

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Allergenen gedefinieerd door de EU, (zie Handboek F50 - Allergenenlijst)	Allergenen kunnen op het product terecht komen wanneer personeel of bezoekers deze van buitenaf mee nemen.	Allergenen	1	6	6	Medewerkers dienen zich aan de hygiëneregels / instructies te houden en handen te wassen voordat productiehal betreden wordt . Daarnaast is het meebrengen noten (of producten waarin noten zijn verwerkt) niet toegestaan, dit staat in de hygiene regels. Alle medewerkers tekenen de hygiene regels.	ne				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen F50-Allergenenlijst PRO16.0-Allergenenbeheer
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door transport en machines en installaties	Vervuilde en/of losgekomen onderdelen van transportmiddelen, machines en installaties kunnen product en verpakkingsmaterialen besmetten.	Fysisch	1	4	4	Transportmiddelen (lopende banden, ontstapelaar, etc.), machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden.	ne				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg is, wordt hier melding van gemaakt en hersteld. Conformiteitsverklaring transportbanden direct contact met product.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11.0 Schoonmaak PRO07.0 Onderhoud PRO12.0 Opstart controle
Glas en hard plastic	Glas en hard plastic in de productieruimte of aan de machines kan breken en tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	4	4	Glas is zoveel mogelijk afgeschermd. Er wordt op breuk gecontroleerd tijdens de opstart. Bij breuk wordt de instructie voor glasbreuk gevolgd.	ne				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma ALG14.0 Glasregister PRO12.0 Opstart controle PRO05.0 Productieproces I05.0 Glas-hardplastic breuk
Vervuild fust	Oogstfust kan vies zijn, waardoor product fysisch besmet kan worden.	Fysisch	1	4	4	Product wordt gecontroleerd als het gesorteerd en verpakt wordt.	ne				nee	Visuele inspectie oogstfust	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	ne				nee		ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle bezoekers tekenen de voor hen geldende regels. Bezoekers worden begeleid. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	ne				nee		ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	ne				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling
bezoekers	Wanneer bezoekers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties. Bezoekers worden begeleid.	ne				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Hulpmiddelen	Hulpmiddelen kunnen vies of beschadigd zijn en hierdoor het product besmetten of de hulpmiddelen kunnen tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	4	4	Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart.	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer hulpmiddelen ontbreken of beschadigd zijn wordt er actie ondernomen.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstartcontrole PRO11.0 Schoonmaak I12.1 Opstarten productielijn
Kapotte pallets	Delen van kapotte pallets kunnen tussen het product terecht komen.	Fysisch	6	4	24	Kapotte pallets worden afgevoerd naar de daarvoor bestemde ruimte.	ja				nee		PRO05.0-Productieproces I06.0 Hygiëne
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	5	5	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in product kunnen komen.	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces
Hout	Houtsplinters kunnen in het product komen.	Fysisch	1	4	4	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat houtsplinters niet in aanraking komen met het product. Gebruik van hout wordt zoveel mogelijk voorkomen.	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces I06.0 Hygiëne
Vervuilde verpakkingsmaterialen	Vervuilde verpakkingsmateriaal kan het product besmetten.	Fysisch	1	2	2	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik gecontroleerd						visuele controle verpakkingsmaterialen tijdens gebruik	PRO05.0-Productieproces
Lijm en vet van dozen	Dozen worden gelijmd en wanneer er lijm in de doos terecht komt, kan dit het product besmetten.	Chemisch	1	2	2	Dozen worden voor gebruik gecontroleerd.						Specificaties en veiligheidsbladen lijm en vet	PRO05.0-Productieproces
Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	Voor het smeren, onderhoud en reiniging van machines kan vet, smeermiddel of reinigingsmiddel worden gebruikt. Dit kan het product besmetten.	Chemisch	1	4	4	Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van vet en smeermiddelen die geschikt zijn voor de voedsel-verwerkende industrie	ja				nee	Veiligheidsbladen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07-Onderhoud
Migratie productvreemde stoffen	Productvreemde stoffen kunnen migreren van een verpakkingsmateriaal naar het product.	Chemisch	1	2	2	Verpakkingsmaterialen moeten geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.						Conformiteitsverklaringen verpakkingsmaterialen In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd.	PRO03.0 Inkoop
processtap: toevoegen productvreemd artikel													
Micro-organismen (pathogene) door toevoegen extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Microbiologische besmetting door toevoegen van vervuilde extra component aan verpakking.	Microbiologisch	1	6	6	Productspecificaties met levensmiddelen geschiktheid verklaring buitenzijde verpakking. Materiaal extra component moeten geschikt zijn voor direct contact van vruchtgroenten, als het in direct contact met het product kan komen.	ja				nee	Hygienische opslag. Specificatie, conformiteitsverklaring extra component	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO03.0 Inkoop I17.3-Leveranciersbeoordeling I08-Kwaliteits-controle
