



WHITEPAPER

Validatie en verificatie

Noodzakelijke processen
voor een goed en veilig product



Normec
Foodcare

Improve Quality. Reduce Risk.



Een up-to-date kwaliteitssysteem is essentieel om goed en veilig voedsel te produceren en te voldoen aan de verwachtingen van de klant. Maar hoe weet je of het kwaliteitssysteem van je bedrijf up-to-date is? Het antwoord op deze vraag lijkt eenvoudig, namelijk door het uitvoeren van validaties en verificaties. Veelgebruikte termen die in de praktijk helaas regelmatig vragen oproepen. Hoogste tijd om duidelijkheid te scheppen.

Krijg inzicht en word wijzer

Wanneer moet een proces gevalideerd of geverifieerd worden, hoe vaak moet dit gebeuren en hoe voer je het uit? Enkele voorbeelden van vragen die we regelmatig ontvangen. Onze experts van het Normec Foodcare Kenniscentrum leggen in deze whitepaper uit hoe het zit. Ontdek:

- De verschillen tussen validatie en verificatie
- Wat het belang is van beide processen
- Een stappenplan voor het uitvoeren van validaties en verificaties
- Hoe je een op risico gebaseerde planning opstelt
- Hoe validatie en verificatie bijdragen aan continue verbetering binnen de organisatie

Definities in GFSI erkende standaarden

De termen validatie en verificatie zijn een belangrijk onderdeel in GFSI erkende standaarden, zoals BRCGS, IFS en FSSC 22000. De volgende definities zijn opgenomen in de BRCGS Global Standard Food Safety en de IFS Food standaard.

Het is goed om te weten hoe deze termen gedefinieerd worden in de GFSI erkende normen, maar wat betekent dit nu eigenlijk?

Kort gezegd kan validatie uitgelegd worden als het geldig verklaren van een proces. Verificatie kan worden omschreven als het onderzoeken of iets juist is. In het volgende hoofdstuk wordt dit verder uitgelegd.

IFS Food versie 7

Validatie

Het verkrijgen van bewijs dat een beheersmaatregel of combinatie van beheersmaatregelen in staat is om het gevaar te beheersen naar een voorgeschreven resultaat.

Verificatie

Het toepassen van methodes, procedures, testen en andere evaluaties, naast bewaking, om te bepalen of een beheersmaatregel werkt of heeft gewerkt zoals bedoeld.

BRCGS Global Standard Food Safety versie 9

Validatie

Het verkrijgen van bewijs door het verstrekken van objectief bewijsmateriaal dat een controle of maatregel, indien correct uitgevoerd, het beoogde resultaat kan opleveren.

Verificatie

De toepassing van methoden, procedures, tests en andere evaluaties, naast monitoring, om te bepalen of een controle of beheersmaatregel naar behoren functioneert of heeft gefunctioneerd.

Validatie versus verificatie

De termen validatie en verificatie worden in de praktijk veel door elkaar gebruikt voor diverse controle processen. Hoewel de methodes die in beide gevallen gebruikt worden gelijkwaardig kunnen zijn, bestaan er essentiële verschillen als het gaat om het doel en de timing. Beide processen maken deel uit van een effectief kwaliteitssysteem. En dat zorgt er weer voor dat de processen binnen een bedrijf optimaal werken én dat aan de klantverwachtingen wordt voldaan.

Validatie

Een validatie is een onderbouwing om aan te tonen of door het volgen van een proces aan de voedselveiligheids- en kwaliteitseisen wordt voldaan. Dit kan door middel van metingen, testen en een theoretische onderbouwing, zoals een berekening, wetenschappelijke informatie en wettelijke normen. Validaties moeten worden uitgevoerd bij nieuwe of gewijzigde producten, processen, machines, ruimten of locaties. Maar ook bij wijzigingen in bronnen, zoals wetenschappelijke informatie of wettelijke normen. Het is dan ook van belang om goed op de hoogte te blijven van de nieuwste informatie.



Tip: Blijf automatisch op de hoogte van de laatste wijzigingen in wet- en regelgeving, normen en standaarden met het [kenniscentrum abonnement](#).

