§ 8.7.2.4) die zich heeft voorgedaan;
- f) relevante informatie verkregen via externe (§ 7.4.2) en interne (§ 7.4.3) communicatie, inclusief verzoeken en klachten met betrekking tot de voederveiligheid van belanghebbende partijen (bijv. klanten en leveranciers);
- g) mogelijkheden voor voortdurende verbetering.

9.3.3. Output van directiebeoordeling

De resultaten van de directiebeoordeling moet het volgende bevatten:

- a) beslissingen en acties met betrekking tot mogelijkheden voor continue verbetering;
- b) elke behoefte aan actualiseren en wijzigingen van het FSMS, inclusief behoeften aan middelen en herziening van het voederveiligheidsbeleid en de doelstellingen van het FSMS.

Het gecertificeerde bedrijf moet gedocumenteerde informatie bewaren als bewijs van de resultaten van directiebeoordelingen.



10. Verbetering

10.1. Afwijkingen en Corrigerende maatregelen

Als een afwijking plaatsvindt, moet het gecertificeerde bedrijf onmiddellijk:

- a) reageren op de afwijking en, indien van toepassing:
 - 1) actie ondernemen om deze te beheersen en te corrigeren;;
 - 2) de gevolgen aanpakken;
- b) evalueren of er actie moet worden ondernomen om de oorzaak (en) van de afwijking - zodra de afwijking onder controle is - weg te nemen, zodat deze niet meer voorkomt of zich elders voordoet, door:
 - 1) de afwijking te beoordelen;
 - 2) door de oorzaken van de afwijking vast te stellen;
 - 3) door te bepalen of soortgelijke afwijkingen bestaan of mogelijk kunnen optreden;
- c) elke actie uitvoeren die nodig is;
- d) de doeltreffendheid van alle genomen corrigerende maatregelen beoordelen;
- e) indien nodig wijzigingen aanbrengen in het FSMS.

Corrigerende maatregelen moeten geschikt zijn voor de geconstateerde afwijkingen.

Het bedrijf moet gedocumenteerde informatie bewaren als bewijs van:

- a) de aard van de afwijkingen en eventuele vervolgacties;
- b) de resultaten van eventuele corrigerende maatregelen.

10.2. Continue verbetering

Het gecertificeerde bedrijf moet de geschiktheid, toereikendheid en doeltreffendheid van het FSMS voortdurend verbeteren.

De (hoofd-)directie moet ervoor zorgen dat het bedrijf de doeltreffendheid van het FSMS voortdurend verbetert door het gebruik van ten minste:

- a) beleid en doelstellingen inzake voedselveiligheid (Hoofdstuk 4);
- b) communicatie (§ 7.4);
- c) directiebeoordelingen (§ 9.3);
- d) auditresultaten (intern en extern) (§ 9.2);
- e) analyse van resultaten van verificatieactiviteiten (§ 8.6.2);
- f) validatie van beheersmaatregel(en) en combinatie(s) van beheersmaatregel(en) (§ 8.6.1);
- g) corrigerende maatregelen (§ 8.7.1) en
- h) FSMS actualisaties (§ 10.3).



10.3. Het FSMS actualiseren

De (hoofd-)directie moet ervoor zorgen dat het FSMS voortdurend wordt geactualiseerd. Om dit te bereiken, moet het Feed Safety Team het FSMS met geplande intervallen evalueren. Het Feed Safety Team moet nagaan of het nodig is om de gevarenanalyse (§ 8.5.2), het vastgestelde gevarenbeheersplan (§ 8.5.3) en de vastgestelde basisvoorwaardenprogramma's PRPS (§ 8.2) te herzien. De activiteiten voor het actualiseren moeten gebaseerd zijn op:

- a) input van communicatie, zowel extern als intern (§ 7.4);
- b) input van andere informatie over de geschiktheid, toereikendheid en doeltreffendheid van het FSMS;
- c) resultaten van de analyse van resultaten van verificatieactiviteiten (§ 9.1.2);
- d) resultaten van de directiebeoordeling (§ 9.3).

