

Raad voor Accreditatie (RvA)

Specifiek Accreditatie- Protocol (SAP) voor de Certificatie van voedselveiligheids- managementsystemen

Document code:

RvA-SAP-C001-NL

Versie 7.0, 05-08-2025

Een Specifiek Accreditatieprotocol (SAP) omschrijft het beoordelingsproces voor een specifieke accreditatie. De algemene RvA-Reglementen, Beleidsdocumenten en Toelichtingen zijn van toepassing op dit SAP. De actuele versie van dit SAP en andere genoemde RvA documenten zijn te vinden op de website van de RvA. (www.rva.nl).

Inhoud

Inleiding	3
1 Relevante documenten.....	3
1.1 Norm die voor accreditatie gebruikt wordt	3
1.2 Aanvullende documenten	3
1.3 Documenten m.b.t. de uit te voeren conformiteitbeoordelingen	3
1.4 Specifieke wet- en regelgeving	3
2 Scope van accreditatie	3
3 Accreditatiebeoordelingen.....	4
3.1 Te verstrekken documenten	4
3.2 Aard en inhoud van de beoordelingen	4
4 Specifieke aandachtspunten voor de RvA beoordeling.....	6
5 Andere informatie	7
6 Wijzigingen t.o.v. voorgaande versie:.....	7
BIJLAGE 1: Scopes van accreditatie voor activiteiten ten aanzien van voedselveiligheid	8

Inleiding

Dit SAP dient in samenhang met SAP-C000, Specifiek Accreditatie Protocol voor ISO/IEC 17021-1 te worden gelezen. Dat betekent dat delen van de nummering ontbreken (informatie die al te vinden is in SAP-C000). Voor de herkenbaarheid wordt wel de norm die voor accreditatie wordt gebruikt (paragraaf 1.1) genoemd.

1 Relevante documenten

1.1 Norm die voor accreditatie gebruikt wordt

- EN-ISO/IEC 17021-1; Conformiteitsbeoordeling - Eisen voor instellingen die audits en certificatie van managementsystemen leveren – deel 1: eisen.
- ISO 22003-1; Food safety management systems - Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems.

1.2 Aanvullende documenten

- IAF MD 16; Application of ISO/IEC 17011 for the Accreditation of Food Safety Management Systems (FSMS) Certification Bodies.

De actuele versies van dit document kan worden gedownload van de website van de desbetreffende organisatie:

IAF (www.iaf.nu).

1.3 Documenten m.b.t. de uit te voeren conformiteitbeoordelingen

- ISO 22000; Managementsystemen voor voedselveiligheid – eisen aan een organisatie in de voedselketen;
- European Code to good practice for the industrial manufacture of safe feed materials (EFISC-GTP);
- FAMI-QS Code of Practice;
- FSSC 22000;
- Overige managementsysteemstandaarden voor voedselveiligheid gebaseerd op de ISO 22003-1.

1.4 Specifieke wet- en regelgeving

Relevante wet- en regelgeving betreffende voedselveiligheid voor het betreffende land.

2 Scope van accreditatie

De algemene beleidsregels voor het definiëren van de scope zijn door de RvA vastgelegd in beleidsregel RvA-BR003. Specifiek voor de onderhavige accreditatie wordt de scope als in bijlage 1 geformuleerd.

3 Accreditatiebeoordelingen

3.1 Te verstrekken documenten

Ten behoeve van de RvA beoordelingen dienen de beoordelaars voorzien te worden van relevante documenten zoals gespecificeerd in de aanvraagtool (voor [initiële beoordelingen](#)) en vermeld in de bijlage van SAP-C000 (voor overige beoordelingen).

Te verstrekken documenten	Initiële beoordeling	Reguliere beoordeling in cyclus ⁽¹⁾	Uitbreiding	Bijwoning
Lijst met gekwalificeerde auditoren <u>per subcategorie</u> of eigen gedefinieerde technische sectoren ⁽²⁾	√	√	√	
Lijst met gecertificeerde klanten <u>per subcategorie</u> of eigen gedefinieerde technische sectoren ⁽²⁾	√	√	√	
Documenten die het auditteam van de CI voorafgaand aan een audit heeft ontvangen.				√

⁽¹⁾ Een (accreditatie)cyclus beslaat een periode van vier jaar, die start nadat een besluit over een initiële of herbeoordeling is genomen; de cyclus omvat daarmee de controlebeoordelingen en de herbeoordeling in deze periode.

⁽²⁾ Zoals beschreven in ISO 22003-1 en IAF-MD16.

