

Checklist Demeter-controle verwerking

Verwerking 2012	<i>Bedrijfsnummer:</i>	<i>Datum:</i>
1. Samenvatting controle		
1.1 Bedrijfsgegevens		
<i>a. Licentiehouder:</i>		
<i>b. Verwerker:</i>		
<i>c. Productielocatie:</i>		
<i>d. Productieproces:</i>		
<i>Bijlage(n):</i>	<i>Brood en banket / Aardappels, groente en fruit / Vlees / Zuivel</i>	
1.2 Afwijkingen / aanwijzingen:		
1.3 Opmerkingen:		
1.4 Ondertekening		
Naam controleur:	Handtekening:	
Naam contactpersoon verwerker: Functie: U bent bevoegd contactpersoon en u verklaart door ondertekening dat u het eens bent met de bevindingen van de controleur.	Handtekening:	

Checklist Demeter-controle verwerking

2. Administratief	
2.1 Aan te leveren bescheiden: Assortimentsoverzicht Demeter-producten Verkooplijst of prijzenboek	Ja / Nee Ja / Nee
2.2. Zijn de Demeter-productcertificaten van de gecontroleerde licentiehouders zelf actueel? Noot: Na 31 maart van ieder jaar dient het nieuwe certificaat te worden getoond. Verificatie: certificaten gezien?	Ja / Nee Jaar:
2.3. Zijn de actuele Demeter-certificaten van de leveranciers aanwezig? Verificatie: certificaten gezien? (boeren: Demeter-certificaat, verwerkers: product-, procescertificaat) Leveranciers waarvan certificaat ontbreekt:: (eventueel bijlage toevoegen)	Ja / Nee Jaar:
2.4 Beschrijving ingangscntrole:	
2.5. Is de ingangscntrole voor Demeter-producten voldoende en zijn de producten voldoende gegarandeerd? Verificatie: welke producenten gezien? Welke grondstoffen gezien? Welke periode gezien?	Voldoet / Voldoet niet
2.6. Zo nee, waar ontbreken de garanties?	
2.7. Zijn alle GMO-vrij verklaringen aanwezig? Verificatie: welke verklaringen gezien?	Ja / Nee
2.8. Zo nee, ontbrekende verklaringen:	

Checklist Demeter-controle verwerking

<p>2.9. Zijn de intern gehanteerde werkrecepturen conform de geregistreerde recepturen (Productoverzicht)?</p> <p>Verificatie: welke recepturen gezien?</p>	<p>Ja / Nee / nvt</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>2.10.a. Zijn alle werkrecepturen geregistreerd en worden ze vermeld op het actuele certificaat?</p> <p>2.10.b. Zijn alle op het certificaat vermelde registraties nog actueel?</p> <p>Verificatie: certificaat en werkrecepturen gecheckt?</p>	<p>Ja / Nee</p> <p>Ja / Nee</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>2.11. Zo niet, wat zijn de afwijkingen:</p>	
<p>2.12. Is er een overzichtelijke Demeter-administratie?</p>	<p>Ja / Nee</p>
<p>2.13. Uitgevoerde hoeveelhedencontroles / vierkantsvergelijking:</p> <p>Verificatie: gecontroleerde periode?</p>	<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p>2.14. Komt de hoeveelheid ingekochte Demeter-grondstoffen overeen met de benodigde hoeveelheid?</p>	<p>Voldoet / Voldoet niet</p>
<p>2.15. Zo niet, verklaar de tekorten:</p>	
<p>2.16. Kan worden aangetoond dat alle afnemers een overeenkomst hebben met de nationale Demeter-organisatie?</p> <p>Verificatie: getoonde certificaten of bevestigingen?</p>	<p>Ja / Nee</p> <p>.....</p>
<p>2.17. Zo niet, van welke afnemers ontbreken deze documenten:</p>	

Checklist Demeter-controle verwerking

2.18. Is er een deugdelijke administratie van klachten? <i>Verificatie: gecontroleerde periode?</i>	Ja / Nee
3. Fysiek	
3.1. Zijn de Demeter-grondstoffen en hulpstoffen voldoende separaat opgeslagen en geïdentificeerd? <i>Verificatie: welke productielijn / opslagruimten gezien?</i>	Voldoet / Voldoet niet
3.2. Zo niet, waar kan vermenging plaatsvinden:	
3.3. Beschrijving separatie Demeter-productie en niet Demeter-productie:	
3.4. Worden de Demeter-producten separaat geproduceerd?	Voldoet / Voldoet niet
3.5. Op welke punten kan de goederenseparatie worden verbeterd:	
3.6. Vindt er Demeter-productie plaats tijdens de controle? <i>Verificatie: welke productie gezien?</i>	Ja / Nee
3.7. Zijn er Demeter-producten of –grondstoffen in opslag? <i>Verificatie: welke producten gezien?</i>	Ja / Nee
3.8. Worden Demeter-ingrediënten verwerkt die ingevroren zijn geweest? <i>Verificatie: welke producten gezien?</i>	Ja / Nee
3.9. Zo ja, worden die ingrediënten op het etiket als zodanig aangeduid? <i>Verificatie: welke producten gezien?</i>	Ja / Nee

Checklist Demeter-controle verwerking

4. Aanduidingen		
4.1. Zijn de Demeter-grondstoffen in opslag voldoende aangeduid? <i>Verificatie: welke producten gezien?</i>	Voldoet / Voldoet niet	
4.2. Zijn Demeter-halfabrikaten voldoende aangeduid? <i>Verificatie: welke producten gezien?</i>	Voldoet / Voldoet niet	
4.3. Zijn Demeter-eindproducten voldoende aangeduid? <i>Verificatie: welke producten gezien?</i>	Voldoet / Voldoet niet	
4.4. Is er voor Demeter-aanduidingen een goedkeuring (Productoverzicht) in de administratie? <i>Verificatie: welke producten gezien?</i>	Ja / Nee	
5. Uitbestede productie		
5.1. Wordt Demeter-productie uitbesteed aan niet Demeter-gecertificeerde bedrijven, of wordt Demeter-productie uitgevoerd voor een Demeter-licentiehouders?	Ja / Nee	
5.2. Is er een ondertekende overeenkomst voor uitbestede productie, vergelijkbaar met het model van Stichting Demeter? <i>Verificatie: welke overeenkomsten gezien?</i>	Ja / Nee	
De volgende zaken dienen in de overeenkomst uitbestede productie te zijn geregeld:		
Criterium	Loonverwerking	Contractverwerking
Verantwoordelijk licentiehouders	Naam en adres	Naam en adres
Uitbesteed verwerker	Naam, adres, productielocatie	Naam, adres, productielocatie
Demeter-voorwaarden	Verplichting te voldoen Lijst van producten	Verplichting te voldoen Lijst van producten
Controlerecht	Door of namens Stichting Demeter (Wordt incidenteel gedaan)	Door of namens Stichting Demeter (Wordt jaarlijks gedaan)
Demeter-informatie	Door licentiehouders	Door Stichting Demeter
Administratie	Inzichtelijk bij licentiehouders	Inzichtelijk bij loonverwerker
5.3. Is de volledige administratie van de uitbestede productie (inkoop, hoeveelheden, garanties) inzichtelijk bij de Demeter-licentiehouders? <i>Verificatie: welke administratie gezien?</i>	Ja / Nee	

Checklist Demeter-controle verwerking

5.4. Zo nee, wat ontbreekt:	
5.5. Komt de hoeveelheid ingekochte Demeter-grondstoffen overeen met de voor de uitbestede productie benodigde hoeveelheid?	Voldoet / Voldoet niet
<i>Verificatie: welke grondstoffen en periode gecontroleerd?</i>	
5.6. Zo niet, waar zijn tekorten:	
6. Diversen	
6.1. Voldoen eventueel gebruikte aroma's aan de norm dat uitsluitend extracten zijn toegestaan?	Voldoet / Voldoet niet
<i>Verificatie: welke aroma's zijn bekeken?</i>	
6.2. Voldoet het gebruikte zout aan de norm dat het vrij dient te zijn van anti-klontermiddel?	Voldoet / Voldoet niet Etiket / Specificatie / Product
<i>Verificatie: wat is gezien?</i>	
6.3. Indien enzymen worden gebruikt, is voldoende gegarandeerd dat die niet chemisch mogen zijn geconserveerd?	Ja / Nee
<i>Verificatie: welke specificaties gezien:</i>	
6.4. Wordt UV-licht ingezet ter ontsmetting van lucht, water of ingrediënten?	Ja / Nee
6.5 Zo ja, is er een ontheffing om UV-licht te mogen inzetten?	Ja / Nee
<i>Verificatie: ontheffing gezien geldig tot:</i>	
7. Ongediertebestrijding	
7.1. Worden chemische middelen gebruikt in de ongediertebestrijding?	Ja / Nee
<i>Verificatie: gezien in interne procedures?</i>	
7.2. Zo ja, welke middelen (werkzame stoffen) worden gebruikt en wat wordt bestreden:	

