



Certificatieschema Contractcatering

KERNDOCUMENT

CERCAT Stichting
Certificatie
Contractcatering

Certificatieschema Contractcatering

KERNDOCUMENT

Inhoudsopgave

1	Inleiding 1
1.1	Achtergrond en historie 1
1.2	Branchespecifieke kenmerken 1
1.3	Stichting Certificatie Contractcatering 2
1.4	Definities 3
2	Toepassingsgebied 4
3	Referentiedocumenten 5
4	Eisen 6
4.1	Systeemcertificatie 6
4.2	Vrijwillig aanvullende vereisten 6
5	Certificatiereglement 7
5.1	Beheer 7
5.2	Onderwerp 7
5.3	Accreditatie 8
5.4	Audits 8
5.5	Weging van bevindingen 9
5.6	Gebruik merken 9
6	Eisen aan certificerende instellingen 10
6.1	Accreditatie 10
6.2	Competenties personeel 10
7	Certificatieonderzoek 11
8	Centraal College van Deskundigen 12

MODULE A: Managementsysteemcertificatie Interpretatiedocument

MODULE B: Erkenningsregeling Biologisch

MODULE C: Erkenningsregeling Ik Kies Bewust

Vastgesteld door de Stichting Certificatie Contractcatering (Cercat)
Versie: maart 2010

Copyright © 2010 Cercat.

Niets uit deze uitgave mag verveelvoudigd en/of openbaar gemaakt worden door middel van druk, fotokopie, microfilm, geluidsband, elektronisch, digitaal of op welke andere wijze ook, evenmin in retrieval system worden opgeslagen zonder voorafgaande toestemming van de uitgever.

Aansprakelijkheid:

Cercat kan nimmer aansprakelijk gehouden worden voor schade en/of verliezen waaronder begrepen gevolgschade, als gevolg van de tekst van het Certificatieschema Contractcatering of regelingen anderszins vanuit Cercat. Certificerende instellingen zijn zelf verantwoordelijk voor het juist en correct uitvoeren van het Certificatieschema Contractcatering. Bij constatering van eventuele omissies dienen zij Cercat per omgaande hiervan in kennis te stellen.

1 Inleiding

In het Kerndocument staan de eisen beschreven voor contractcateringbedrijven die conformiteit willen aantonen met het Certificatieschema Contractcatering met aanvullende, binnen dit schema opgenomen, erkenningsregelingen.

1.1 Achtergrond en historie

In 1991 is door de commissie Kwaliteit van de Vereniging Nederlandse Cateringorganisaties (hierna te noemen: Veneca) een eigen Kwaliteitsmeetsysteem ontwikkeld, waaraan de lidbedrijven jaarlijks werden getoetst. Dit vormde de basis voor het opzetten en verder ontwikkelen van kwaliteitssystemen binnen de lidbedrijven die allengs zijn geëvolueerd naar ISO-gecertificeerde systemen. In 1999 hebben de leden van Veneca besloten dat het hebben en behouden van de toen vigerende norm NEN-EN-ISO 9002:1994 inclusief en op basis van het Certificatieschema Contractcatering voor de hoofdactiviteit ‘bedrijfs catering’ met ingang van 1 januari 2001 een lidmaatschapseis voor Veneca is.

Het Certificatieschema Contractcatering verscheen voor het eerst in november 1999. Het bevat ondermeer de branchespecifieke interpretatierichtlijnen voor de toepassing van de ISO-norm. Het verschijnen van de norm NEN-EN-ISO 9001:2000 vormde de directe aanleiding voor het uitgeven van een tweede editie van het Certificatieschema Contractcatering. De hierin opgenomen richtlijnen vormen in feite een vertaling van de norm naar de praktijk van de contractcatering. Zij hebben daarmee het oogmerk dienstbaar te zijn aan de toepassing van de norm op contractcatering.