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Alle medewerkers tekenen de hygiëne regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	ja				nee	Instructies in hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiene I06.1- Hygiene instructies I06.1.1- Hygiene instructie handen wassen

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Hepatitis A-virus	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers niet goed aan hygiëneregels houden of als er gebruik gemaakt wordt van geïnfecteerd water kan dit besmetting met hepatitis A van product veroorzaken.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	ja				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en gebruik van water van drinkwaterkwaliteit.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Overige visussen / besmettelijke infectieziekten (bijv. SRVS, NORO, COVID, TBC, kinkhoest e.d.)	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product met besmettelijke virussen / infectieziekten.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	ja				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Parasieten (Entamoeba, Giardia, Cyclospora)	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers zich niet aan de hygiëneregels houden of door gebruik van water van slechte kwaliteit (geen drinkwater kwaliteit) kan dit leiden tot besmetting van het product met een parasiet.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	ja				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Allergenen gedefinieerd door de EU, (zie Handboek F50 - Allergenenlijst)	Allergenen kunnen op het product terecht komen wanneer personeel of bezoekers deze van buitenaf mee nemen.	Allergenen	1	6	6	Medewerkers dienen zich aan de hygiëneregels / instructies te houden en handen te wassen voordat productiehal betreden wordt . Daarnaast is het meebrengen noten (of producten waarin noten zijn verwerkt) niet toegestaan, dit staat in de hygiene regels. Alle medewerkers tekenen de hygiene regels.	ja				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen F50-Allergenenlijst PRO16.0-Allergenenbeheer
Allergenen gedefinieerd door de EU, (zie Handboek F50 - Allergenenlijst)	Allergenen kunnen op het product terecht komen wanneer toegevoegd artikel niet goed is verpakt.	Allergenen	1	6	6	Artikelen worden aangeleverd door klant die verantwoording heeft met betrekking tot aangeleverde product. De leveranciers worden door klant ingelicht en uitverkoren als zijnde betrouwbare leveranciers. Greenpack medewerkers controleren de artikelen op beschadiging en vervuiling. Training on the job van de medewerkers.	nee				nee	Het product wordt gecontroleerd tijdens de kwaliteitscontrole van inkomend product	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma F50-Allergenenlijst PRO03.0 Inkoop I17.3 Leveranciersbeoordeling verwijzing naar instructie van TNI T QC WI 001 G KR PB 002

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door leverancier	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met het product.	Fysisch	1	4	4	De leveranciers zijn gecertificeerd. Hiermee is vastgelegd dat zij zorgvuldig met het product omgaan.	ja				nee	Het product wordt gecontroleerd tijdens de kwaliteitscontrole van inkomend product	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling I08-Kwaliteits-controle
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	ja				nee		ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies
Vervuilde verpakkingsmaterialen	Vervuilde verpakkingsmateriaal kan het product besmetten.	Fysisch	1	2	2	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik gecontroleerd						Hygiënische opslag	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces
Migratie productvreemde stoffen van extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Migratie van productvreemde stoffen door toevoegen van extra component (zakje, dosette, folder etc.) met onderdelen die niet geschikt zijn voor direct voedselcontact waardoor contaminatie van product kan optreden.	Chemisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen / product vreemde artikelen moeten geschikt zijn voor contact met vruchtgroenten.	ja				nee	Conformiteitsverklaring extra component. In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO03-Inkoop
Extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Besmetting door beschadigde verpakking waardoor contaminatie.	Voedsel defense	1	6	6	Visuele controle tijdens toevoegen extra component	ja				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.	I40-Basis instructie Food defense / security I40.1 Optraining food defense / security
Gehackt netwerk / computersysteem	Door een gehackt netwerk / computersysteem zouden samenstellingen van producten / etiketten, orders e.d. gewijzigd kunnen worden waardoor verkeerd product / verpakking gebruikt wordt, verkeerde informatie (claim / oorsprong e.d.) op product terecht kunnen komen en	Voedsel defense	1	6	6	Goed ICT beheer en frequent back-up van alle data.	ja				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties. Dagelijks worden diverse keren back-ups van systemen gemaakt.	I40-Basis instructie Food defense / security I40.1 Optraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens
processtap: eindverpakking op band zetten													
niet apart uitgewerkt, zie voor een compleet overzicht volgende processtap													
