

	HACCP gevarenanalyse	Code: ALG 04.0
		Revisie: 13
		Versiedatum: 28-09-2023

1. Inleiding

Greenpack verzorgt de opslag, sorteren en verpakken van onbewerkte groenten en fruit (Scope). Van dit proces is een schema gemaakt waarin per processtap de risico-identificatie en gevarenanalyse (hierna kortweg gevarenanalyse) uitgevoerd is. In dit document wordt aangegeven welke werkwijze gehanteerd wordt bij het inventariseren van de gevaren voor de volksgezondheid en de inschatting van het risico

2. Verantwoordelijkheden

Het HACCP team is verantwoordelijk voor het uitvoeren van deze gevarenanalyse. De gevarenanalyse wordt bij veranderingen die van invloed kunnen zijn op de productveiligheid en minimaal 1x per 12 maanden doorgenomen en waar nodig aangepast.

3. Beschrijving van het product

Greenpack verpakt ongesneden vruchtgroenten. De onverpakte producten worden met eigen vrachtwagens opgehaald bij de telers. Greenpack beschikt over koelfaciliteiten voor het koelen van product. Het product (verpakt en onverpakt) kan bij Greenpack worden opgeslagen in de geconditioneerde opslagruimten of in de koelcel. Het product wordt niet gewassen of op een andere manier behandeld. De gebruikte verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor dit doel en veilig (specificaties beschikbaar in map Leveranciers). Het transport van het verpakt product wordt verzorgd door de klant. Het product bereikt via de retailers de consument. De consument kan het product zo consumeren of verwerken in een gerecht.

4. Gevarenanalyse / HACCP plan

De gevarenanalyse / HACCP plan van Greenpack is gebaseerd op de principes van de beginselen van de Codex Alimentarius, goede productiepraktijken (GMP), goede hygiënepraktijken (GHP) en alle wettelijke eisen van de productielocatie.

5. Uitwerking van de gevarenanalyse

5.1 Identificatie en beheersing van gevaren

De mogelijke gevaren die op kunnen treden tijdens de dienstverlening zoals beschreven in de scope van Greenpack zijn ingedeeld in zeven categorieën: microbiologische, fysische, chemische, allergie gevaren, genetisch gemodificeerde producten gevaar, food defense / security gevaren en oorsprong garantie gevaren. Een overzicht van de gevaren is opgenomen in ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren.

5.2 Vaststellen detectie

Het HACCP team beoordeelt iedere processtap op het gebruik van metaal. Wanneer gebruik van metaal wordt vastgesteld, bepaalt het HACCP team of dit een risico inhoudt en / of detectie noodzakelijk is. Dit wordt vastgelegd in [ALG04.3 HACCP plan](#).

Onder metaal deeltjes kan worden verstaan: nietjes, boutjes, moertjes, metaaldeeltjes van machines of stellages, afgebroken schaarpuntjes etc.. Binnen Greenpack is er geen sprake van het maken van gesneden eindproducten, daardoor is het kans dat het gevaar voorkomt voor de consument erg klein. Om die reden is het niet noodzakelijk om metaaldetectie toe te passen. Producten worden namelijk visueel uitgelezen alvorens ze verpakt te worden.

5.3 Methode voor het beoordelen van gevaren per processtap

Kans is de frequentie waarin een risico kan optreden.

Effect is de "ernst" van het gevaar en de omvang van de schade.

5.3.1 Inventariseer alle potentiële gevaren. Wijs de reële gevaren aan. Ga na welke maatregelen er zijn om het gevaar te beheersen (Codex principe 1)

Alle processtappen zijn opgenomen in het processchema van het productieproces in [ALG4.2 Productieproces Greenpack](#). Voor iedere stap worden de potentiële gevaren bepaald. Deze worden beschreven in [ALG04.3 HACCP plan](#). Bij ieder gevaar wordt aangegeven op welke wijze het gevaar beheerst kan worden.

Risico evaluatie

Door systematisch het productieproces te doorlopen kunnen gevaren geïdentificeerd worden.