De commissie Kwaliteit van Veneca heeft ondermeer als taak het continu bewaken en bijstellen van kwaliteitseisen waaraan Veneca-leden dienen te voldoen. Zij doet daartoe voorstellen aan de Stichting Certificatie Contractcatering (hierna te noemen: Cercat). In de commissie Kwaliteit zijn alle leden van Veneca vertegenwoordigd.

Bij de totstandkoming van de richtlijnen is ondermeer gebruik gemaakt van een aantal

reeds bestaande richtlijnen gericht op een ruime diversiteit aan branches. Een belangrijke bron van inspiratie was BS-EN-ISO 9000:1994 Guidance Notes for its Application to Hospitals. Daarnaast is in belangrijke mate gebruik gemaakt van het Kwaliteitsmeetsysteem Veneca (juli 1997).

Het Certificatieschema Contractcatering bestaat uit een Kerndocument met daarin de algemene vereisten, een verplichte module A met daarin de interpretatie van ISO 9001 voor de contractcateringbranche met daarbij de verplichting te voldoen aan de vereisten uit de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering (hierna te noemen: Hygiëncode) en vrijwillig aanvullende modules met daarin de aanvullende specifieke systeemvereisten.

1.2 Branchespecifieke kenmerken

Organisaties die werkzaam zijn in de contractcateringbranche verzorgen restauratieve processen in opdracht van en op locaties van een groot aantal organisaties, op basis van een (duur-) overeenkomst. Deze activiteit kent een aantal branchespecifieke kenmerken.

De meest opvallende kenmerken zijn:

- het op operationeel vlak sterk decentrale karakter van de uitvoering van activiteiten;
- het werken in ruimten en met apparatuur die ter beschikking zijn gesteld door de opdrachtgever;
- het verwerken (bereiden of verstrekken) van levensmiddelen en het daaraan gekoppelde risicovolle karakter van de activiteit;
- het grote aantal parttime medewerkers binnen de branche;
- het werken met de Hygiëncode;
- het werkzaam zijn volgens een duurcontract met de opdrachtgever, ten behoeve van zijn werknemers en zijn gasten.

Alle hier genoemde branchespecifieke kenmerken zijn van invloed op de kwaliteit van de geleverde dienst en derhalve op de inrichting van het kwaliteitsmanagementsysteem.

De decentrale organisatie van de bedrijven stelt strikte eisen aan de interne communicatie. Door de lange lijnen zijn eenduidige instructies en procedures onontbeerlijk om de vereiste (eenduidige) kwaliteit te kunnen waarborgen. Deze richtlijnen voor intern gebruik zijn samengevoegd in bedrijfsspecifieke kwaliteitshandboeken, die op de afzonderlijke locaties aanwezig zijn.

Het feit dat het cateringbedrijf op de locatie werkzaam is in ruimten en met apparatuur die door de opdrachtgever ter beschikking zijn gesteld, impliceert dat het cateringbedrijf in zijn functioneren afhankelijk is van hetgeen door de opdrachtgever ter beschikking wordt gesteld. De invloed om in de gegeven omstandigheden veranderingen aan te brengen is in beginsel gering. Het cateringbedrijf is verplicht de opdrachtgever op tekortkomingen te wijzen en het cateringbedrijf doet, vanuit haar professionaliteit, aanbevelingen voor verbeteringen.

Het verwerken van levensmiddelen en de daaraan gekoppelde risico's vergen een uiterst zorgvuldige procesbeheersing. Deze kan mede worden bereikt door stringente procedures, toegankelijke instructies en adequaat opgeleid personeel. Een complicerende factor daarbij is het gegeven dat een groot deel van het personeelsbestand op de locatie bestaat uit parttime medewerkers en/of vanuit de opdrachtgever gedetacheerde medewerkers. Dit vereist van het cateringbedrijf een meer dan normale inspanning om het noodzakelijke niveau van kennis en kunde te realiseren en daarmee de beoogde kwaliteit te waarborgen.

Voor een goed begrip van de contractcateringbranche moet men zich realiseren dat het cateringbedrijf altijd te maken heeft met twee doelgroepen: de opdrachtgever en de consumenten. De tevredenheid van de consument zal ongetwijfeld het uiteindelijke gedrag van de opdrachtgever bepalen. Anderzijds kunnen beperkingen die de opdrachtgever oplegt –ten onrechte– een negatieve uitstraling hebben op het cateringbedrijf.

Ook hier zal het cateringbedrijf, vanuit de eigen professionaliteit, al het mogelijke doen om aan beide belangen, die in beginsel strijdig kunnen zijn –de wensen van de consument en beperkingen die de opdrachtgever op kan leggen– naar tevredenheid tegemoet te komen.

Een effectief instrument, ten behoeve van de procesbeheersing, is de geldende Hygiënecode, waaraan elk cateringbedrijf dient te voldoen. In de branchespecifieke interpretatierichtlijnen (module A) wordt bij een enkele paragraaf expliciet naar de Hygiënecode verwezen, teneinde het belang van normen, opgenomen in de Hygiënecode, met betrekking tot het betreffende onderwerp te onderstrepen. Dit betekent echter niet dat op andere paragrafen de Hygiënecode niet van toepassing kan zijn.

1.3 Stichting Certificatie Contractcatering

De Stichting Certificatie Contractcatering (Cercat) heeft tot doel het inhoudelijk vaststellen en aanpassen van de procedures, afgestemd op contractcateringactiviteiten voor kwaliteitscertificering van contractcateringbedrijven.

Cercat bestaat uit een Bestuur en een Centraal College van Deskundigen voor de contractcatering (hierna te noemen: CCvD). Het Bestuur is belast met het besturen van Cercat. Voor de daaruit voortvloeiende werkzaamheden is een secretaris aangesteld.

Het CCvD bestaat uit vertegenwoordigers van organisaties die een representatieve en evenwichtige afspiegeling vormen van belangengroeperingen en vertegenwoordigers van certificerende instellingen (hierna te noemen: CI's). Daarnaast heeft een onafhankelijk kwaliteitsdeskundige zitting in het CCvD.

Het CCvD wordt geleid door een onafhankelijke voorzitter. De vertegenwoordigers van de CI's hebben geen stemrecht. Het CCvD heeft als taak het opstellen en vervolgens goedkeuren van het Certificatieschema Contractcatering en het zo nodig actualiseren van het schema. Het doel en de werkwijzen van het Bestuur en het CCvD zijn vastgelegd in de statuten van Cercat en een Huishoudelijk Reglement. Het Bestuur van Cercat wordt tijdig en adequaat geïnformeerd over de voortgang van de werkzaamheden van het CCvD. Bij de uitvoering van zijn werkzaamheden kan het CCvD een beroep doen op de commissie Kwaliteit van Veneca.

1.4 Definities

Bedrijfscatering: Contractcatering binnen organisaties niet behorende tot de institutionele sector of de onderwijssector.

Consument: De gebruiker van de voedingsmiddelen, die als resultaat van het restauratieve proces door het cateringbedrijf worden aangeboden.

Contractcatering: Het in opdracht van een derde, de opdrachtgever, verzorgen van de restauratieve processen, op basis van een duurovereenkomst, door een professionele cateringorganisatie.

Contractcateringorganisatie: Het bedrijf dat, op basis van een duurovereenkomst, de restauratieve processen in opdracht van een derde, de opdrachtgever, uitvoert.

Hygiëncode: Het geheel van activiteiten gericht op het kunnen voldoen aan de algemene en specifieke wettelijke normen op het gebied van hygiëne en de hierop noodzakelijke controle, zoals vastgelegd in de Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering en zoals goedgekeurd door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS).

Institutionele catering: Het verzorgen van de restauratieve processen met als opdrachtgever een intra- en extramurale organisatie in de (geestelijke) gezondheidszorg of in justitiële inrichtingen.