Checklist Demeter-controle verwerking

Bijlage 2. Aardappels, groente en fruit	
1. Wordt voldaan aan de Demeter-voorwaarden ten aanzien van de losmiddelen in drogerijen (niet-gehydroliseerde, ongeharde plantaardige oliën en vetten zijn toegestaan)? <i>Verificatie: welke specificatie gezien?</i>	Voldoet / Voldoet niet
2. Worden anti-schuimmiddelen gebruikt (defoamers) in het proceswater?	Ja / Nee
3. Zo ja, is dit vermeld in de receptuur? Zo nee, dan dient een specificatie van de defoamer te worden meegenomen.	Ja / Nee
4. Indien wordt gebakken in olie of vet, wordt dit gedaan in producten van Demeter-kwaliteit? <i>Verificatie: wat wordt gebakken?</i>	Ja / Nee
5. Zo nee, waarom niet:	
6. Wordt echt citroensap of citroensapconcentraat toegevoegd om verkleuring te voorkomen (citraenzuur en ascorbinezuur zijn niet toegestaan)? <i>Verificatie: waaraan wordt het toegevoegd?</i>	Ja / Nee
7. Wordt een starter toegevoegd aan melkzure dranken of zuurkool? <i>Verificatie: welke starter wordt toegevoegd? Eventueel specificatie bijvoegen.</i>	Ja / Nee
8. Wordt voldaan aan de Demeter-norm dat vriesdrogen niet is toegestaan?	Voldoet / Voldoet niet
9. Zo niet, wat wordt gevriesdroogd en waarom:	
10. Wordt voldaan aan de Demeter-norm dat gebruik van ethyleengas om groente en fruit kunstmatig te rijpen is verboden? (Bananen mogen wel worden behandeld met ethyleengas.)	Voldoet / Voldoet niet

Checklist Demeter-controle verwerking

Bijlage 3. Vlees	
1. Beschikt de licentiehouders voor elk geslacht dier over een verklaring van de boer dat het betreffende dier geboren is op een biologisch of een Demeter-bedrijf? <i>Verificatie: welke verklaringen zijn gezien?</i>	Ja / Nee
2. Zo nee, hoe wordt dan gewaarborgd dat geen dieren, geboren op een gangbaar bedrijf, worden verwerkt tot Demeter-vlees:	
3. Wordt voldaan aan de norm dat in Demeter-producten geen nitriet, lactaten en ascorbinezuur mogen worden gebruikt? <i>Verificatie: gezien in interne procedures?</i>	Voldoet / Voldoet niet
4. Wordt voldaan aan de norm dat Demeter-vlees niet elektrisch behandeld mag worden om het vlees mals te maken? <i>Verificatie: gezien in interne procedures?</i>	Voldoet / Voldoet niet
5. Wordt voldaan aan de norm dat Demeter-vlees niet heet (>70°C) mag worden gerookt? <i>Verificatie: gezien in interne procedures?</i>	Voldoet / Voldoet niet

Checklist Demeter-controle verwerking

Bijlage 4. Zuivel	
1. Indien Demeter-melk wordt verwerkt, wordt gegarandeerd dat deze niet wordt gehomogeniseerd? (Gedeeltelijk homogeniseren, zonder gebruik van een homogenisator, is toegestaan in de productie van yoghurt.) <i>Verificatie: gezien in interne procedures?</i>	Ja / Nee
2. Worden intern tests uitgevoerd om te waarborgen dat de homogenisatiegraad van consumptiemelk voldoet aan de gestelde Demeter-normen? <i>Verificatie: testuitslagen gezien (datum opgeven svp)?</i>	Ja / Nee
3. Wordt voldaan aan de norm dat geen lysozym mag worden gebruikt in de Demeter-kaasproductie? <i>Verificatie: gezien in interne procedures?</i>	Ja / Nee
4. Indien een bactofuge wordt gebruikt in de kaasmakerij, wordt het bactofugaat uit de Demeter-goederenstroom gehouden?	Ja / Nee
5. Zo nee, wat gebeurt met het bactofugaat:	