



Bijlage 1  
bij brief AF/180389.cert

## **Toepassing werkwijze betreffende 'Weidezuivel' Stichting weidegang**

**Onderdeel Het transport, bereiden, verwerken en  
verpakken van weidezuivelproduct**

**Concept rapport mei 2018**

**Royal Bel Leerdammer B.V.  
DALFSEN**

### **Reikwijdte**

De audit is uitgevoerd in het kader van Stichting weidegang.

Royal Bel Leerdammer B.V. te DALFSEN verwerkt melk tot kaas, waarbij als zijstromen room en kaaswei ontstaan. De locatie ontvangtuitsluitend weidemelk. Alle kaas en vrijkomende zijstromen zijn afkomstig van weidemelk. Het inzamelen van melk en het RMO transport wordt in samenwerking met de locatie te Schoonrewoerd geregeld.

De reikwijdte op het certificaat: kaas, room en kaaswei.

Qlip ziet toe op de naleving van de 'Algemene Voorwaarden Weidegang en Weidezuivel van de Stichting Weidegang'. Een onderdeel van het toezicht van Qlip is de controle op de naleving van de eisen die zijn gesteld ten aanzien van het transport, bereiden, verwerken en verpakken van de kaas uit Weidemelk op de productie / verwerkingslocaties (onderdeel C van de lijst betreffende Weidemelk). Het doel van de beoordeling is om aantoonbaar te maken dat bij het transport, de verwerking en verpakken van de kaas / zuivelproduct uit Weidemelk, de juiste werkwijze is toegepast dat deze aanduiding terecht gebruikt mag worden.

Het betreft de Algemene Voorwaarden van Stichting weidegang, versie januari 2018.

### **Beoordeling**

Op 15-5-2018 heeft bij uw bedrijf de audit Weidemelk plaatsgevonden. Mevrouw A. Fokma heeft uw bedrijf beoordeeld aan de hand van de 'Beoordelingslijst betreffende Weidemelk (versie 01-01-2018)' onderdeel C 'Het transport, bereiden, verwerken en verpakken van kaas / zuivelproduct uit Weidemelk'.

De audit is uitgevoerd in combinatie met de audit voor procescertificering CIP

De beoordeling is uitgevoerd op de locatie adres Rondweg 9 te Dalfsen.

### **Algemene beschrijving van het bedrijf**

Royal Bel Leerdammer B.V. te DALFSEN verwerkt dagelijks ca. 1,1 miljoen kg. melk tot foliekaas. De productie bedraagt ca 40.000 ton kaas/jaar.

Er wordt uitsluitend weidemelk ontvangen, grotendeels afkomstig van eigen veehouders, deels ruilmelk van Vreugdenhil en Cono. De melk wordt gestandaardiseerd, gebactofugeerd en gepasteuriseerd. De vrijgekomen room wordt gepasteuriseerd en gekoeld. De room wordt verkocht.

De kaasmelk wordt verwerkt tot rechthoekige kaas. Na het persen en pekelen wordt de kaas in folie verpakt. De kaas wordt in kratten naar de kaasopslag vervoerd. Deze kaasopslag bevindt zich in een apart gebouw op hetzelfde terrein. Een deel van de kaas wordt extern gerijpt (Klaas de Jong – Bunnik). Gedurende de opslag vindt rijping plaats. De opslag beschikt over diverse cellen waar de kaas op verschillende temperaturen kan rijpen. Er wordt een nieuwe rijpingshal gebouwd op locatie Dalfsen.

De gepasteuriseerde room wordt gekoeld opgeslagen in tanks en in bulk afgeleverd aan derden.

De kaaswei wordt ontroomd en gefilterd; men beschikt over een RO installatie. De kaaswei wordt aan derden afgeleverd met droge stofgehalte 17 %.

Er zijn ca. 70 personen werkzaam op de locatie.

Het bedrijf is o.a. FSSC22000 en GMP gecertificeerd.

Tijdens de audit is op basis van steekproeven beoordeeld of de geleverde melk inderdaad van weidemelkbedrijven afkomstig was. Beoordeeld o.a. de aanlevering van 15-5-2018 en de traceerbaarheidstest, die is uitgevoerd tijdens de audit.

### **Resultaat en afspraken**

Tijdens de beoordeling op 15-5-2018 zijn er geen tekortkomingen geconstateerd.

