

ALG 04.3 - HACCP plan - proces 2.4 Sorteermachine



greenpack							beslisboom						
besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: oogstfust legen op aanvoerband													
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.	√				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1- Hygiëne instructie I06.1.1- Hygiëne instructie handen wassen
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.	√				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne regement bezoekers
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)	√				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 regement 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)	√				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 regement 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)	√				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 regement bezoekers

besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel 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.	☒				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, ontstapelaars, etc.), machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden.	☒				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn, wordt hier melding van gemaakt. Conformiteitsverklaring transportbanden direct contact met product.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11-Schoonmaak PRO07-Onderhoud PRO12-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.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden signaleerd	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.	☒				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.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden signaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructie
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.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden signaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
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.	☒				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer hulpmiddelen ontbreken of beschadigd zijn wordt er actie ondernomen.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces PRO12-Opstart control I06.0 Hygiëne
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.	☒				nee	Training on the job	PRO05.0-Productieproces I06.0 Hygiëne

besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	5	5	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
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 kunnen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces 106.0 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, smeermiddelen en reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de voedsel-verwerkende industrie	ja				nee	Veiligheidsbladen - specificaties	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07-Onderhoud
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	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0-Productieproces 140-Basis instructie Food defense / security 141.0 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.	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0-Productieproces 140-Basis instructie Food defense / security 141.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling
processtap: product door sorteermachine													
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, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11-Schoonmaak PRO07-Onderhoud PRO12-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	6	6	Glas is zoveel mogelijk afgeschermd. 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 105.0 Glas-hardplastic breuk

besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	5	5	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in het product kunnen komen.	☑				nee	Het product wordt handmatig in eindfust gedaan, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud 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	Veiligheidsbladen - specificaties	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07-Onderhoud
processtap: product van machine pakken, in eindfust doen en wegen													
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.	☑				nee	Hygiëne instructies	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1- Hygiëne instructie I06.1.1- Hygiëne instructie handen wassen
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. <i>Bezoekers worden begeleid.</i> Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	☑				nee	Hygiëne instructies	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
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)	☑				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)	☑				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	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Parasieten (<i>Entamoeba</i> , <i>Giardia</i> , <i>Cyclospora</i>)	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)	☒				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 hygiëne regels. Alle medewerkers tekenen de hygiëne regels.	☒				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.	☒				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11-Schoonmaak PRO07-Onderhoud PRO12-Opstart controle
Vervuild fust	Oogstfust kan vies zijn, waardoor product fysisch besmet kan worden.	Fysisch	1	4	4	Product wordt gecontroleerd als het verpakt wordt.	☒				nee	Visuele inspectie oogstfust	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces
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.	☒				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
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.	☒				nee	Afrapers rapen verpakt product van afraaptafel	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructie
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.	☒				nee	Afrapers rapen verpakt product van afraaptafel	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.2 Hygiëne reglement bezoekers

besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
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.	☑				nee	training on the job van de medewerkers	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces I06.0 Hygiëne
Lijm en vet van dozen	Dozen worden gelijmd en wanneer er lijm in de doos terecht komt, kan dit het product besmetten.	Chemisch	1	3	3	Dozen worden voor gebruik gecontroleerd.						Specificaties en veiligheidsbladen lijm, vet	PRO050.-Productieproces
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-Inkoop
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	Afrapers rapen verpakt product van afraaptafel	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur 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.	☑				nee	Afrapers rapen verpakt product van afraaptafel	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0-Productieproces I40-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 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 Opfrustraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens
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	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik visueel gecontroleerd.	☑				nee	Medewerker zet vol fust op pallet	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 hygiëne regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	☑				nee	Medewerker zet vol fust op pallet	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies

besmetting met	beschrijving gevaar	potentieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
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	Training on the job	PRO05.0-Productieproces I06.0 Hygiëne
processtap: eventueel labelen													
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	Isopropyl alcohol (reinigingsmiddel printerkoppen) opslaan in afgesloten kast / ruimte.	ja				nee	Printerkop wordt gereinigd met isopropyl alcohol. Hiervoor wordt een klein beetje op een doek aangebracht en daarmee wordt de printerkop schoon gemaakt. De isopropyl alcohol verdampt snel verdampt en de printerkop komt niet in aanraking met het product. Hierdoor wordt de kans op kruisbesmetting naar het product erg klein geacht.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO11.0 Schoonmaak F17.1 Chemicaliënlijst
Labels	Labels worden op de verpakkingen geplakt. De lijm hiervan komt op de verpakking en niet op het product. Labels kunnen onjuiste informatie bevatten over de inhoud.	Chemisch	1	3	3	Labels worden gecontroleerd tijdens het verpakkingsproces	ja				nee	Labels worden gecontroleerd tijdens de kwaliteitscontrole gereed product. Conformiteitsverklaring extra component. In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties I08.0 Kwaliteitscontrole
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: transport pallet													
idem proces 2.1													