3.2 Aard en inhoud van de beoordelingen

3.2.1 Kantoorbeoordeling

In aanvulling op de algemene regels voor de aard en omvang van de RvA beoordelingen zoals vastgelegd in RvA-BR002, RvA-BR005 en SAP-C000 gelden voor deze specifieke accreditatie de regels uit onderstaande tabel.

De aard en omvang van de beoordelingen hangen af van de aangevraagde scope van accreditatie, een mogelijk reeds bestaande accreditatie en het functioneren van de instelling in het verleden (waar van toepassing) en risico's.

Methode van beoordelen	Initiële beoordeling	Reguliere beoordelingen in de accreditatiecyclus ⁽¹⁾	Scope uitbreiding ⁽²⁾
Vooronderzoek	√		√
Documentenbeoordeling			Indien van toepassing
Kantoorbeoordeling	√ Tenminste 1 dossier per categorie ⁽³⁾	√ Gedurende de controlebeoordelingen moet van elk cluster minimaal 1 auditor dossier en 1 klant dossier worden geverifieerd. Bij de herbeoordeling tenminste 1 dossier per categorie ⁽³⁾	√ Tenminste 1 dossier per categorie ⁽³⁾
Bijwoning uitvoering werkzaamheden	Zie hieronder voor het beleid ten aanzien van bijwoning van audits voor de diverse typen van beoordelingen.		

⁽¹⁾ Een accreditatiecyclus beslaat een periode van vier jaar, die start nadat een besluit over een initiële of herbeoordeling is genomen; de cyclus omvat daarmee de controlebeoordelingen en de herbeoordeling in deze periode.

⁽²⁾ Op basis van de aanvraag zal de RvA bepalen hoe de beoordeling van de uitbreiding uitgevoerd gaat worden.

⁽³⁾ Zoals beschreven in ISO 22003-1 en IAF-MD16.

3.2.2 Beleid ten aanzien van bijwoningen ISO 22000, FSSC 22000, FAMI-QS, EFISC-GTP en overige FSMS standaarden gebaseerd op de ISO 22003-1

De tabel A.1 in Annex A van ISO 22003-1 (zie ook de tabel in bijlage 1 van dit document) kan, in navolging van IAF-MD16, tot volgende clusters worden samengevoegd. Deze clusters zijn enkel bedoeld voor het accreditatieproces en zijn niet geschikt om te worden gebruikt in de certificatieprocessen van de CI.

Clusters (met een aanduiding van de betreffende categorieën):

1. Primaire productie (A+B)
2. Verwerking van voedingsmiddelen en diervoeders (C+D)
3. Catering (E)
4. Detailhandel, transport en opslag (F+G)
5. Ondersteunende diensten (H)
6. Verpakkingsmaterialen (I)
7. Productie van apparatuur (J)
8. (Bio-)chemisch (K)

Criteria voor bijwoning (met uitzondering van FSSC 22000):

Initiële accreditatie of uitbreiding van de accreditatie:

- tenminste één bijwoning per cluster, bij voorkeur uit te voeren in een activiteit met hogere risico's voor voedselveiligheid;
- voor een uitbreiding binnen een cluster is een bijwoning niet verplicht, met uitzondering van categorie D in cluster 2 (als gevolg van wet- en regelgeving).

Per accreditatiecyclus:

- tenminste één bijwoning in elke categorie van cluster 2 die op de scope voor accreditatie staan vermeld. Om dit te verwezenlijken woont de RvA ieder jaar binnen de cyclus een audit binnen cluster 2 bij;
- tenminste één bijwoning in elk van de andere clusters;
- tenminste één bijwoning van een initiële audit stage 2 of hercertificering audit;
- tenminste één bijwoning in elk FSMS schema onder accreditatie.

Bovenstaande zijn de minimale vereisten voor bijwoning. In specifieke situaties kan besloten worden tot het uitvoeren van meer bijwoningen. In principe wordt een significant deel van de RvA bijwoningen uitgevoerd bij initiële en/of hercertificering audits.

Overige overwegingen voor de selectie van bij te wonen audits:

- Voor uitbreidingen binnen een cluster is de beoordeling gebaseerd op documentenonderzoek (competentievereisten, kwalificatie auditoren en klantendossier(s)) en zijn geen bijwoningen vereist, met uitzondering van een uitbreiding voor cluster 2 (categorie C en D);
- Indien van toepassing voor het schema kan een onaangekondigde audit worden geselecteerd om bij te wonen.