Hiermee wordt aan de eisen vermeld in de 'Beoordelingslijst betreffende Weidemelk (versie 01-01-2018)' voldaan.

In de beoordelingslijst zijn de beoordeelde punten aangegeven met een 'V' (voldoende), 'O' (onvoldoende) of 'NVT' (niet van toepassing).

U wordt verzocht om uiterlijk 5-6-2018 schriftelijk aan Qlip kenbaar te maken of u akkoord gaat met het rapport en/of het rapport feitelijke onjuistheden bevat.

Datum: 16-5-2018

Paraaf Auditor:



A. Fokma

Paraaf productmanager certificering



L.A. Aernaudts

**Beschrijving processen bereiden, verwerken en verpakken van weidezuivelproduct uit weidemelk**

Proces	Beschrijving
<b>Ontvangst (zuivelgrondstoffen, Weidemelk)</b>	<p>De melk rit planning (gebaseerd op aflevering van specifieke melkveehouders. naar specifieke fabrieken) wordt voorl de locatie Schoonrewoerd en Dalfsen gemeenschappelijk geregeld.</p> <p>Het bedrijf beschikt over een actueel overzicht van de veehouders die als weidemelk bedrijf zijn geregistreerd.</p> <p>Er zijn 9 transporteurs (4 voor Dalfsen, 5 voor Schoonrewoerd) die met de RMO de melk inzamelen en transporteren. Het bedrijf stelt de actuele overzichten van de veebedrijven ( reguliere bedrijven en weidemelk bedrijven) ter beschikking aan de vervoerders.</p> <p>Deze zijn verantwoordelijk voor de ritplanning.</p> <p>De weidemelk ritten zijn geheel gescheiden van de reguliere melk ritten.</p>
<b>Verwerking melk / kaasbereiding / processing behandeling kaas</b>	<p>Er wordt op de locatie uitsluitend weidemelk verwerkt. Hierdoor zijn alle stromen die ontvangen worden en die ontstaan tijdens het proces afkomstig van weidemelk .</p> <p>De melk wordt gestandaardiseerd, gebactofugeerd en gepasteuriseerd. De gestandaardiseerde kaasmelk wordt verwerkt tot rechthoekige kaasblokken.</p>
<b>Kaas/ verwerken/vullen en verpakken / rijping</b>	<p>Na persen en pekelen worden de blokken vacuüm verpakt in folie.</p> <p>Elke verpakte kaas wordt in een speciaal krat gelegd. De kratten worden vervoerd naar de kaasopslag.</p> <p>Hier vindt de rijping plaats. Er zijn cellen waar de kaas onder verschillende condities wordt gerijpt.</p> <p>De gerijpte kaas wordt door opvolgende schakels (o.a. verpakkingslocatie te Wageningen) verder verwerkt.</p> <p>Er is geen sprake van consumentenverpakkingen.</p>
<b>Registraties en traceerbaarheid</b>	<p>Vanaf veehouder tot en met het afgeleverde product zijn alle stappen, inclusief grond- en hulpstoffen traceerbaar. Voor het grootste deel worden procesgegevens automatisch vastgelegd in het systeem.</p>
<b>Scholing</b>	<p>Er is een aparte sessie geweest in november 2016 om de medewerkers te informeren over de weidemelk.</p>