processtap: eindverpakking op pallet zetten													
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	ja				nee		ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies
Hepatitis A-virus	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers niet goed aan hygiëneregels houden of als er gebruik gemaakt wordt van geïnfecteerd water kan dit besmetting met hepatitis A van product veroorzaken.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers en bezoekers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	ja				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en gebruik van water van drinkwaterkwaliteit.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Overige visussen / besmettelijke infectieziekten (bijv. SRVS, NORO, COVID, TBC, kinkhoest e.d.)	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product met besmettelijke virussen / infectieziekten.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers en bezoekers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	☒				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Parasieten (Entamoeba, Giardia, Cyclospora)	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers zich niet aan de hygiëneregels houden of door gebruik van water van slechte kwaliteit (geen drinkwater kwaliteit) kan dit leiden tot besmetting van het product met een parasiet.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers en bezoekers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	☒				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting met allergenen van het product.	Allergenen	1	6	6	Medewerkers dienen zich aan de hygiëneregels / instructies te houden en handen te wassen voordat productiehal betreden wordt. Daarnaast is het meebrengen noten (of producten waarin noten zijn verwerkt) niet toegestaan, dit staat in de hygiene regels. Alle medewerkers tekenen de hygiene regels.	☒				nee	Hygiëne instructies personeel en instructies in hygiëneclassificatie.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	☒				nee		ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	I40-Basis instructie Food defense / security PRO05.0-Productieproces I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling PRO40.0-Product Fraude
Bezoekers	Wanneer bezoekers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties. Bezoekers worden begeleid.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	I40-Basis instructie Food defense / security PRO05.0-Productieproces I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling PRO40.0-Product Fraude
Kapotte pallets	Delen van kapotte pallets kunnen tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	4	4	Kapotte pallets worden afgevoerd naar de daarvoor bestemde ruimte.	☒				nee	training on the job	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces I06.0 Hygiëne
Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	Voor het smeren, onderhoud en reiniging van machines kan vet, smeermiddel of reinigingsmiddel worden gebruikt. Dit kan het product besmetten.	Chemisch	1	4	4	Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van vet en smeermiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie	☒				nee	Specificaties - Veiligheidsbladen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07-Onderhoud

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: eventueel labelen fust													
Voor het labelen van dozen zijn geen gevaren geïnventariseerd.													
processtap: transport pallet													
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door transport en machines en installaties	Vervuilde en/of losgekomen onderdelen van transportmiddelen, machines en installaties kunnen product en verpakkingsmaterialen besmetten.	Fysisch	1	4	4	Transportmiddelen, machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden.	Ⓜ				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg is, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11.0 Schoonmaak PRO07.0 Onderhoud PRO12.0 Opstart controle
Glas en hard plastic	Glas en hard plastic in de productieruimte of aan de machines kan breken en tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	4	4	Glas en hard plastic worden zoveel mogelijk tegen breuk beschermd.	Ⓜ				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer breuk van glas of hard plastic geconstateerd wordt, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I05.0 Glasbreuk PRO12.0 Opstart controle ALG14.0 Glasregister
Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	Voor het smeren, onderhoud en reiniging van machines kan vet, smeermiddel of reinigingsmiddel worden gebruikt. Dit kan het product besmetten.	Chemisch	1	4	4	Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van vet en smeermiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie	Ⓜ				nee	Specificaties - Veiligheidsbladen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud
Gehackt netwerk / computersysteem	Door een gehackt netwerk / computersysteem zouden samenstellingen van producten / etiketten, orders e.d. gewijzigd kunnen worden waardoor verkeerd product / verpakking gebruikt wordt, verkeerde informatie (claim / oorsprong e.d.) op product terecht kunnen komen en verkeerde producten kunnen worden uitgeleverd.	Voedsel defense	1	6	6	Goed ICT beheer en frequent back-up van alle data.	Ⓜ				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties. Dagelijks worden diverse keren back-ups van systemen gemaakt.	I40-Basis instructie Food defense / security I40.1 Optraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens