



Contactpersoon

Datum

informatieblad

Titel **Beheersing van relevante gevaren verbonden aan de inkoop van levensmiddelen (inclusief grondstoffen) in het kader van HACCP¹**

Nummer 64

Datum november 2022

1. Inleiding en wettelijke basis

Volgens de Algemene Levensmiddelenverordening (ALV, artikel 17 Verordening (EG) Nr. 178/2002) moeten exploitanten van levensmiddelenbedrijven ervoor zorgen dat in alle stadia van de productie, verwerking en distributie de levensmiddelen onder hun beheer voldoen aan de voorschriften van de levensmiddelenwetgeving die van toepassing zijn op hun bedrijfsvoering en moeten zij controleren of deze voorschriften daadwerkelijk worden nageleefd.

Deze algemene verplichting is herhaald in artikel 3 van Verordening (EG) Nr. 852/2004 inzake levensmiddelenhygiëne. Verder zijn in deze Verordening nadere voorschriften opgenomen voor exploitanten van levensmiddelenbedrijven. In artikel 5 van deze verordening staat dat exploitanten van levensmiddelenbedrijven HACCP-procedures moeten implementeren om de voedselveiligheid te garanderen. Exploitanten dienen alle gevaren te benoemen die voorkómen, geëlimineerd of tot aanvaardbaar niveau gereduceerd moeten worden. Op basis van een gevarenanalyse moeten zij in hun bedrijfsproces, inclusief inkoop en distributie, de kritische beheerspunten (Critical Control Points CCP's) identificeren in alle stadia waarin controle essentieel is om een gevaar te voorkómen of te elimineren dan wel tot een aanvaardbaar niveau te reduceren. Deze CCP's moeten aantoonbaar (middels o.a. monitoring en verificatie) beheerst worden. Zie voor een uitgebreide beschrijving van de HACCP-principes de website van de [Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit \(NVWA\)](http://www.nvwa.nl).

Dit Informatieblad richt zich op de gevaren van grondstoffen/levensmiddelen die exploitanten van levensmiddelenbedrijven inkopen en die door het proces/HACCP-plan van het bedrijf niet geëlimineerd worden. Door te voorkómen dat

¹ De versie van mei 2022 van Informatieblad 64 vervangt de vorige versies van Informatieblad 64 (gevaren verbonden aan grondstoffen) en Informatieblad 65 (gevaren verbonden aan de inkoop van consumptie gereede producten).

grondstoffen/levensmiddelen worden ingekocht die deze gevaren bevatten wordt dit gevaar beheerst. De NVWA heeft met dit Informatieblad richtlijnen opgesteld hoe exploitanten van levensmiddelenbedrijven de relevante gevaren van ingekochte grondstoffen/levensmiddelen kunnen beheersen.

Exploitanten van levensmiddelenbedrijven mogen van de voorgestelde werkwijze in dit Informatieblad afwijken als zij naar tevredenheid van de bevoegde autoriteit (tijdens een inspectie) kunnen beargumenteren en aantonen dat de door hun voorgestelde alternatieven minimaal dezelfde garanties en hetzelfde niveau van voedselveiligheid bieden.

Dit Informatieblad is als volgt opgebouwd:

- [Paragraaf 2](#) bevat een aantal definities;
- [Paragraaf 3](#) licht de reikwijdte en verantwoordelijkheden toe;
- [Paragraaf 4](#) beschrijft de algemene principes van de gevarenanalyse en gevarenbeheersing;
- [Paragraaf 5](#) beschrijft de verschillende stappen waaruit de uitvoering van de gevarenanalyse en gevarenbeheersing bestaat;
- [Bijlage 1](#) bevat de informatie die moet zijn opgenomen in een analysecertificaat of het beproevingsrapport;
- [Bijlage 2](#) bevat een schema van de beheersmaatregelen.

2. Definities

Voor dit Informatieblad wordt gebruik gemaakt van de volgende definities uit artikel 3 van de Algemene Levensmiddelenverordening (EG) Nr. 178/2002:

- levensmiddelenbedrijf;
- exploitant van een levensmiddelenbedrijf;
- detailhandel;
- in de handel brengen;
- risico;
- gevaar;
- stadia van de productie, verwerking en distributie; en
- eindverbruiker.

Tabel 1 geeft een overzicht van de verdere definities gebruikt in dit Informatieblad.

Tabel 1. Definities Informatieblad 64

Begrip	Definitie
Partij	Een identificeerbare en afgebakende hoeveelheid van een levensmiddel dat onder vrijwel identieke omstandigheden is geproduceerd, vervaardigd of verpakt en onder dezelfde partijcode wordt verhandeld. <i>(Gebaseerd op: art. 1 Warenwetbesluit informatie levensmiddelen)</i>
Producent/ Verwerker/ private label houder	Exploitant die levensmiddelen produceert, bereidt of behandelt. Een producent kan zijn product verkopen onder zijn eigen merk/eigen naam (handelsmerk) of onder het merk van een detailhandelaar (private label).

Begrip	Definitie
	<i>(Gebaseerd op: art. 2 Verordening (EG) Nr. 765/2008)</i> Let op: een 'private label houder' wordt gezien als producent van het product ofwel draagt dezelfde verantwoordelijkheid als een producent.
Private label product	Product dat is geproduceerd onder een (handels)merk van een derde.
Distributeur/ handelaar	Exploitant in de toeleveringsketen, verschillend van de producent of importeur, die handelt in levensmiddelen en deze op de markt aanbiedt. <i>(Gebaseerd op: art. 2 Verordening (EG) Nr. 765/2008)</i>
Handelaar B2B ('business-to-business')	Exploitant in de toeleveringsketen die handelt in grondstoffen/halffabricaten en ingrediënten die aan levensmiddelenbedrijven worden geleverd. De levensmiddelenbedrijven gebruiken deze grondstoffen en ingrediënten om hun eigen levensmiddelen te produceren. Bijvoorbeeld een distributeur van oliën in bulk die verder worden verwerkt of een handelaar in voorgekookte aardappelen die worden verwerkt in een salade.
Importeur	Een in de Europese Gemeenschap gevestigde natuurlijke of rechtspersoon die een product uit een derde land in de Gemeenschap in de handel brengt. <i>(Art. 2 Verordening (EG) Nr. 765/2008)</i>
Leverancier	Exploitant die levensmiddelen (inclusief grondstoffen/halffabricaten) levert aan zijn afnemer (klant). Een leverancier kan een verwerker/producent, distributeur/handelaar of importeur zijn.
Nieuwe leverancier	Een leverancier, waarbij de intentie is om die als vaste leverancier te kwalificeren, die voor de eerste keer levert of na een langere leverpauze van 1 jaar (bij leveringen met een verklaarbare tussenpauze van meer dan 1 jaar, zoals bij seizoenproducten, kan een langere leverpauze gehanteerd worden. Mits kan worden aangetoond dat processen/grondstoffen niet op relevante punten veranderd zijn).
Vaste leverancier	Een leverancier die aantoonbaar op basis van goede onderbouwing als 'betrouwbaar' kan worden bestempeld.
Wisselende leverancier	Een leverancier die doorgaans ad hoc wordt ingeschakeld (bijv. als een vaste leverancier niet tijdig kan leveren), zonder uitzicht op het tot stand brengen van een vaste handelsrelatie.
Gevaren-analyse	Het onderkennen van elk gevaar (gevaaridentificatie) dat voorkomen, geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau gereduceerd moet worden (keuze relevante gevaren). <i>(Gebaseerd op: art. 5 Verordening (EG) Nr. 852/2004)</i>
Risico-bepaling	De kans op een nadelig gezondheidseffect en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit het geïdentificeerde gevaar. Ofwel: $Kans \times Ernst = Risico$.
Relevante gevaren	Uit de gevarenanalyse komende gevaren waarbij maatregelen ter beheersing van de voedselveiligheid vastgesteld moeten worden.
Gevaren-beheersing	Nemen van maatregelen die nodig zijn om een relevant gevaar te voorkomen, te beheersen of tot een aanvaardbaar niveau te reduceren.

3. Reikwijdte en verantwoordelijkheden

De reikwijdte van dit Informatieblad is van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen, alsmede op de uitvoer en de invoer, voor zover het proces valt onder Verordening (EG) Nr. 852/2004.

Tabel 2 geeft een overzicht van de verschillende exploitanten van levensmiddelen (inclusief grondstoffen) en hun verantwoordelijkheden, afhankelijk van hun activiteiten in de keten.

Tabel 2. Exploitanten van levensmiddelenbedrijven en hun verantwoordelijkheden betreffende beheersing van gevaren.

Exploitant	Producten	Verantwoordelijkheden
Producent/ Verwerker	Eigen merk (handelsmerk)	Benoemen van alle gevaren en beheersen van de relevante gevaren van zijn grondstoffen/producten.
	Merk van (detail)handelaar (private label houder)	Benoemen van alle gevaren en beheersen van de relevante gevaren van zijn grondstoffen/producten. Merkhouders is eindverantwoordelijk en maakt specifieke afspraken met de producent over de beheersing van de relevante gevaren en controleert of deze worden nageleefd.
Distributeur/ Handelaar/ Detail- handelaar	Levensmiddelen bestemd voor B2B	Benoemen, beheersen en verifiëren van de relevante gevaren van zijn producten.
	Levensmiddelen bestemd voor eindverbruiker en grote cateraars	Benoemen van de relevante gevaren, maakt met de producent/verwerker specifieke afspraken over de beheersing van de relevante gevaren en controleert of de afspraken worden nagekomen. Voor bepaalde sectoren zijn hygiëncodes beschikbaar waarin het inkoopproces beschreven is.
Importeur		Benoemen van alle gevaren en beheersen van de relevante gevaren van zijn grondstoffen, halfproducten en/of eindproducten die worden geïmporteerd uit niet EU-landen. Daarnaast is een importeur verantwoordelijk dat producten bij binnenkomst op het EU-grondgebied aan de Europese en de Nederlandse wet- en regelgeving voldoen.

4. Algemene principes van gevarenanalyse en gevarenbeheersing

Om beheersing van gevaren in de keten te realiseren, moet iedere exploitant (schakel) in de keten de relevante gevaren van de producten en grondstoffen kennen, daarover afspraken maken met de leverancier en het nakomen van de afspraken controleren.

De uitgangspunten voor een werkwijze van gevarenanalyse en gevarenbeheersing zijn:

- de exploitanten benoemen en beheersen alle relevante gevaren;
- de exploitant maakt met de leverancier specifieke afspraken over de beheersing van die gevaren en deze worden schriftelijk vastgelegd. Het hebben van een productspecificatie of verklaring, gegevens van de producent, traceerbaarheid en klachtenregistratie kan een onderdeel zijn van de afspraken;
- de exploitant controleert of de afspraken worden nagekomen. In feite gaat het hier om de betrouwbaarheid van de leverancier. Naarmate het verifieerbare vertrouwen in de leverancier groeit, kan de mate van controle afnemen. Het systeem is dynamisch, wat betekent dat ervaringen en nieuwe inzichten tot aanpassing van de aanpak kunnen leiden;
- de exploitant heeft de werkwijze opgenomen in het eigen voedselveiligheidssysteem (of werkt met hygiëncode) en onderkent en beheerst relevante gevaren die kunnen ontstaan na ontvangst van de producten (bijv. door beheersing koudeketen, bewaking houdbaarheidsdatum).

5. Uitvoering gevarenanalyse en gevarenbeheersing

Voor de uitvoering van de gevarenanalyse en gevarenbeheersing moeten de volgende stappen worden doorlopen die in deze paragraaf verder worden toegelicht:

- identificatie van alle gevaren, inclusief het bepalen van het risico (inschatting op basis van kans x ernst);
- keuze relevante gevaren;
- beheersing relevante gevaren.

5.1 Identificatie en risicobepaling van alle gevaren

De exploitant van een levensmiddelenbedrijf moet een overzicht maken van alle grondstoffen en producten. Hierbij kan gekozen worden om bepaalde grondstoffen en/of producten te groeperen.

Voor alle grondstoffen/producten of groepen worden alle mogelijke microbiologische, chemische of fysische gevaren geïdentificeerd die redelijkerwijze in elk stadium mogen worden verwacht (inclusief aankoop en opslag van grondstoffen en producten).

Een exploitant kan de gevarenidentificatie van zijn producten uitvoeren op basis van kennis over het product, wetenschappelijke literatuur, sector kennis,

monitoringsgegevens, algemene inzichten voedselveiligheid, incidenten uit het verleden, wettelijke maximumlimieten/gehaltes en grenswaarden, grondstofgevaren database, etc..

Vervolgens vindt een risicobepaling plaats op basis van de kans op een nadelig gezondheidseffect en de ernst van dat effect, voortvloeiend uit het geïdentificeerde gevaar. Ofwel: $Kans \times Ernst = Risico$.

De exploitant kan bij de kans-inschatting gebruik maken van kennis over de sector, de algemene inzichten van voedselveiligheid, kennis over het product en de producent, monitoringsgegevens, incidenten uit het verleden en uitgevoerde recalls, Europese voedselveiligheidsalerts (via het zogenaamde [RASFF systeem](#)), etc..

Bij de ernst-inschatting kan gebruik gemaakt worden van nieuwsbrieven, vakliteratuur, websites, wetenschappelijk literatuur en dergelijke. Let op: de ernst kan verschillen voor diverse doelgroepen (bijvoorbeeld voor kinderen of ouderen, afhankelijk van het afzetkanaal dient hierbij rekening te worden gehouden).

Deze risicobepaling geeft aan of het gevaar relevant is en beheerst dient te worden. Hierbij moet de kans reëel worden ingeschat en dient deze altijd up-to-date te zijn. Het effect van eventuele latere processtappen (bijv. koken) worden in deze stap nog niet meegenomen (zie ook 5.2).

5.2 Keuze relevante gevaren

Vervolgens benoemt de exploitant op basis van het risico de relevante gevaren voor de product/grondstof(groepen). In het kader van voedselveiligheid dienen deze gevaren te worden beheerst.

Zoals onder punt 5.1 vermeld, is de bepaling van de relevante gevaren gebaseerd op de genoemde bronnen, met name de "historische gegevens". Bijvoorbeeld: radioactiviteit is een relevant gevaar bij grondstoffen die uit een gebied komen waar incidenten bij kerncentrales zijn geconstateerd; bepaalde bestrijdingsmiddelen zijn een relevant gevaar bij producten uit specifieke landen waar bij (nationale en/of internationale) onderzoeken regelmatig afwijkingen van residuen van bestrijdingsmiddelen worden geconstateerd.

Let op: de beheersing van de relevante gevaren in het proces van het bedrijf zelf mag GEEN onderdeel zijn voor de risicobepaling ofwel het mag NIET worden meegenomen in het proces van de kans x ernst bepaling. Eerst wordt een relevant gevaar in kaart gebracht en pas daarna wordt beschreven hoe het gevaar wordt beheerst. Bijvoorbeeld: een pasteurisatieproces om relevante microbiologische gevaren te beheersen mag niet meegenomen worden in de risicobepaling. De microbiologische gevaren dienen als relevant geïdentificeerd en benoemd te worden. In de volgende stap wordt de pasteurisatiestap als beheersingsstap beschreven.

5.3 *Beheersing relevante gevaren*

Bij grondstof/product(groepen) waar relevante gevaren worden onderkend, zullen beheersmaatregelen moeten worden genomen. Dit zijn nagenoeg altijd beheersmaatregelen die genomen moeten worden door de producent of leverancier. Er bestaat de mogelijkheid dat beheersmaatregelen niet genomen worden door de leverancier van de grondstof, maar door de verwerker van de grondstof. In dat geval dient daarover onderling een duidelijke afspraak gemaakt te worden. Bijvoorbeeld: uit de risicobepaling blijkt dat salmonella in sesamzaad een relevant gevaar is. Als een producent van maaltijden sesamzaad toevoegt aan zijn producten dan moet de producent nagaan hoe dit relevant gevaar beheerst is door de leverancier, maar kan er ook voor kiezen dit gevaar zelf te beheersen middels een processtap (bijv. verhitten). De producent maakt hierover afspraken met de leverancier.

De beheersing door de leverancier ontslaat de producent/verwerker of de handelaar of de importeur niet van de verantwoordelijkheid om een gevarenanalyse uit te voeren op de grondstoffen en/of de handelsproducten.

Analysegegevens beschikbaar vanuit sectorale monitoringsprogramma's zoals Nationaal Plan, Food Compass, NZO, etc. mogen gebruikt worden ter onderbouwing van de gevaaridentificatie en risicobepaling. Echter deze gegevens zijn niet afdoende als bewijs dat de relevante gevaren beheerst zijn en mogen niet de enige vorm van beheersing zijn.

Voor de beheersing van deze relevante gevaren in de grondstoffen en producten accepteert de NVWA in ieder geval de volgende beheersmaatregelen, of combinaties hiervan:

1. De leverancier van de grondstof levert bij elke partij een geldend² certificaat (zogenaamde Certificaat van Analyse of CoA) van een onafhankelijk onderzoek waaruit blijkt dat de geleverde grondstof/het geleverde product voldoet aan de wettelijke eisen voor het beoogde gebruik en gebruikt mag worden als levensmiddel. In de CoA dienen de geïdentificeerde gevaren uit de gevarenanalyse te zijn opgenomen om aan te tonen dat deze risico's zijn gereduceerd of geëlimineerd.

Voor bepaalde producten, parameters, referentie- of analysemethoden en/of certificaten zijn wettelijke eisen vastgesteld, bijvoorbeeld in Verordening (EG) Nr. 1881/2006 voor chemische contaminanten, Verordening (EG) Nr. 2073/2005 met microbiologische criteria, Verordening (EG) Nr. 396/2005 met maximale residu limieten voor bestrijdingsmiddelen en Verordening (EG) 2017/2158 voor acrylamide.

Een analyse moet partijgebonden zijn en moet worden uitgevoerd in een laboratorium dat is geaccrediteerd volgens de internationale norm ISO/IEC 17025³ voor de uitgevoerde analyse. Het resultaat van de analyse moet door het laboratorium worden gerapporteerd conform de criteria vastgesteld in de norm ISO/IEC 17025. Zie [bijlage 1](#) van dit Informatieblad voor meer informatie over het analysecertificaat of het beproevingsrapport.

² Niet verlopen en/of vervangen certificaat

³ NEN-EN-ISO/IEC 17025: Algemene eisen voor de competentie van test- en kalibratielaboratoria.

2. Als de leverancier van de grondstof geen analysecertificaat meeleverd, dan moet de afnemer de analyse op de relevante gevaren van de aangeleverde partijen zelf (laten) uitvoeren.

Tevens is een analysecertificaat van de leverancier, als enige bron van beheersing, niet in alle gevallen voldoende om de relevante gevaren te beheersen. Voorbeeld: bij bepaalde levensmiddelen, zoals pinda's, kunnen gevaren optreden die pas tijdens of na het transport ontstaan. In dit geval kunnen alle relevante gevaren niet uitsluitend worden beheerst met een analysecertificaat van de leverancier uit het land van oorsprong en zal de afnemer ook een eigen verificatie op de aangeleverde partijen moeten (laten) uitvoeren. Het is aan het bedrijf om te bepalen of dit in zijn situatie het geval is.

Wanneer de afnemer de analyses zelf uitvoert gelden dezelfde criteria zoals beschreven bij punt 1 of criteria van minimaal vergelijkbaar niveau.

Naarmate het vertrouwen in de leverancier groeit kan het aantal uit te voeren analyses worden afgebouwd. De betrouwbaarheid van de leverancier dient aantoonbaar te zijn. Dit kan middels goede analyseresultaten, leveranciersbeoordelingen, klachtenanalyse etc.

Bij nieuwe leveranciers worden minimaal de eerste 5 geleverde partijen per productgroep geanalyseerd op de relevante gevaren van de grondstoffen/levensmiddelen. De productgroepen worden risicogericht bepaald a.d.h.v. dezelfde relevante gevaren, waarbij ook rekening gehouden moet worden met de herkomst van de producten.

Bij goede analyseresultaten per productgroep van de eerste geleverde partijen kan de leverancier als 'vaste leverancier' van deze productgroep bestempeld worden. Het aantal uit te voeren analyses op deze productgroep kan dan worden teruggebracht naar '√n' waarbij 'n' staat voor het aantal geleverde partijen op jaarbasis, met een minimumaantal analyses per productgroep van 1 per jaar (zie schema [bijlage 2](#) vaste leverancier).

Indien analyseresultaten afwijkend zijn, moet de afnemer adequate maatregelen nemen en de analysefrequentie (tijdelijk) weer verhogen (de volgende 5 geleverde partijen per productgroep worden weer onderzocht, zie schema [bijlage 2](#) nieuwe leverancier).

Bij levering van eenzelfde grondstof of product door verschillende leveranciers wordt elke leverancier uiteraard apart behandeld volgens bovenstaande methode.

Indien leveringen meerdere productengroepen (met te beheersen gevaren) van één leverancier omvatten, kan nadat is vastgesteld dat het een vaste leverancier betreft, worden volstaan met het roulerend bemonsteren van een deel (√n), met een minimumaantal analyses van 1 per jaar per productgroep, zodat alle productgroepen bemonsterd worden. Indien deze leverancier meerdere productielocaties belevt, kunnen de bemonsteringen van de verschillende locaties samen als √n gezien worden.

3. Bedrijven kunnen een audit (laten) uitvoeren bij hun leverancier door een aantoonbaar opgeleide auditor⁴. Deze audit moet dan minimaal gericht zijn op de adequate beheersing van het relevante gevaar in de betreffende grondstoffen of producten. In het auditverslag moeten tenminste de volgende items zijn vastgelegd:

- het betreffende gevaar van de grondstof/het product;
- de manier waarop dit gevaar in het bedrijf wordt beheerst, inclusief gebruikte methodiek;
- de corrigerende maatregelen; en
- het eindoordeel en de gemaakte afspraken.

Deze audit wordt risicogericht met een minimale frequentie van 1 keer per 3 jaar uitgevoerd. Bij nieuwe leveranciers wordt de audit verricht voorafgaand aan de eerste levering.

4. De leverancier is gecertificeerd door een op [Ketenborging.nl](https://www.ketenborging.nl) geaccepteerd privaat kwaliteitssysteem met de beheersing van gevaren van grondstoffen/handelsproducten specifiek genoemd in de scope/toepassingsgebied. Tijdens een dergelijke audit wordt specifiek gekeken naar de beheersing van grondstofgevaar en getoetst dat alle grondstoffen worden beoordeeld en de gevaren aantoonbaar zijn beheerst.

Daarnaast worden voedselveiligheidscertificaten die zijn geaccepteerd op [Ketenborging.nl](https://www.ketenborging.nl) met een algemene reikwijdte (waarbij de beheersing van grondstofgevaar een onderdeel is) ook als voldoende beschouwd op voorwaarde dat 1) de beheersing voor alle grondstoffen/producten is beoordeeld tijdens de audit en 2) dat de punten genoemd onder punt 3 hierboven zijn beschreven in het auditrapport. Een bedrijf moet in dit geval middels een rapportage aantonen dat een beoordeling is uitgevoerd naar de bewuste grondstoffen/producten en dat alle relevante gevaren aantoonbaar zijn beheerst (de praktijk is echter dat hiervoor in het algemeen maar beperkte aandacht is binnen de audit voor certificatie voor deze systemen en er dus geen garantie is dat alle grondstoffen ook daadwerkelijk worden beoordeeld). Zie voor meer informatie [NVWA website Kwaliteitssystemen \(controlesystemen\) en toezicht NVWA](#).

Bovengenoemde mogelijkheden zijn samengevat in het schema van bijlage 2.

De uitvoering van de gevaaranalyse en -beheersing is een dynamisch proces en dient minimaal jaarlijks geëvalueerd te worden.

⁴ Verordening (EG) Nr. 852/2004, bijlage II, hoofdstuk XII

Bijlage 1: Analysecertificaat of beproevingsrapport

Een analysecertificaat of beproevingsrapport dient te voldoen aan de eisen gesteld in de norm ISO/IEC 17025. De resultaten van elke beproeving of analyse die door het laboratorium wordt uitgevoerd dient nauwkeurig, duidelijk, ondubbelzinnig en objectief te worden gerapporteerd. Alle informatie die nodig is voor de interpretatie moet worden opgenomen in het analysecertificaat of rapport.

Een analysecertificaat of beproevingsrapport moet ten minste de volgende informatie bevatten:

- naam en adres van het laboratorium, en de locatie waar de beproeving of analyses werden uitgevoerd, als dat een ander adres is dan het adres van het laboratorium;
- eenduidige vermelding van de toegepaste analyse of methode en vermelding van accreditatie van het laboratorium op basis van de norm ISO/IEC 17025 voor de toegepaste analyse of methode en datum en instantie van uitgifte;
- een unieke identificatie van het analysecertificaat of beproevingsrapport;
- naam en adres van de opdrachtgever van de analyse;
- naam, functie en handtekening of gelijkwaardige identificatie van de persoon die het analysecertificaat of rapport heeft vrijgegeven;
- beschrijving en identificatie van het onderzochte product;
- datum van ontvangst van het te onderzoeken product en datum of data waarop het onderzoek of beproeving werd uitgevoerd;
- resultaten van de analyse of beproeving met, waar van toepassing, vermelding van de meeteenheden en meetonzekerheid; en
- informatie van monstervoorbewerking en/of monsterneming wanneer dit relevant is voor de interpretatie van de resultaten.

Bijlage 2: Schema beheersmaatregelen