3.2.3 Beleid ten aanzien van bijwoningen FSSC 22000

Voor FSSC 22000 geldt het volgende beleid voor bijwoningen:

- Gedurende de accreditatiecyclus van 4 jaar dienen alle categorieën waar de CI voor geaccrediteerd is eenmalig bijgewoond te worden. Bijwoningen genoemd in paragraaf 3.2.2 kunnen hiermee afgedekt worden.
- Met een FSSC 22000 bijwoning kan, voor dezelfde categorie, een ISO 22000 bijwoning in dezelfde cyclus worden afgerond. Zonder dat er ook een ISO 22000 certificaat wordt afgegeven door de CI naar aanleiding van de audit.

4 Specifieke aandachtspunten voor de RvA beoordeling

Aandachtspunten voor initiële beoordelingen en uitbreidingsbeoordelingen:

- De CI heeft competent personeel voor het uitvoeren van de contractbeoordeling en voor de selectie van de relevante categorie en subcategorie (zie Annex C van ISO 22003-1);
- De CI heeft technische criteria vastgesteld om de competentie van personeel in elke subcategorie te beschrijven (zie tabel A.1 van Annex A en Annex C in ISO 22003-1);
- De CI heeft competent personeel in tenminste één subcategorie van de betreffende categorie;
- De CI heeft een proces vastgesteld dat borgt dat geaccrediteerde certificatie alleen wordt aangeboden voor subcategorieën waarvoor de CI competent personeel heeft;
- De CI moet kunnen aantonen tenminste één aanmelding of potentiële aanmelding te hebben voor de categorie waarvoor accreditatie wordt aangevraagd;
- De CI heeft een procedure opgesteld die aangeeft hoe aanmeldingen voor een nieuwe subcategorie (subcategorie waarvoor de CI nog geen competent personeel heeft) behandeld dienen te worden.

Aanvullende aandachtspunten, ook van toepassing bij controle- en herbeoordelingen:

- Schema-specifieke vereisten (gerelateerd aan ISO/IEC 17021-1 of ISO 22003-1), die zijn vastgesteld door schemabeheerders. Indien van toepassing voor het schema dient de CI aan te tonen hoe aanvullende schema eisen worden toegepast;
- FSMS-auditorcompetentie: de CI dient voortdurende training en competentie-evaluaties aan te tonen conform de vereisten in ISO 22003-1, §7.1 en annex C;
- Competentie van overig personeel betrokken bij certificatie: de CI dient een competentie-evaluatie conform ISO 22003-1 §7.1 en annex C aan te tonen;
- Deelname aan training/harmonisatie van schema-eigenaren evenals interne training en harmonisatie-activiteiten;
- Auditmethodologie: de CI dient de stage 1- en 2-methodologie op geschikte wijze toe te passen (ISO 22003-1, §9.3.2);
- Scope van certificatie: de CI dient de scope zo te formuleren dat deze geen aanleiding kan geven tot misverstanden, onbegrip of misleiding (ISO 22000: §4.1, ISO/IEC 17021-1: §8.1.3 en §8.2.3, ISO 22003-1: §9.1.2.3);
- Tijdsbesteding: de CI dient voldoende tijd te besteden aan de locatie-audit, in overeenstemming met de voorschriften in ISO 22003-1, annex B, §9.1.4 en §9.1.5 en

eventuele aanvullende eisen vanuit de standaard. Ook dient er voldoende tijd voor voorbereiding en rapportage te zijn. De overwegingen voor de bepaling van de tijdsbesteding dienen te worden verantwoord en geregistreerd;

- De CI heeft (indien van toepassing voor het schema) een proces vastgesteld hoe om te gaan met onaangekondigde audits;

5 Andere informatie

De RvA zal schemabeheerders informeren over de schorsing en/of intrekking van de accreditaties voor de schema's onder hun beheer.

6 Wijzigingen t.o.v. voorgaande versie:

Ten opzichte van versie 6 van 28 februari 2020 zijn de volgende significante wijzigingen doorgevoerd:

- Aanpassing op basis van de ISO 22003-1 en de IAF MD 16;
- Beleid t.a.v. bijwoningen gewijzigd;
- Tekstuele wijzigingen vanwege aanpassing SAP-sjabloon.

BIJLAGE 1: Scopes van accreditatie voor activiteiten ten aanzien van voedselveiligheid

Activiteiten met een hoger veiligheidsrisico zijn **vetgedrukt**.