Er zijn diverse validaties denkbaar binnen productiebedrijven, zoals validatie van:

- Kritische controlepunten en beheersmaatregelen
- Claims
- Instellingen van machines, zoals lijmmachines en automatische tellers
- Houdbaarheid door het uitvoeren van houdbaarheidstesten
- Foodcontact status door middel van migratieanalyses

Validatie

Iets geldig verklaren

vs

Verificatie

Onderzoeken of iets juist is

Verificatie

Verificaties zijn controles en worden uitgevoerd volgens de verificatieplanning. Verificaties kunnen worden uitgevoerd middels visuele controles, bijvoorbeeld om te controleren of de reiniging is uitgevoerd zoals gepland. Of er wordt geverifieerd aan de hand van metingen. Denk hierbij aan het bemonsteren van het gereinigde oppervlak en het laten uitvoeren van microbiologische analyse om te controleren of de reiniging goed en conform werkinstructie is uitgevoerd. Er zijn tal van praktijkvoorbeelden te bedenken, zoals verificatie van:

- Kritische controlepunten (CCP's)
- Het HACCP-plan
- Reiniging- en desinfectie
- Hygiënemaatregelen op de werkvloer
- Productetikettering

De verschillen

Onderstaande praktijkvoorbeelden duiden het verschil tussen validatie en verificatie voor een processtap aan.

Het belang van validaties en verificaties

Door validatie van processen wordt aangetoond dat processen goed zijn ingesteld en georganiseerd. Hiermee draagt validatie substantieel bij aan het waarborgen van een veilig product van hoge kwaliteit. Daarnaast wordt met validatie van beheersmaatregelen aangetoond dat deze effectief zijn om het beoogde gevaar te voorkomen of te reduceren tot het gewenste niveau.

Het uitvoeren van verificaties is van belang om zeker te weten dat het opgestelde kwaliteitssysteem goed werkt en de uitvoering in de praktijk overeenstemt met het kwaliteitsbeleid. Gezien het grote belang van validaties en verificaties voor een effectief kwaliteitssysteem, zijn in diverse kwaliteitsstandaarden eisen opgenomen voor het uitvoeren en vastleggen van validaties en verificaties.

Praktijkvoorbeeld voedingsmiddelensector

Proces

Gekoelde opslag van levensmiddelen.

Doel van dit proces (gewenste resultaat)

Door de levensmiddelen gekoeld op te slaan, wordt vermeden dat de wettelijke bewaartemperatuur (bijvoorbeeld 4 °C) van de goederen wordt overschreden.

Processpecificaties

- Ruimtetemperatuur staat ingesteld op 2 °C.
- Het alarm gaat af bij 4 °C met alarmvertraging van 30 minuten.
- Automatische registratie via computer.
- Alarm wordt per sms verstuurd naar diverse verantwoordelijken.

Validatie

Onderbouwen of de instellingen geschikt zijn om tot een goed en veilig product te komen:

- Temperatuur van het product loggen om aan te tonen dat op basis van de instellingen de producttemperatuur nooit de wettelijke temperatuur van 4 °C overschrijdt.
- Alarm simuleren om aan te tonen dat in de periode van de alarmvertraging de producttemperatuur van 4 °C wordt behouden.

Verificatie

Controleren of de registratie op de computer goed verloopt. Denk aan:

- Geen ontbrekende gegevens in de grafieken.
- Simulatie van het alarm om te controleren of de sms werkelijk verstuurd wordt en naar de juiste personen.

Het belang van validatie en verificatie voor bijvoorbeeld productlabels en verpakkingsmateriaal wordt in de volgende paragrafen toegelicht.

Validatie en verificatie van productlabels

Validatie en verificatie van productlabels wordt in de praktijk nog weleens over het hoofd gezien met als gevolg dat producten met een verkeerd etiket in het schap liggen. Dit leidt tot mogelijke voedselveiligheidsgevaren, bijvoorbeeld in het geval van allergenen. Daarnaast zijn de economische gevolgen voor een bedrijf aanzienlijk in geval van een recall.

Een productetiket moet altijd worden gevalideerd. Input voor de validatie zijn het recept, grondstofspecificaties en eindproductanalyses, zoals allergenen- en voedingswaardeanalyses. Bovendien moet het label aan de wettelijke eisen voldoen. Daarnaast moet het juiste etiket op het juiste product terecht komen. Verificatie van labels aan de verpakkinglijn bij wisseling van product is hiervoor een belangrijke stap.