Locatie: Ieder gebouw of iedere zone waar bijeengebrachte voedingsmiddelen verwerkt of aangeboden worden en die zijn opgenomen en vermeld in het contract dat is afgesloten met de opdrachtgever.

Locatiemedewerker: De medewerker in dienst of onder het gezag van het cateringbedrijf die werkzaam is op een bepaalde locatie.

Onderwijs catering of contractcatering in onderwijsinstellingen: Het verlenen van de restauratieve processen met als opdrachtgever een onderwijsinstelling.

Opdrachtgever: De uitbesteder van restauratieve processen, de klant van het cateringbedrijf.

Restauratief proces: Het geheel van activiteiten gericht op het aanbieden van levensmiddelen in de vorm van maaltijden en/of maaltijdcomponenten.

Voedingsmiddelen: Eet- en drinkwaren.

2 Toepassingsgebied

De eisen, zoals omschreven in de modules, zijn van toepassing op contractcateringorganisaties en hebben betrekking op bedrijfscatering (voor profit, non-profit of not-for-profit organisaties), onderwijs- en institutionele catering.

De systeemvereisten, zoals omschreven in module A, zijn verplicht voor alle cateringorganisaties die een certificaat willen verkrijgen. Het voldoen aan deze eisen resulteert in het ISO 9001-certificaat voor het toepassingsgebied contractcatering, zijnde de RvA-scope van acceptatie onder registratienummer S354.

De meer specifieke eisen, zoals omschreven in de overige modules, hebben betrekking op aanvullende en specifieke maatregelen binnen het systeem, zoals deze gehanteerd worden voor alle of een aantal locaties die onderdeel uitmaken van betreffende certificering. Bedrijven die ervoor kiezen één of meer modules toe te passen, moeten voldoen aan de specifieke vereisten die gelden voor de erkenningsregelingen, aanvullend aan de A-certificatie. Het voldoen aan deze eisen resulteert in het ISO 9001-certificaat voor het toepassingsgebied contractcatering met daarbij vermeld het toepassingsgebied van de aanvullende, specifieke certificaatvermelding (zie hiervoor bij de betreffende modules).

3 Referentiedocumenten

1. NEN-EN-ISO 9001, Kwaliteitsmanagementsystemen-Eisen. Met name het interpretatiedocument (module A) is hierop gebaseerd. Zie ook de RvA-scope: ISO 9001: Certificatieschema Contractcatering (registratienummer S354).
2. Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering, versie 2010 (Veneca).
3. Verordening (EEG) nr. 2092/91 met betrekking tot het gebruik van de term 'Biologisch'.
4. Verordening (EG) nr. 834/2007 Wijziging van Verordening (EEG) nr. 2092/91 inzake de biologische productiemethode en aanduidingen dienaangaande op landbouwproducten en levensmiddelen.
5. Verklaring van het Ministerie van Landbouw Natuur en Voedselveiligheid (LNV) inzake het gebruik van de term: 'bereid met biologische ingrediënten' en de verklaring inzake de goedkeuring van module B: Biologisch (zie bijlage in module B).
6. Vereisten van de Stichting Ik Kies Bewust met betrekking tot de contractcateringactiviteiten (zie bijlagen in module C).
7. Verklaring van Stichting Ik Kies Bewust inzake de goedkeuring van module C (zie bijlagen in module C).

4 Eisen

4.1 Systeemcertificatie

Contractcateringbedrijven moeten beschikken over een geldig ISO 9001-certificaat voor alle activiteiten die onder contractcatering vallen en daarnaast voldoen aan de aanvullende eisen die in module A van dit schema gesteld worden.

- **ISO 9001**
Certificatie tegen de actueel geldende versie van de ISO 9001-norm, dient verkregen te zijn bij een CI onder ISO/IEC 17021-accreditatie. Voor de certificatie tegen ISO 9001 zijn geen aanvullende eisen van toepassing.
Het interpretatiedocument, voor toepassing van ISO 9001 binnen de contractcatering, dient als toelichting gebruikt te worden, waarbij de eisen vanuit de ISO 9001-norm zelf leidend zijn.
- **Hygiëncode voor de contract- en inflightcatering**
Relevant bij de systeemcertificatie is de Hygiëncode, voor zover deze betrekking heeft op processen en het systeem. Zie voor de relevante onderdelen de aanwijzingen in de module A. Toetsing tegen de in module A genoemde specifieke eisen vanuit de Hygiëncode dient gecombineerd te worden met de toetsing van de vereisten vanuit ISO 9001.

4.2 Vrijwillig aanvullende vereisten

Contractcateringorganisaties kunnen, aanvullend op de vereisten onder module A, gebruik maken van erkenningsregelingen met betrekking tot specifieke en eventueel locatiegebonden werkwijzen. Indien een contractcateringorganisatie hiervoor kiest, dan is de organisatie verplicht te voldoen aan de daarvoor gestelde eisen. De contractcateringorganisatie wordt door het auditteam hierop geaudit. De vereisten zijn in de (niet-A) modules uitgewerkt.

5 Certificatiereglement

5.1 Beheer

Het Certificatieschema Contractcatering is in beheer bij Cercat te Gorinchem.

Met betrekking tot de specifieke erkenningsregelingen, zoals omschreven in de aanvullende modules, zijn bepalingen vanuit overheden en stichtingen, die de oorspronkelijke regeling in beheer hebben, leidend.

5.2 Onderwerp

De in module A opgenomen interpretaties van ISO 9001 hebben betrekking op het verzorgen van restauratieve processen op basis van een duurovereenkomst door een contractcateringorganisatie, in opdracht van een derde, zijnde de opdrachtgever.

De eisen die zijn opgenomen in de aanvullende modules hebben betrekking op specifieke kenmerken.

Overeenstemming met de gestelde eisen uit zich in certificaten, waarin het volgende verklaard wordt:

- **Module A: Regulier ISO 9001-certificaat**
Op het certificaat wordt verklaard dat het kwaliteitssysteem van de organisatie in overeenstemming is met de eisen, zoals gesteld in de geldende ISO 9001-norm, op basis van de interpretatie en zoals vastgelegd in module A met de benoemde relevante vereisten vanuit de Hygiëncode.

Op het certificaat kan het aldus worden vermeld: ‘uitsluitend en op basis van Certificatieschema Contractcatering, module A; inclusief de Hygiëncode’.

In geval specifieke locaties gemotiveerd worden uitgezonderd van certificering, moet duidelijk bij het certificaat (of in een bijlage behorend bij het certificaat) worden vermeld welke locaties dit betreft. Dit kan uitsluitend

in uitzonderlijke situaties en er dient toegelicht te worden waarom zij buiten de certificatie vallen.

- **Module B: Biologisch**

De processen en maatregelen die leiden tot de aanduiding ‘bereid met biologische ingrediënten’ of ‘biologisch’ is in overeenstemming met de eisen, zoals gedefinieerd in het Certificatieschema Contractcatering, module B: Biologisch.

In de conformiteitsverklaring dient nader gespecificeerd te worden waarop deze betrekking heeft, conform de eisen van het Ministerie van LNV t.a.v. biologisch. Zie voor specificaties module B.

Op het certificaat of een bijlage die onverbrekelijk onderdeel uitmaakt van het certificaat, dient duidelijk gespecificeerd te zijn op welke cateringlocaties het betreffende certificaat van toepassing is. Een lijst van locaties die betrokken worden bij deze aanvullende erkenningsregeling is voorafgaand aan de audit beschikbaar gesteld aan de CI.

- **Module C: Ik Kies Bewust**

Het uitvoeren van diensten die leiden tot de aanduiding Ik Kies Bewust is in overeenstemming met de eisen, zoals deze gesteld worden in het Certificatieschema Contractcatering, module C: Ik Kies Bewust

In de conformiteitsverklaring dient nader gespecificeerd te worden waarop deze betrekking heeft conform de eisen van Stichting Ik Kies Bewust. Zie voor specificaties module C.