Activiteiten voor het actualiseren van het systeem moeten worden bewaard als gedocumenteerde informatie en gerapporteerd als input voor de directiebeoordeling (§ 9.3).



Feed Support Products

Dat was veel informatie om te verwerken en je zou je kunnen afvragen, wat is de volgende stap? Gelukkig kunnen wij hierbij ondersteuning bieden aan onze GMP+ Community. We bieden ondersteuning door middel van verschillende tools en begeleiding, maar omdat elk bedrijf een gedeelde verantwoordelijkheid heeft voor voederveiligheid, kunnen maatwerkoplossingen niet worden geboden. We helpen echter wel door voorwaarden uit te leggen en achtergrondinformatie te geven over de voorwaarden.

We hebben diverse support materialen ontwikkeld voor de GMP+ Community. Deze bevatten verschillende tools, variërend van documenten met veelgestelde vragen (FAQ) tot webinars en evenementen.

Ondersteunend materiaal met betrekking tot dit document (richtlijnen en FAQ's)

GMP+ heeft documenten beschikbaar gesteld die een leidraad geven bij de GMP+ voorwaarden zoals vastgelegd in de module GMP+ FSA en FRA. Deze documenten geven voorbeelden, antwoorden op veel gestelde vragen of achtergrondinformatie.

Diervoederfraude

Zelfs wanneer alle voederveiligheidsvoorwaarden worden toegepast kan er iets misgaan. Heb je wel eens gedacht aan de mogelijkheid dat er fraude is gepleegd? Er is informatie beschikbaar die je helpt om inzicht te krijgen in fraude die jouw bedrijf treft, toegespitst op het voorkomen van fraude in diervoeder.

Early Warning Systeem (EWS)

Wanneer je (mogelijk) onveilig diervoeder constateert, moet je dit melden bij GMP+ International. Samen kunnen we vervolgschade voor je bedrijf en de keten (zoveel mogelijk) voorkomen. Veilig diervoeder is, en blijft, een gezamenlijke verantwoordelijkheid. Hoe dit werkt, lees je op onze website.

Feed Support Producten (FSP)

Feed Support Products (FSP) bieden onder andere waardevolle en actuele informatie over mogelijk risicovol diervoeder. De producten variëren van stroomdiagrammen van productieprocessen inclusief de risico's (Risicobeoordelingen) tot studies over ongewenste stoffen (factsheets).

Where to find more about the GMP+ International Feed Support Products

Guidelines

Meer informatie: <https://gmpplus.org/nl/feed-certification-scheme-2020/gmp-fsa-fra-certification/support/>

Feed Fraud

Meer informatie: <https://gmpplus.org/nl/feed-certification-scheme-2020/gmp-fsa-fra-certification/support/>

Early Warning System (EWS)

Meer informatie: <https://www.gmpplus.org/nl/services/early-warning-system/>

FAQ

Meer informatie: <https://gmpplus.org/nl/feed-certification-scheme-2020/gmp-fsa-fra-certification/support/>

Feed Support Products (FSP)

Meer informatie: <https://portal.gmpplus.org/nl-NL/tools/fsp/>

At GMP+ International, we believe everybody, no matter who they are or where they live, should have access to safe food.

GMP+ International

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. info@gmpplus.org

Disclaimer:

Deze publicatie is vastgesteld om belangstellenden te informeren over GMP+ normen. De publicatie wordt regelmatig geactualiseerd. GMP+ International B.V. is niet aansprakelijk voor eventuele onvolkomenheden in deze publicatie.

© GMP+ International B.V.

Alle rechten voorbehouden. De informatie uit deze publicatie mag worden geraadpleegd op het scherm, gedownload en geprint, mits dit gebeurt voor eigen, niet-commercieel gebruik. Voor ieder ander gewenst gebruik dient vooraf schriftelijke toestemming van GMP+ International B.V. te worden verkregen.