Weegfactoren risico analyse (zie ALG07.0)

Bij het wegen van de kans en effect van de gevaren is het productieproces in detail doorlopen. Dit proces wordt risico-evaluatie genoemd. Een risico is gedefinieerd als kans x ernst. Per processtap is nagegaan wat de kans is dat er iets mis kan gaan en wat de gevolgen kunnen zijn. Hierbij is ingeschat wat de kans is op

	HACCP gevarenanalyse	Code: ALG 04.0
		Revisie: 13
		Versiedatum: 28-09-2023

aanwezigheid van een gevaar (contaminant), de kans op toename of afname van het gevaar, de kans op falen van preventieve maatregelen, maar ook de kans op herstel later in het proces. Een risico wordt als volgt gedefinieerd: $Risico = Kans \times Effect$.

5.3.2 Stel de kritische beheerspunten (CCP's (critical control points)) vast (Codex principe 2)

De wegingsfactoren zijn gebaseerd op de FMEA-techniek (Failure Mode Effect Analysis). Per factor wordt een score van 1-7 toegekend waardoor de minimale score 1 is en de maximale score 49 (7x7) (zie ook ALG07.0 Weegfactoren risico analyse).

Voor ieder gevaar waarvan de kans > 4 is of het effect > 3 of de kans X effect > 8 dan dient ook de beslisboom [ALG04.1 Beslisboom](#) doorlopen te worden. In [ALG04.3 HACCP plan](#) wordt aangegeven of het een kritisch beheers punt (CCP) betreft. Een CCP is een processtap die speciaal ontworpen is om het gevaar op te heffen of terug te brengen tot een aanvaardbaar niveau of een punt in het proces waarop het gevaar niet kan worden geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht. Er is geen volgende processtap of een andere beheersmaatregel waardoor dit gevaar wordt geëlimineerd of tot een aanvaardbaar niveau wordt teruggebracht.

5.3.3 Geef per CCP de kritische grenzen aan. (Codex principe 3)

Voor iedere CCP moet een kritische grenswaarde worden vastgesteld, deze wordt opgenomen in [ALG04.3 HACCP plan](#).

5.3.4 Stel vast hoe de CCP's bewaakt ofwel 'gemonitord' worden (Codex principe 4)

Voor iedere CCP wordt een procedure opgesteld voor het bewaken ervan. De bewaking vindt zodanig plaats dat het gevaar tijdig kan worden gesignaleerd. In deze procedure moet worden opgenomen hoe het wegvallen van de bewaking gesignaleerd wordt en welke actie daaraan verbonden is.

5.3.5 Leg de correctieve acties vast per CCP (Codex principe 5)

Correctieve acties zijn nodig wanneer de monitoring aangeeft dat het CCP niet wordt beheerst. De correctieve acties moeten leiden tot herstel van de veiligheid. Neem in de procedure voor bewaking van een CPP op welke acties moeten worden ondernomen wanneer de kritische grenswaarden (dreigen te) worden overschreden.

5.3.6 Pas verificatie toe (Codex principe 6)

Tijdens het periodieke [verificatie overleg](#) (*I17.5 HACCP Verificatie overleg*) worden o.a. de volgende punten besproken:

- Klachten, problemen, afwijking en *non-conformiteiten* met betrekking tot o.a. kwaliteit en voedselveiligheid, over de afgelopen periode
- Evaluatie en verbeteringen in het HACCP systeem en het HACCP plan
- Bepaal voor ieder CCP of de huidige werkwijze tot voldoende veiligheid leidt
- *Interne audits*
- *Testen*
- *Bemonstering*

De frequentie van het overleg moet *minimaal 1x in een periode van 12 maanden of als er significante wijzigingen zijn uitgevoerd worden* zodat de effectiviteit van het HACCP systeem gegarandeerd kan worden.

5.3.7 Houd documentatie en registraties bij (Codex principe 7)

De gebruikte informatiebronnen, procedures en registraties worden bijgehouden en bewaard zoals beschreven in dit kwaliteitssysteem (zie [ALG03.0 Kwaliteitssysteem](#)).