Praktijkvoorbeeld verpakkingssector

Proces

Verpakking van schalen.

Doel van dit proces (gewenste resultaat)

Er dienen minstens 20 schalen in 1 omverpakking te zitten.

Processpecificaties

- De omverpakking staat op een checkweger.
- De checkweger is ingesteld met een minimaal en maximaal gewicht.
- Wanneer het maximale gewicht bereikt is, wordt de doos automatisch gesloten.

Validatie

Onderbouwen van de instellingen op basis van het minimale of maximale gewicht per schaal en de nauwkeurigheid van de checkweger. Natellen van de inhoud van diverse verpakkingen om aan te tonen dat met deze instellingen steeds het gewenste aantal in de omverpakkingen zit.

Verificatie

Controleren of de instellingen van de checkweger correct zijn. Bijvoorbeeld voor opstart van het verpakkingsproces.

Verifieer daarnaast regelmatig of grondstofspecificaties en recepturen gewijzigd zijn om zeker te stellen dat informatie op het productlabel klopt. Gewijzigde productspecificaties worden door leveranciers niet altijd automatisch verstuurd, dus vraag met een vaste frequentie of bij twijfel nieuwe specificaties op.



Tip: Onze specialisten op gebied van Label & Specifications helpen graag bij het valideren en verifiëren van etiketten en specificaties.



Validatie en verificatie van primair verpakkingsmateriaal

De foodcontact status van plastic verpakkingsmateriaal wordt gevalideerd door migratie-analyses. Resultaten kunnen significant verschillen bij wijzigingen in samenstelling van het materiaal, maar ook wanneer processtappen wijzigen. Bijvoorbeeld bij processtappen waarin verhitting voorkomt of waarin materiaal gevormd wordt.

Om zeker te zijn dat deze validatie geldig blijft, moet regelmatig gecontroleerd worden of de juiste instellingen zijn gebruikt en er geen wijzigingen zijn in het proces die effect kunnen hebben op de migratiestatus.

Een voorbeeld van een verificatie is controle van de instellingen van de lijmmachine bij het vensteren van dozen. Bij afwijkingen moet de validatie en dus de migratie-analyse opnieuw worden uitgevoerd.

Methoden voor productvalidatie

Ook het product zelf moet gevalideerd worden. Stel vast of aan de wettelijke en klanteisen wordt voldaan. Houdbaarheidsonderzoek is een methode om te valideren of het product binnen de weergegeven houdbaarheidstermijn en omstandigheden goed en veilig blijft. Het gaat dan niet alleen om microbiologische houdbaarheid, maar ook productkwaliteit en smaak spelen hierin een belangrijke rol. Want hoe groot is de kans dat een consument het product nog eens koopt als het binnen de houdbaarheidstermijn niet lekker meer is? Ook vóór de introductie van een nieuw product is het zinvol om te valideren hoe een product in de markt scoort. Smaakonderzoek biedt hierbij uitkomst. Middels consumentenonderzoek wordt het product getest en de scores geven direct inzicht in de kansen van het product in de markt en mogelijke productoptimalisaties.



Stappenplan

Nu het belang van het uitvoeren van validaties en verificaties duidelijk is, komt de volgende stap: vaststellen welke validaties en verificaties uitgevoerd moeten worden en met welke frequentie. Ga zelf aan de slag met dit stappenplan.

1

Procesanalyse

Maak een overzicht van alle processen in het bedrijf. En bepaal op basis van risicoanalyse welke processen en beheersmaatregelen kritisch zijn voor de wettelijkheid, veiligheid, authenticiteit en kwaliteit van de producten. Deze processen en beheersmaatregelen moeten zeker deel uitmaken van het verificatie- en validatieprogramma. Onderzoek daarnaast welke processen foutgevoelig zijn. Meestal zijn dit de processen waarin manuele handelingen een rol spelen. Het is dan belangrijk om regelmatig te verifiëren of de handelingen correct zijn uitgevoerd.

2

Methoden bepalen

Verkrijg inzicht in het verloop van de processen, welke instellingen en handelingen benodigd zijn en wat de gewenste uitkomst is. Bepaal vervolgens de methoden voor validatie en verificatie.

