



greenpack							beslisboom						
besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: volle pallet in omsnoeringsmachine en label 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 (lopende banden, ontstapelaar, etc.), machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden.	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn of er delen ontbreken / beschadigd zijn wordt er actie ondernomen en 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. Er wordt op breuk gecontroleerd tijdens de opstart. Bij breuk wordt de instructie voor glasbreuk gevolgd.	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer breuk van glas of hard plastic geconstateerd wordt, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma ALG14.0 Glasregister PRO12.0 Opstart controle PRO05.0 Productieproces I05.0 Glas-hardplastic breuk
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	4	4	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in het product kunnen komen.	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud 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, smeermiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie.	ja				nee	veiligheidsbladen specificaties	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07-Onderhoud F17.1 Chemicaliën lijst
processtap: keuring gereed product													
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	Hygiëneinstructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructies handen wassen
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 o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten 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
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



besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
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.	Allergeen	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 hygiëne regels. Alle medewerkers tekenen de hygiëne 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
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 hygiëne regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructie
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	Vieze, kapotte of vermiste hulpmiddelen worden gemeld bij de leidinggevende.	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 Opstart control I06.0 Hygiëne
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	4	4	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	ja				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0 Productieproces I40.0 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	4	4	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties. Bezoekers worden begeleid.	ja				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0 Productieproces I40.0 Basis instructie Food defense / security I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling
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	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 Opfritraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens
processtap: transport pallet naar distributiehhal													
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.	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn of er delen ontbreken / beschadigd zijn wordt er actie ondernomen en 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. Bij breuk wordt de instructie voor glasbreuk gevolgd.	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer breuk van glas of hard plastic geconstateerd wordt, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma ALG14.0 Glasregister PRO12.0 Opstart controle PRO05.0 Productieproces I05.0 Glas-hardplastic breuk



besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
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, smeermiddelen en reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie	Ja				nee	veiligheidsbladen specificaties	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07-Onderhoud F17.1 Chemicaliën lijst
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.	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 Opfrustraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens
processtap: opslag eindproduct in hal en koelcel													
idem proces 1.1													
processtap: vrachtauto laden													
Bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Alle bezoekers tekenen de voor hen geldende regels. Bezoekers worden begeleid. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	Ja				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Ethyleen	Product kan versneld verouderen door het in aanraking komen met ethyleen.	Chemisch	1	1	1	Er worden geen producten opgeslagen die ethyleen verspreiden of die gevoelig zijn voor de ethyleen van tomaten.							
Onjuiste temperatuur	Versnelde achteruitgang kwaliteit product door onjuiste temperatuur tijdens verwerken, opslag en transport product.	Microbiologisch	1	6	6	De temperatuur in de vrachtauto kan te laag zijn. Transporteurs worden hier op gewezen.	Ja				nee	Vrachtwagens worden steekproefgewijs gecontroleerd door de afdeling verlading.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma Transport is de verantwoordelijkheid van HH / TNI, aangezien zij transport naar afnemers regelen.
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	De transporteurs worden gewezen op hun verantwoordelijkheid voor het schoon en het in goede staat houden van de vrachtwagens.	Ja				nee	Vrachtwagens worden steekproefgewijs gecontroleerd door de afdeling verlading.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma
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. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	Ja				nee		ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Koelmiddel uit koelmotoren	In koelmotoren in vrachtwagens en koelcellen wordt een koelmiddel gebruikt welke het product kan besmetten	Chemisch	1	3	3	De transporteurs worden gewezen op hun verantwoordelijkheid voor het schoon en het in goede staat houden van de vrachtwagens.						Vrachtwagens worden (steekproefgewijs) gecontroleerd door de afdeling verlading.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma Transport is de verantwoordelijkheid van HH / TNI, aangezien zij transport naar afnemers regelen.



besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
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	De transporteurs worden gewezen op hun verantwoordelijkheid voor het schoon en het in goede staat houden van de vrachtwagens. Chauffeurs gebruiken elektrische palletwagens van Greenpack en daarvoor wordt uitsluitend gebruik gemaakt van vet, smeermiddelen en reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie.	⚡				nee	Vrachtwagens worden (steekproefgewijs) gecontroleerd door de afdeling verlading. Veiligheidsbladen, specificaties van smeermiddelen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma F17.1 Chemicaliën lijst Transport is de verantwoordelijkheid van HH / TNI, aangezien zij transport naar afnemers regelen.
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	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0 Productieproces I40.0 Basis instructie Food defense / security I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling
Bezoekers	besmetting / sabotage door chauffeur	Voedsel defense	1	6	6	op het moment van laden is de bestemming bekend. Gezien de historie en de ervaringen in de branche wordt de kans op sabotage toch als klein ingeschat. -goedgekeurde transporteur -binnenkomst controle/ controle bij verlading -werken met referentienummers bij verlading -werkwijze food defense & security	⚡				nee	medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situatie	I40-Basis instructie Food defense / security PRO40.0-Product Fraude