**Lijst betreffende weidemelk (versie 01-01-2018)**

		V/O/ nvt	Bevindingen / Geconstateerde tekortkomingen	Opmerkingen / Corrigerende maatregelen
	<b>Onderdeel: Transport, bereiden, verwerken en verpakken</b>			
	<i>Algemeen</i>			
3.1	Is de weidemelk scope vastgelegd door het weidezuivel bedrijf?	NVT	Locatie gebruikt alleen weidemelk.	
3.2	Is er een stroomschema met betrekking tot het transport, bereiden, verwerken en verpakken van de weidemelk / weidezuivelproducten aanwezig en komt dit overeen met de praktijk?	V	Stroomschema's zijn aanwezig; deze zijn beschikbaar voor alle processen en zijn gedetailleerd, o.a. Melkvoorziening Q1LRM001 en Instructie RMO melktransport Q1LRM005	
3.3	Heeft het bedrijf een risico-inventarisatie uitgevoerd met betrekking tot risico's van vermenging weidemelk / weidezuivelproducten t.o.v. overige melk en zuivelproducten bij het transport, bereiden, verwerken en het verpakken; zijn de kritische punten beschreven en zijn gevaren aantoonbaar geborgd?	V	In Gevarenanalyse en HACCP studie Q1LRQ286 heeft men de risico-inventarisatie m.b.t. niet-weidemelk opgenomen. Omdat de locatie vanaf begin januari 2017 alleen nog weidemelk ontvangt en verwerkt heeft men beheersmaatregelen ingevoerd m.b.t. het borgen van de aanvoer van uitsluitend weidemelk.	
3.4	Zijn de bevoegdheden en verantwoordelijkheden van transporteur t.o.v. de fabriek vastgelegd?	V	In Instructie RMO melktransport Q1LRM005 is dit vastgelegd. Bel Leerdammer is eindverantwoordelijke voor de aanvoer van weidemelk. De RMO transporteurs maken de ritplanning op basis van de gegevens die Bel Leerdammer verstrekt.	
3.5	Zijn de werkwijzen betreffende de uitvoering van het gescheiden transporteren, bereiden, verwerken en verpakken van de weidezuivelproducten in procedures en werkinstructies vastgelegd?	NVT	Alleen weidemelk wordt verwerkt.	

		V/O/ nvt	Bevindingen / Geconstateerde tekortkomingen	Opmerkingen / Corrigerende maatregelen
3.6	Hebben medewerkers (chauffeurs en productiemedewerkers) de instructies / opleiding gehad met betrekking tot het begrip weidemelk en de werkwijzen betreffende de uitvoering van het gescheiden transporteren, bereiden, verwerken en verpakken van de weidezuivelproducten ten opzichte van de overige melk en zuivelproducten?	V	Mensen zijn de hoogte gebracht door middel van de Breed sessie (november 2016).	
3.7	Is er een procedure vastgelegd betreffende traceerbaarheid en zijn de leveranties melk naar leverancier (melkveebedrijf) identificeerbaar?	V	Melkvoorziening legt dit vast. Via Z-net en Bliss (intern registratie systeem) zijn alle relevante gegevens (o.a. leverancier, adres, datum inname melk, hoeveelheid) inzichtelijk.	
3.8	Worden traceerbaarheidstesten, inclusief massabalans m.b.t. weidezuivelproducten ten minste eenmaal per jaar uitgevoerd?	V	Jaarlijks worden recall testen uitgevoerd. Meest recent was dit op 23-05-2017. Tijdens de audit is op basis van een steekproeven nagegaan of de melk tot veehouder te traceren waren. Alle relevante gegevens kon worden getoond.	
3.9	Vindt er periodiek een interne audit, c.q. evaluatie plaats van de werkwijze m.b.t. processing, etikettering en verpakken van weidemelk en weidemelkproducten?	V	Dit is onderdeel van interne audit plan Melkvoorziening; getoond jaarplanning audits Q I LRQ 281, weidemelk maakt onderdeel uit van de interne audits. Het systeem is beveiligd tegen ontvangst van andere melksoorten. Dit is door middel van een test aangetoond	.
3.10	Worden de gegevens geregistreerd, opdat aantoonbaar is dat de juiste werkwijze met betrekking tot het transport, bereiden, verwerken en verpakken van weidezuivelproducten toegepast is?	V	Alle producten zijn weidemelk producten. Relevante registraties worden vastgelegd in o.a. Z-net en in Bliss.	
3.11	Worden registraties ten minste 2 jaar bewaard?	V	Ja	
3.12	Is er een gedocumenteerde procedure aanwezig m.b.t. melding van relevante wijzigingen m.b.t. transport, bereiden, verwerken en verpakken van weidezuivelproducten aan de certificerende instelling en zijn deze wijzigingen tijdig gemeld?	V	In Crisismanual Q1LRO021 is opgenomen dat Qlip wordt geïnformeerd in geval van wijzigingen of bijzonderheden.	