Methoden voor procesvalidatie

Stel de aard van het proces en het gewenste resultaat vast om te bepalen welke methode gebruikt kan worden voor de validatie. Met de validatie moet aangetoond worden dat op basis van het proces steeds het gewenste resultaat bereikt kan worden. Er zijn veel methodes voor validatie mogelijk, zoals:

- Theoretische onderbouwing, bijvoorbeeld op basis van een berekening en/of wetenschappelijke informatie.
- Onderbouwing op basis van wettelijke bepalingen.
- Onderbouwing door gebruik te maken van testen, zoals analyses of metingen.

3

Verantwoordelijkheden toewijzen

Validaties en verificaties moeten correct worden uitgevoerd. Bovendien wordt de aanwezigheid van een multidisciplinair team vereist in diverse kwaliteitsstandaarden. Wijs de verantwoordelijkheden voor het uitvoeren van de validaties en verificaties toe aan medewerkers die hiervoor aantoonbaar competent zijn. Methoden moeten correct worden toegepast, data moet goed worden geïnterpreteerd en verantwoordelijken moeten de juiste besluiten formuleren. Ook moeten validaties en verificaties integer en objectief worden uitgevoerd. Laat medewerkers bijvoorbeeld niet het eigen werk verifiëren.



Tip: Laat medewerkers een passende opleiding volgen om validaties en verificaties correct te kunnen uitvoeren, zoals de training HACCP-team of de cursus HACCP-teamleider.

4

Timing bepalen

Timing van validaties

Voer validaties uit voordat een proces effectief in de praktijk wordt geïmplementeerd. En bij iedere wijziging die mogelijk een effect heeft op de wettelijkheid, veiligheid, kwaliteit en authenticiteit van de producten. Als informatie die gebruikt is voor het onderbouwen van de validatie is gewijzigd, moet de validatie worden herzien.

Timing van verificaties

Verificaties moeten zo snel mogelijk worden uitgevoerd, nadat de te controleren handelingen hebben plaatsgevonden. Zo kan in geval van afwijkingen tijdig de juiste actie worden ondernomen. Verificatie van kritische controlepunten moet gebeuren, voordat de producten het bedrijf verlaten. Dit om te voorkomen dat mogelijk onveilige producten bij de consument terechtkomen.

Het kwaliteitsbeleid moet opnieuw worden geverifieerd bij iedere wijziging die effect kan hebben op de veiligheid, wettelijkheid, kwaliteit en authenticiteit van de producten. Bij ernstige incidenten, zoals een recall, moet het HACCPplan opnieuw worden geverifieerd. Beoordeel tijdens deze verificatie of de kans dat het betrokken gevaar zich voordoet nog correct is ingeschat in de HACCP-studie en of bijkomende beheersmaatregelen moeten worden bepaald.

5

Frequentie bepalen

Validaties worden in principe eenmalig uitgevoerd, namelijk voorafgaande aan de implementatie van het (gewijzigde) proces. Het is aan te raden om validatie van kritische processen minimaal jaarlijks te herhalen. Verificaties kunnen soms ook eenmalig van toepassing zijn, zoals bij wijzigingen en incidenten.

De frequentie van inspecties en verificatie van registraties moet hoog liggen. Kijk hierbij ook naar hoe kritisch het proces is. Zo moeten registraties van kritische controlepunten dagelijks worden geverifieerd, terwijl basisvoorwaarden inspecties op de werkvloer wekelijks of maandelijks kunnen worden ingepland. Gezien de risico's in open productzones hoger zijn, moeten inspecties in deze ruimten vaker worden uitgevoerd. Glas- en hard plastic inspecties moeten minimaal jaarlijks worden uitgevoerd, maar in open productzones is het aan te raden om deze frequentie te verhogen.

In diverse kwaliteitsstandaarden, zoals BRCGS, IFS en FSSC 22000 zijn eisen opgenomen voor de minimale frequentie waarmee verificaties moeten worden uitgevoerd. Controleer dus altijd goed in de kwaliteitsstandaard, maar ook in bijvoorbeeld de retailstandaard, hoe vaak een verificatie moet plaatsvinden. Pas hier de jaarplanning voor de kwaliteitsafdeling op aan.



Tip: Niet de juiste kennis in huis? Onze deskundige auditoren en inspecteurs voeren graag een objectieve en onafhankelijke audit of inspectie voor je uit. Of laat complete validaties uitvoeren en vastleggen door onze Quality Assurance adviseurs.

