

1. Inleiding:

De norm identificeert een aantal verschillende *productierisicozones* binnen de verwerkings- en opslagfaciliteiten, met corresponderende niveaus van hygiëne en *scheiding vereisen* om mogelijke productbesmetting met *pathogene micro-organismen* te verminderen. *Deze wijze van productieruimtes identificeren draagt bij aan de borging, zorgt voor de aanwezigheid van geschikte voedselveiligheidscontroles en helpt bij het maken van overwegingen of en hoe verplaatsing van materiaal en personeel tussen deze ruimtes plaats vindt. De classificatie van de productierisicozones of ruimten is als volgt:*

- High-Risk gebied (gekoeld en *diepvries*)
- High-Care gebied (gekoeld en *diepvries*)
- High-Care gebied op kamertemperatuur (*Ambient High-care*)
- Low-Risk gebied
- Afgesloten productieruimtes (bijv. magazijnen en opslagruimtes)
- Ruimten zonder product (bijv. kantines, wasserij en kantoren)

Open productieruimten

Overall waar ingrediënten, halffabrikaten of eindproducten niet worden beschermd tegen de fabrieksomgeving, bestaat het risico voor productbesmetting vanuit de omgeving met vreemde delen, allergenen of micro-organismen. Microbiologische besmetting en hoe groot het risico daarop is, is afhankelijk van de productgevoeligheid voor groei, overleving van pathogenen en de te verwachten opslagomstandigheden, houdbaarheid en eventuele verdere behandeling van het product in de productielocatie of door de afnemer / consument.

Er moet extra aandacht besteed worden aan de risico's op pathogenen bij het bepalen van de productierisicozones. Het kan daardoor zo zijn dat sommige producten die low-risk ingedeeld zijn, er toch hogere standaarden voor microbiologische beheersing nodig zijn. Dit kunnen bijvoorbeeld producten zijn waarbij:

- *De kans op bederf veroorzakende micro-organismen een belangrijk probleem kunnen zijn (bijv. gisten in yoghurt, schimmel op harde kaas e.d.)*
- *Eindproduct dat gevoelig is voor groei van pathogenen, terwijl er in het productieproces geen volledige kookstap of een andere processtap bevat om microbiologische besmetting terug te dringen tot een acceptabel niveau. Daarom valt het product niet binnen de strenge definitie van high-risk of high-care.*

HIGH-RISK (gekoeld en diepvries)

De term high-risk (*gekoeld en diepvries*) is van toepassing voor die productieruimten, *die fysiek afgescheiden zijn, die volgens een hoge hygiënestandaard ontworpen is en waar de meest hoge eisen m.b.t. personeel, ingrediënten, apparatuur, verpakking en de omgeving van toepassing zijn om productbesmetting met pathogene micro-organismen te voorkomen. In deze ruimte zijn dus de meest hoge eisen van toepassing op de kritische producten.*

HIGH-CARE (gekoeld en diepvries)

De term high-care (*gekoeld en diepvries*) is van toepassing voor die productieruimten, *die volgens een hoge standaard ontworpen is en waar eisen m.b.t. personeel, ingrediënten, apparatuur, verpakking en de omgeving erop gericht zijn om productbesmetting met pathogene micro-organismen te minimaliseren. Scheiding van de high-care ruimte en toegangsregelingen tot de ruimten moeten het*

risico op productbesmetting tot een minimum beperken. De producten die in een high-care ruimte moeten worden verwerkt, moeten aan de onderstaande criteria voldoen:

- Eindproducten moeten tijdens opslag worden gekoeld of ingevroren (om de voedselveiligheid te borgen)*
- Alle microbiologische gevoelige componenten hebben een proces ondergaan om de microbiologische besmetting tot acceptabele niveaus te verminderen (meestal een reductie van 1-2 log reductie van micro-organismen zoals soorten Listeria) voordat zij in de ruimte worden binnengebracht.*
- De eindproducten zijn kwetsbaar voor groei of overleving van pathogenen, die vervolgens kunnen uitgroeien tijdens normale opslag of gebruik van het product (bijv. als een ingevroren product wordt ontdooid maar niet direct wordt geconsumeerd).*
- De eindproducten zijn kant-en-klaar, klaar voor verwarmen, of kunnen, op basis van bekend consumentengebruik, worden gegeten zonder dat zij voldoende worden verhit.*