Op het certificaat of een bijlage die onverbrekelijk onderdeel uitmaakt van het certificaat, dient duidelijk gespecificeerd te zijn op welke cateringlocaties het betreffende certificaat van toepassing is. Een lijst van locaties die betrokken worden bij deze aanvullende erkenningsregeling is voorafgaand aan de audit beschikbaar gesteld aan de CI.

5.3 Accreditatie

Toetsing tegen module A (ISO 9001-certificatie) dient plaats te vinden door een ISO/IEC 17021-geaccrediteerde CI, aangevuld met een accreditatie op het Certificatieschema Contractcatering (RvA-scope S354).

De aanvullende toetsing tegen benoemde onderdelen van de Hygiëncode dient door dezelfde CI te gebeuren. Voor de toetsing op de aanvullende eisen zelf is geen aanvullende accreditatie aan de orde. Vastgesteld wordt of conform wet- en regelgeving, zoals weergegeven in de Hygiëncode, wordt gewerkt.

Voor de aanvullende modules geldt eveneens dat de ISO 9001-certificatie plaats dient te vinden door een ISO/IEC 17021-geaccrediteerde CI, aangevuld met een accreditatie op het Certificatieschema Contractcatering (RvA-scope S354).

5.4 Audits

Frequentie en aard van onderzoek:

– **Module A**

De frequentie en aard van onderzoek zijn zoals gebruikelijk bij ISO 9001-audits. IAF- en RvA-richtlijnen met betrekking tot bedrijven met een netwerk van vestigingen zijn van toepassing. Betreffende eisen zijn uitgewerkt in module A.

De toetsing op benoemde onderdelen uit de Hygiëncode wordt gecombineerd met de toetsing tegen ISO 9001. Frequentie en steekproefgrootte van locaties zijn identiek aan ISO 9001 en zodoende zijn de eisen, zoals in module A opgenomen, eveneens geldig voor die onderdelen uit de Hygiëncode.

– **Aanvullende modules**

Tijdens het onderzoek door de CI wordt het hoofdkantoor bezocht en wordt een steekproef gedaan van locaties waarop de cateringorganisatie conformiteit willen claimen.

De basis voor de bepaling van de steekproef wordt gevormd door het aantal locaties dat

betrokken is bij deze specifieke module en kan dus afwijken van het totale aantal locaties dat onderdeel uitmaakt van de organisatie waarop de ISO 9001-certificatie van toepassing is. Omdat er tegelijkertijd audits plaatsvinden voor het systeemdeel ISO 9001 kan de daar van toepassing zijnde steekproef tegelijkertijd gebruikt worden voor aanvullende auditing, zodat efficiency en kostenbesparing mogelijk zijn. Hierbij is het mogelijk gebruik te maken van witness-audits.

Bij de audit wordt vastgesteld in hoeverre de geplande werkwijzen voldoen om het proces in overeenstemming met de normen te beheersen. Daarbij worden de meest relevante afdelingen bezocht om vast te stellen in hoeverre inkoop, receptuurbepaling en interne controlemethodieken conformiteit met de normen waarborgen. Tijdens de locatiebezoeken wordt de kennis van de vereiste werkwijzen bij het personeel geverifieerd en wordt aan de hand van een steekproef van in- en verkoopregistraties vastgesteld of aan de vereisten van het Certificatieschema Contractcatering wordt voldaan.

Controle onderzoeken, op het hoofdkantoor en op locaties, volgens een steekproef (verplichte aantal locaties op basis van audit systeemdeel), kunnen samenvallen met een aantal locaties ten behoeve van aanvullende modules of kunnen worden uitgebreid met een aantal extra locaties om te kunnen voldoen aan de goede auditing van de aanvullende vereisten. Vastgesteld dient te worden of het interne controlesysteem functioneert met daarbij een heruitgifte van de lijst met locaties waarop het certificaat betrekking heeft.

Door de CI dient minimaal jaarlijks het functioneren van processen op centraal niveau getoetst te worden. Daarnaast zal minimaal jaarlijks een representatieve steekproef uitgevoerd worden op de locaties die de aanduiding van de aanvullende modules gebruiken.

– **Hercertificatie**

Frequentie en werkwijze zijn vergelijkbaar met certificatieaudit.

5.5 Weging van bevindingen

Op alle modules zijn de eisen vanuit ISO/IEC 17021 van toepassing.

Bij alle modules geldt:

– Majeure tekortkomingen

Als tijdens de audit wordt geconstateerd dat aan expliciete normvereisten niet wordt voldaan, dan resulteert dit in een majeure tekortkoming. Ook als afwijkingen van wettelijke vereisten of onjuiste informatie met betrekking tot de status van product of locatie wordt geconstateerd volgt een majeure tekortkoming.

Bij constatering van majeure tekortkomingen dient de organisatie in een intentieverklaring met een plan van aanpak aan te geven op welke wijze de geconstateerde afwijking binnen zes maanden wordt opgelost.

Majeure tekortkomingen dienen opgelost te worden voordat positief advies voor (continuering van de) certificatie volgt.

– Mineure tekortkomingen

Normvereisten die niet volledig zijn ingevuld en niet voldoen aan één van de module vereisten, dienen te resulteren in een mineure tekortkoming.

Bij constatering van mineure tekortkomingen dient de organisatie in een intentieverklaring met een plan van aanpak aan te geven op welke wijze de geconstateerde afwijking binnen drie maanden wordt opgelost. Nadat de CI de ingestuurde intentieverklaring akkoord heeft bevonden kan certificatie worden aanbevolen of gecontinueerd.

5.6 Gebruik merken

– Module A

Geen aanvullende vereisten (zie RvA-scope S354).

– Module B: Biologisch

Momenteel is merkgebruik niet aan de orde. Het gebruik van de term 'EKO' is wettelijk geregeld. De toepassing hiervan op assortimentsonderdelen die op de cateringlocatie bereid zijn, is alleen toegestaan indien voldaan wordt aan de bepalingen, zoals gesteld in Verordening EG nr. 834/2007 en aanvullende wettelijke bepalingen en de inhoudelijke vereisten, zoals omschreven in hoofdstuk 4 van module B, zoals die zijn goedgekeurd door het Ministerie van LNV.

De catering- en horecasectoren vallen buiten deze wettelijke bepalingen, voor zover het gaat om toepassingen in eigen recepturen. Bij het voldoen aan de eisen uit module B is het de cateringorganisaties toegestaan gebruik te maken van een eigen logo met de vermelding 'biologisch'.

– Module C: Ik Kies Bewust

Het gebruik van de term en het logo 'Ik Kies Bewust' is statutair geregeld door de Stichting Ik Kies Bewust. De toepassing hiervan is alleen toegestaan indien voldaan wordt aan de bepalingen, zoals vastgesteld in de criteria van Ik Kies Bewust voor de contractcatering, die zijn opgenomen in de bijlage van module C.

6 Eisen aan certificerende instellingen

6.1 Accreditatie

Certificerende instellingen (CI's) dienen geaccrediteerd te zijn volgens ISO/IEC 17021 en het Certificatieschema Contractcatering (RvA-scope S354) en aantoonbare ervaring te hebben in contractcatering auditing voor alle modules die bij de audit betrokken zijn.

6.2 Competenties personeel

Module A en aanvullende modules:

Het auditteam dient op basis van kennis en ervaring competent verklaard te zijn voor de scope, door de RvA en Cercat. Dit betekent dat het auditteam aantoonbaar moet beschikken over kennis en kunde van de cateringbranche en de specifieke vereisten uit de Hygiënecode en –indien van toepassing– aangevuld met specifieke kennis die nodig is op basis van de aanvullende modules.

De kennis van de contractcateringbranche kan worden verkregen door mee te lopen met een ervaren collega, alvorens zelf te auditen of door werkbezoeken c.q. leerbezoeken. Het CCvD kan eisen dat auditoren een landelijk examen voor contractcateringmedewerker moeten afleggen (OCC-B en/of C) van de Stichting Opleidingen ContractCatering (OCC). Inhoudelijke kennis met betrekking tot de aanvullende modules is eveneens verkrijgbaar via Veneca.

De CI is ervoor verantwoordelijk dat de kennis en vaardigheden minimaal op het niveau van OCC-B of vergelijkbare kennis en vaardigheden, aantoonbaar aanwezig zijn. Een en ander kan worden uitgevoerd op basis van een collegiale toetsing of door middel van on-the-job training(en). Cercat zal jaarlijks hierop, door middel van bevraging, toetsen.

7 Certificatieonderzoek

– **Module A**

In lijn met ISO/IEC 17021 vereisten wordt de certificatieaudit verdeeld in een fase 1 en een fase 2 onderzoek. Locatiebezoeken maken deel uit van het fase 2 onderzoek.

Minimaal jaarlijks vinden opvolgingsbezoeken plaats.

Hercertificaties gebeuren met een minimaal driejaarlijkse frequentie.

– **Aanvullende modules**

De certificatieaudit bestaat uit kantoorbezoek en locatiebezoeken (op basis van witness-audits) en kan daarmee geheel samenvallen met de audit op basis van module A. Tijdens het kantoorbezoek wordt vastgesteld of aan de aanvullende eisen is voldaan. Tijdens locatiebezoeken wordt gecontroleerd of ook in de praktijk aan deze eisen wordt voldaan.

Voor de aanvullende eisen is ter vaststelling van de benodigde audit een volledige lijst van betrokken locaties beschikbaar en inzichtelijk voor de auditor.

Audits worden uitgevoerd aan de hand van een checklist waarin de eisen uit het Certificatieschema Contractcatering zijn opgenomen.

Jaarlijks vindt hercertificatie plaats.

8 Centraal College van Deskundigen

Binnen Cercat ressorteert het Centraal College van Deskundigen (CCvD) als schemabeheerder. In samenwerking met de commissie Kwaliteit van Veneca worden voorstellen voor aanpassing en actualisatie opgesteld, waarna deze door het Cercat-bestuur moeten worden goedgekeurd. Het CCvD bestaat in 2010 uit de volgende personen:

Voorzitter: mw. dr. P.C. Plooij-van Gorsel

en

Afgevaardigden van:

Nederlandse Hartstichting
Voedingscentrum
Pelkmans Van Berkel Organisatieadviseurs
VNO-NCW
Facility Management Nederland
CNV Bedrijvenbond
Veneca

mw. A.B.A.M. Bruens-van 't Hullenaar
dhr. ir. C. van Dooren
dhr. drs. C.P.M. Pelkmans
mw. G. Dolsma
dhr. F.S.E.M. van de Weijer
dhr. A. Daverschot
mw. drs. J. van Straten, tevens ambtelijk secretaris

Certificerende instellingen:

KEMA Quality B.V.
SGS Nederland B.V.
TÜV Rheinland Quality
Bureau Veritas Quality International B.V.

mw. H. van 't Land
dhr. J. Weide
dhr. Th.J.W. Cieremans
dhr. R.A. van Dam

Colofon

Redactie
Secretariaat Cercat

Ontwerp en realisatie
BURO18 communicatie bv
Gorinchem

Drukwerk
Bergman Mediagroup
Gorinchem

Meer informatie over de
Stichting Certificatie
Contractcatering
vindt u op: www.cercat.nl

Ook de publicaties van
Cercat zijn via de website
te bestellen.

Secretariaat Cercat

Stephensonweg 14
Postbus 693
4200 AR Gorinchem

Telefoon 0183 - 646 686
Fax 0183 - 621 161

E-mail cercat@zpg.nl
Website www.cercat.nl