Praktijkvoorbeelden procesvalidatie

Validatie opslag diepvries goederen

Als validatie gebaseerd is op theoretische onderbouwing, is het van groot belang dat voldoende wetenschappelijke kennis aanwezig is en wettelijke normen goed worden begrepen. Als de opslag van diepvries goederen bijvoorbeeld gevalideerd moet worden, kan uitgegaan worden van wettelijke normen, zoals opslag bij -18 °C of kouder. Als in een land geen wettelijke norm is vastgesteld, kan onderbouwd worden op basis van wetenschappelijke informatie. Bijvoorbeeld een opslagtemperatuur waarbij aanwezige micro-organismen gedeactiveerd worden.

Validatie tussentijdse reiniging

Bij het valideren van tussentijdse reiniging als beheersmaatregel ter voorkoming van kruisbesmetting met allergenen kun je bijvoorbeeld analyses laten uitvoeren om te valideren of de omgeving voldoende is gereinigd en het allergeen afwezig is in het eerstvolgende geproduceerde product. Denk hierbij aan het gebruik van allergenen swabs of kwantitatieve analyses van allergene eiwitten in producten.

Validatie verhittingsproces

Wanneer validatie van verhittingsprocessen wordt uitgevoerd door berekening van P-waardes, wordt een thermometer in het product gestoken om de producttemperatuur gedurende het gehele proces te monitoren. De P-waarde is de duur (in minuten) van het gehele verhittingsproces bij een bepaalde temperatuur. Om te onderbouwen aan welke P-waarde een proces voldoet, kan uitgegaan worden van de minimale tijd/temperatuur combinatie die nodig is om aanwezige micro-organismen volledig of tot een aanvaardbaar niveau af te doden. Dit laatste is dan gebaseerd op wetenschappelijke informatie.



Tip: Laat houdbaarheidsonderzoek uitvoeren door ons geaccrediteerd laboratorium en/of laat de sensorische eigenschappen van het product testen door ons consumenten testpanel middels smaakonderzoek.

Methoden voor verificatie

Verificaties bestaan vaak uit inspecties, waarbij gecontroleerd wordt of processen correct zijn verlopen. Stel een checklist op met alle relevante controlepunten. Maak de verificatie van registraties aantoonbaar door bijvoorbeeld de ingevulde registratieformulieren af te tekenen. Binnen online registratiesystemen zijn dergelijke verificaties geïntegreerd. Ook het uitvoeren van onderzoeken, zoals microbiologische analyses en smaakonderzoeken zijn veel gebruikte en vaak ook noodzakelijke verificatiemethoden.



Tip: Verifieer eenvoudig en snel belangrijke registratielijsten via onze online Registratie software. Voldoe aan eisen van GFSI erkende standaarden.

Het gebruik van papieren checklijsten zorgt in de praktijk voor onnodig veel administratie. Digitalisering van inspecties is daarom zeker aan te raden. Hiermee zijn rapportages en statistieken direct en op ieder moment inzichtelijk, zodat de tijd die normaal gesproken nodig is voor het vastleggen van verificaties gestopt kan worden in het analyseren van resultaten en continu verbeteren.



Tip: Bespaar tot 60% tijd met onze Inspectie software. Rapportages en statistieken zijn na afloop van de inspectie direct bijgewerkt.



Een op risico gebaseerde planning

De frequentie van verificaties is vast te stellen door te werken met een op risico gebaseerde planning. Hiermee wordt de keuze voor de frequenties onderbouwd.

Verificatieplanning

Voor het opstellen van een op risico gebaseerde planning moeten de volgende vragen worden beantwoord:

- Welke gevaren (ten aanzien van voedselveiligheid, wettelijkheid, kwaliteit en authenticiteit) doen zich mogelijk voor tijdens het te verifiëren proces?
- Wat is het effect van deze gevaren?
- Wat is de kans dat de gevaren zich voordoen? Of wat is de kans dat het fout loopt tijdens dit proces?
- En welke corrigerende maatregelen moeten genomen worden om de kwaliteit van de productie te kunnen garanderen?

Bij een hoge kans en een hoog effect is het risico groter en dient de frequentie hoger te liggen. Onderaan deze pagina is een voorbeeldtabel weergegeven voor het bepalen van de frequentie van verificaties.