		V/O/ nvt	Bevindingen / Geconstateerde tekortkomingen	Opmerkingen / Corrigerende maatregelen
3.13	Is er een gedocumenteerde procedure voor corrigerende maatregelen bij afwijkingen (non-compliance of non-conformance)?	V	Non Conformity (NC) procedure Q1LR165	
3.14	Is er een gedocumenteerde procedure voor uitbestede processen?	V	Logistieke processen worden aangestuurd door Schoonrewoerd.	
	<i>Administratie betreffende leveranciers die weideboerderijmelk / weidezuivelproducten leveren</i>			
3.15	Ingeval van ontvangers van boerderijmelk: Is een actueel register aanwezig van de melkveebedrijven die weideboerderijmelk leveren (of geleverd hebben) en zijn mutaties inzichtelijk?	V	Dit is inzichtelijk bij Milksupply. In o.a. Z-net worden de relevante gegevens van de veehouders bijgehouden, o.a. de getekende verklaringen en de weidekalenders zijn te zien op Z-net. Milksupply is verantwoordelijk voor het bijhouden van het actuele register van de weidemelk bedrijven.	
3.16	Ingeval van ontvangers van boerderijmelk: Is er inzage in de registraties van de melkveebedrijven betreffende weidegang aanwezig en is daaruit af te leiden dat aan de eisen m.b.t. weidegang wordt voldaan?	V	Zie 3.12	
3.17	Ingeval van ontvangers van weidezuivelproducten: Is er een actueel overzicht aanwezig van leveranciers die weidezuivelproducten leveren (of geleverd hebben) en zijn mutaties inzichtelijk?	V	Zie 3.12.	
	<i>Proces van transport, bereiden, verwerken en verpakken</i>			
3.18	Voldoen, Ingeval van samengesteld product, de weidegangproducten aan de eis dat deze tenminste 10% zuivelingrediënten bevatten?	V	100% weidemelk	

		V/O/ nvt	Bevindingen / Geconstateerde tekortkomingen	Opmerkingen / Corrigerende maatregelen
3.19	<p>Worden ten behoeve van de bereiding en verwerking van weidezuivelproducten uitsluitend weideboerderijmelk, resp. weidezuivelproducten van voor weidemelk gecertificeerde bedrijven ontvangen?</p> <p>Indien geen volledige toepassing van weidemelk, resp. weidezuivelproducten plaatsvindt wordt dan wordt minimaal voldaan aan de 95% norm            ((massa niet-Weidemelk + massa niet-Weidemelk zuivelingrediënt) / massa van het totale zuiveldeel van het product) x 100%</p>	V	Er is sprake van bijna 100% weidemelk. Alleen klein beetje zuursel (1 potje per 1000 liter) gebruikt voor aanmaak van bulk zuursel.	
3.20	Zijn in de fabriek de maatregelen genomen om vermenging van weidemelk met overige boerderijmelk te voorkomen?	V	Borgen alleen leveren van weidemelk te Dalfsen is vastgelegd in Instructie RMO melktransport Q1LRM005	
3.21	Vindt het transport, bereiden, verwerken en verpakken van de weidezuivelproducten voldoende gescheiden plaats ten opzichte van de niet-weidemelkzuivelproducten en is er een zodanige werkvolgorde dat er geen vermenging plaatsvindt?	V	Gescheiden ophalen van weidemelk bij de veehouders is geregeld in instructie RMO melktransport Q1LRM005.	
3.22	Vindt – indien van toepassing – reiniging plaats voorafgaand aan transport, opslag, productie en verwerking van weidemelk / weidezuivelproducten?	V	Indien voorafgaand aan een weidemelk rit niet-weidemelk is vervoerd wordt de RMO gereinigd of er vindt een kopspoeling plaats. Vastgelegd in Instructie RMO melktransport Q1LRM005	
3.23	Wordt bij het verpakken zodanige werkwijze gevolgd dat bij het gebruik van verpakkingen voor weidezuivelproducten deze ook uitsluitend voor weidezuivelproducten gebruikt worden en voert het bedrijf daarop controle uit?	V	De kaas wordt in folie verpakt (geen consumenten verpakking). Er is sprake van 100% weide melk producten (Dalfsen en Wageningen)	
3.24	Is bij de ontvanger van boerderijmelk inzage in de administratie van veehouderijbedrijven en voldoen de registraties aan de gestelde eisen?	V	Alle relevante gegevens zijn beschikbaar bij Milk Supply. Tijdens de audit kon men inzage geven in o.a. het veehoudersbestand.	