	Categoriecodes van Tabel A.1 in Annex A van ISO 22003-1	Categorieën	Voorbeelden van activiteiten (gebaseerd op Tabel A.1 in Annex A van ISO 22003-1)
Cluster 1 Primary production	A Farming or handling of animals	AI: Farming of animals for meat/milk/eggs/honey	Raising animals (other than fish and aquaculture) used for meat production, egg production, milk production or honey production. Growing, keeping, trapping and hunting (slaughtering at point of hunting). Associated temporary packing without modification or processing of the product
		All: Farming of fish and seafood	Raising fish and seafood used for meat production. Growing, trapping and fishing (slaughtering at point of capture). Associated temporary packing without modification or processing of the product.
	B Farming or handling of plants	BI: Farming – Handling of plants (other than grains and pulses)	Growing or harvesting of plants (other than grains and pulses): horticultural products (fruits, vegetables, spices, mushrooms, etc.) and hydrophytes for food. On farm storage of plants (other than grains and pulses), including horticultural products and hydrophytes for food.
		BII: Farming – Handling of grains and pulses	Growing and harvesting of grains and pulses for food. Handling grains and pulses. On farm storage of grains and pulses for food.
		BIII: Pre-process handling of plant products	Activities on harvested plants that do not transform the product from original whole form, including horticultural products and hydrophytes for food. These include cleaning, washing, rinsing, fluming, sorting, grading, trimming, bundling, cooling, hydro-cooling, waxing, drenching, aeration preparing for storage or processing, packing, repacking, staging, storing and loading.
Cluster 2 Processing food for humans and animals	C Food, ingredient and pet food processing	C0: Animal – Primary conversion	Conversion of animal carcasses intended for further processing including lairage, slaughter, evisceration, bulk chilling, bulk freezing, bulk storage of animals and game gutting, bulk freezing of fish and storage of game.
		CI: Processing of perishable animal products	Processing and packaging including fish, fish products, seafood, meat, eggs and dairy requiring chilled or frozen temperature control. Processing of pet food from animal products only
		CII: Processing of perishable plantbased products	Processing and packaging including fruits and fresh juices, vegetables, grains, nuts, pulses, frozen water-based products, plantbased meat and dairy substitutes. Processing pet food from plant products only.
		CIII: Processing of perishable animal and plant – Products (mixed products)	Processing and packaging including pizza, lasagne, sandwiches, dumplings and ready-to-eat meals. Includes off-site catering kitchens. Includes products of industrial kitchens not offered for immediate consumption. Processing perishable pet food from mixed products
		CIV: Processing of ambient stable products	Processing and packaging of products stored and sold at ambient temperature including canned foods, biscuits, snacks, oil, drinking water, beverages, pasta, flour, sugar and food-grade salt. Processing ambient stable pet food
	D Feed and animal food processing		Processing feed material intended for food and non-food producing animals not kept in households, e.g. meal from grain, oilseeds, by-products of food production. Processing feed mixtures, with or without additives, intended for food-producing animals, e.g. premixes, medicated feed, compound feeds.
Cluster 3 Catering / Food service	E Catering/food service		Open exposed food activities such as cooking, mixing and blending, preparation of components and products for on-site direct consumer consumption or take away. Examples include restaurants, hotels, food trucks, institutions, work places (school or factory cafeteria), including retail with on-site preparation (e.g. rotisserie chicken). Includes reheating of food, event catering, coffee shops and pubs.
Cluster 4	F Trading, retail and e-commerce	FI: Retail / Wholesale	Storage and provision of finished products to customers and consumers (retail outlets, shops, wholesalers). Includes minor processing activities, e.g. slicing, portioning, reheating

Retail, transport and storage		FI: Brokering / Trading	Buying and selling products on its own account without physical handling or as an agent for others of any item that enters the food chain.
	G Transport and storage services		Storage facilities and distribution vehicles for perishable food and feed where temperature integrity shall be maintained. Storage facilities and distribution vehicles for ambient stable food and feed. Relabelling/repackaging excluding open exposed product materials. Storage facilities and distribution vehicles for food packaging material.
Cluster 5 Auxiliary services	H Services		Services provisioned related to the safe production of food and feed including water supply, pest control, cleaning services and waste disposal.
Cluster 6 Packaging material	I Production of packaging material		Production of packaging material in contact with food, feed and animal food. May include packaging produced on-site for use in processing.
Cluster 7 Auxiliary equipment	J Equipment		Equipment for food, feed or packaging processing, vending machines, kitchen equipment, processing utensils, filters, hygienic design of equipment and facilities.
Cluster 8 Bio/chemical	K Chemical and bio-chemical		Production of food and feed processing aids, additives (e.g. flavourings, vitamins), gases and minerals. Production of bio-cultures and enzymes.