Inspectieplanning

Inspecties vormen een onderdeel van het verificatieprogramma. Ga voor inspecties als volgt te werk:

- Beoordeel resultaten van uitgevoerde inspecties, audits, registraties, klachten enzovoorts om vast te stellen op welk vlak de meeste fouten worden gemaakt.
- Maak onderscheid tussen hoge en lage productrisicozones in productie. Hoge risicozones zijn vaak open productzones waar het risico op besmetting hoger is. In laag risicozones kan het juist weer vaker fout gaan als het gaat om productidentificatie.
- Maak een checklist met gevaren per zone.
- Start met een basisfrequentie van één inspectie per maand en stel vast of de frequentie in hoog risicozones moet worden verhoogd en of deze in laag risicozones kan worden verlaagd.

Het opstellen van een op risico gebaseerde planning is geen eenmalige actie. Het vergt een dynamisch proces waarbij periodiek wordt beoordeeld of de verschillende onderdelen van de analyse nog voldoende actueel zijn. Uitkomsten van bijvoorbeeld inspecties en klachten maken inzichtelijk of de kans dat een gevaar zich voordoet nog wel correct is ingeschat. Waar nodig moet de inspectiefrequentie verhoogd worden of bij positief resultaat kan deze verlaagd worden.

Praktijkvoorbeeld

Als veel klachten binnenkomen over vreemde voorwerpen in producten, is het onvoldoende om bijvoorbeeld een glas- en hard plastic inspectie slechts periodiek of jaarlijks uit te voeren. De inspectiefrequentie moet verhoogd worden naar maandelijks of zelfs dagelijks.

Kans op gevaar	Frequentie van verificatie		
	Hoog	Periodiek	Hoog
	Laag	Laag	Periodiek
		Laag	Hoog
Effect van gevaar			

Tabel 1: Bepalen van de frequentie van verificatie

Toelichting op de frequentie:

Hoog

Dagelijks tot wekelijks of aan het begin en/of einde van elke batch.

Periodiek

Maandelijks tot per kwartaal.

Laag

Minder dan vier keer per jaar.



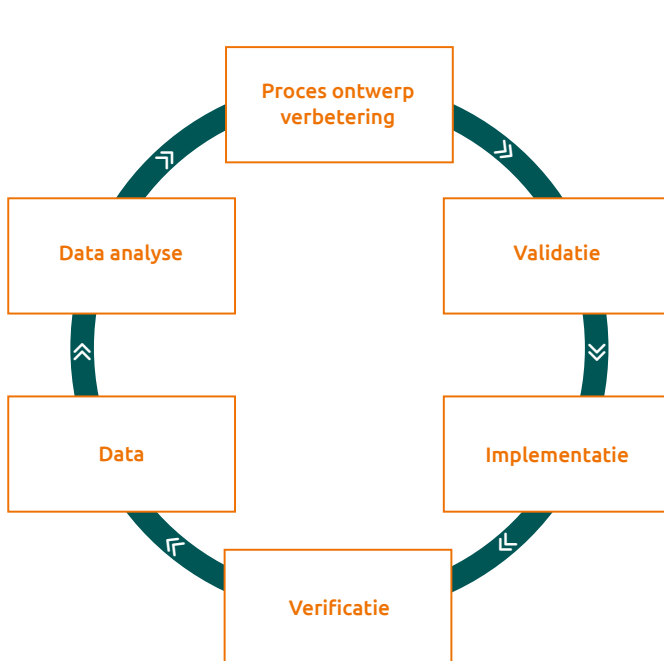
Tip: Inspecties geven een beeld van de uitvoering van het kwaliteitsbeleid in de praktijk. Volg de trends van inspecties om te zien welke onderdelen goed scoren en waar verbetering nodig is. Digitalisering van inspecties helpt hier aanzienlijk bij.

Continue verbetering

Validatie en verificatie vormen een belangrijk onderdeel van continue verbetering binnen een bedrijf. Ook dragen deze processen bij aan een effectief en doelgericht kwaliteitsbeleid.

Continue verbetercyclus voor een nieuw of gewijzigd product of proces

Continue verbetering is een term die in diverse kwaliteitsstandaarden beschreven wordt. Zo staat als eerste punt in de BRCGS Global Standard Food Safety dat het hoger management moet aantonen dat zij volledig betrokken is bij de processen die continue verbetering van de voedselveiligheid en het kwaliteitsmanagement faciliteren. Om voedselveiligheid en kwaliteit te garanderen, is het belangrijk dat bij ieder nieuw of gewijzigd product of proces de onderstaande continue verbetercyclus wordt doorlopen.



Afbeelding 1: Continue verbetercyclus met daarin een belangrijke rol voor het validatie- en verificatieproces

Validatie voor continue verbetering

Een goed uitgevoerde validatie geeft inzicht in de betrouwbaarheid van het productieproces. Als blijkt dat het doel niet altijd behaald kan worden, komen voedselveiligheid en kwaliteit mogelijk in gevaar en is bijsturen noodzakelijk. Een conclusie van een validatie kan ook zijn dat een proces niet stabiel is. In dat geval moeten extra controles worden uitgevoerd en moet de validatie regelmatig herhaald worden. Validaties zijn daarnaast nuttig om te beoordelen of bepaalde beheersmaatregelen nog wel van toepassing zijn. Zo kan het zijn dat beheersmaatregelen door het wijzigen van processen en/of producteigenschappen niet meer aan de orde zijn. Bijvoorbeeld wanneer een productrisicozone wijzigt van high-risk naar low-risk of andersom. Validatie en verslaglegging hiervan is noodzakelijk om productveiligheid en -kwaliteit te blijven garanderen.



Tip: Als lid van het kenniscentrum abonnement heb je onder andere onbeperkt toegang tot interessante artikelen en de nieuwste updates over wet- en regelgeving en kwaliteitsstandaarden. Lees als lid van het Kenniscentrum bijvoorbeeld het artikel [‘High care of high risk area afschaffen: hoe doe je dat?’](#)

Verificatie voor continue verbetering

Resultaten van verificaties geven in de eerste plaats inzicht in hoe goed het kwaliteitsbeleid in praktijk wordt toegepast. Daarnaast zijn verificaties een handig instrument om verbeterpunten te bepalen en zo te werken aan continue verbetering. Trendanalyses zijn hierbij een belangrijk hulpmiddel. Hieruit blijkt niet alleen welke afwijkingen zijn vastgesteld, maar ook hoe vaak deze afwijking zich voor doet, op welke productielijn en op welke momenten in het jaar het beter of juist slechter gaat. Met de juiste oorzaakanalyse en verbetermaatregelen worden processen verbeterd.

Management review

Voer minimaal jaarlijks een management review uit om het kwaliteitssysteem, kwaliteitsbeleid, HACCP-plan en de bijbehorende documentatie te beoordelen en bij te sturen. Ter voorbereiding op de management review moeten de planning en de resultaten van validaties en verificaties worden beoordeeld.

Beoordeel de resultaten en bepaal of de risicoanalyses die ten grondslag liggen aan de jaarplanning moeten worden aangepast. Is er sprake van nieuwe of gewijzigde producten of processen? Waar nodig moeten extra validaties en verificaties worden ingepland en de frequenties worden herzien. Evalueer daarnaast of er kansen zijn om het kwaliteitsbeleid te optimaliseren. Bepaal nieuwe doelstellingen, bijvoorbeeld het aanschaffen van nieuwe apparatuur voor de verbetering van processen. Of het verbeteren van inspectie trendanalyses. Om de doelstellingen haalbaar te maken moeten concrete acties worden geformuleerd en waar nodig budgetten worden gereserveerd binnen het investeringsplan.



Je staat er niet alleen voor

Validaties en verificaties zijn noodzakelijke processen voor de productie van een goed en veilig product. Aanwezigheid van voldoende technologische en wetenschappelijke kennis en een multidisciplinair team is essentieel. Maar je staat er niet alleen voor. Onze specialisten helpen bedrijven dagelijks bij onder andere het uitvoeren van validaties en verificaties, chemische en microbiologische analyses, sensorisch onderzoek, allergenenmanagement, etiket- en specificatievraagstukken, audits, inspecties, digitalisering, training en opleiding. We helpen je bij iedere stap.

Zet de eerste stap

Kies voor een gerichte aanpak. Neem contact op met onze Commercieel Manager Peter Zirkzee. Hij helpt je graag.



Peter Zirkzee

peter.zirkzee@normecgroup.com

+31 (0)6 82 31 50 81

normecfoodcare.com



**Scan de QR-code
en neem contact
met ons op.**