HIGH-CARE OP KAMERTEMPERATUUR (AMBIENT HIGH-CARE)

De term high-care op kamertemperatuur (ambient) is van toepassing voor die productieruimten, die volgens een hoge standaard ontworpen is en waar eisen m.b.t. personeel, ingrediënten, apparatuur, verpakking en de omgeving erop gericht zijn om productbesmetting met pathogene micro-organismen te minimaliseren. Ambient producten, die hier verwerkt worden zijn gevoelig, aangezien pathogenen op het product zouden kunnen overleven. De ambient high-care ruimten en low-risk ruimten zijn anders, omdat de producten die in low-risk ruimten verwerkt worden geen voedingsbodem vormen voor groei of overleving van pathogenen (door ontwerp van product of vanuit het product zelf) of zo ontwikkeld zijn om later een gevalideerde afdodingsstap te ondergaan.

LOW-RISK

De term low-risk is van toepassing voor die productieruimten, als het gevaar voor de volksgezondheid door microbiologische besmetting minder groot is doordat producten geen voedingsbodem zijn voor groei van pathogenen (hetzij intrinsiek, hetzij door ontwerp van product) of overleving van pathogenen en die tijdens normale opslag of normaal gebruik van het product zouden kunnen vermenigvuldigen. Of de producten moeten later een afdodingsstap ondergaan die de garantie geeft dat het product veilig is om te eten. In de low-risk ruimten leggen de hygiënevoorschriften de nadruk op voorkoming van contaminatie met vreemde delen of allergenen die nog wel steeds gebaseerd zijn op de risico's voor de specifieke producten. Goede productiepraktijken en dus ook een goede processtroom zijn nog steeds van toepassing.

AFGESLOTEN PRODUCTIERUIMTEN

De term afgesloten productieruimten is van toepassing voor ruimten binnen de productielocatie waar alle producten volledig afgesloten zijn en daardoor niet kwetsbaar zijn voor besmetting vanuit de omgeving met bijvoorbeeld vreemde delen of micro-organismen.

Het gaat om ruimten waar het product volledig is omsloten door de verpakking en / of het product volledig is omsloten door apparatuur, waardoor het product beschermd is tegen fysische of microbiologische besmetting van productieapparatuur tijdens de productie

RUIMTEN ZONDER PRODUCT

De term ruimten zonder product is van toepassing voor die ruimten waar nooit producten heen gaan (bijv. kantines, kantoren, wasserijen e.d.). Voor deze ruimten gelden meestal andere normen dan voor productie- en opslagruimten.

2. Verantwoordelijkheden:

- Het HACCP team is verantwoordelijk voor het uitvoeren van deze bepaling. Deze bepaling zal telkens opnieuw worden uitgevoerd wanneer er veranderingen zijn aan producten of*



RISK bepaling procesruimte

Code: GB.07.0

Revisie: 3

Versiedatum: 15-12-2022

productstromen binnen het gebouw. Deze bepaling wordt minimaal 1 x per jaar doorgenomen bij het HACCP verificatieoverleg (GB.04.5- Validatie overleg)

3. Referenties

- GB.07.1- Beslisboom ruimtes *keuzeboom 1 en 2*
- GB.06.0- HACCP team
- GB.04.5- validatie overleg
- GB.BIJ1.1- Plattegrond procesapparatuur
- *Bijlage 2 BRC Food Safety Risicozones productie – high-risk, high-care and ambient high-care*

4. Bepaling:

Om te bepalen onder welke categorie ruimte, de procesruimtes van Greenblend vallen, gebruik Greenblend GB.O 7.1 Beslisboom ruimtes keuzeboom 1 en 2 gebruikt. *Deze keuzebomen komen uit de BRC Food versie 8. In de BRC Food versie 9 zijn de keuzebomen niet meer aanwezig, maar is uitgeschreven welke type producten onder welke productierisicozones vallen (Bijlage 2 Risicozones productie – high-risk, high-care and ambient high-care in de BRC Food Safety norm versie 9). De keuzebomen blijven in het handboek van Greenblend wel actief. Maar omdat in de BRC Food versie 9 deze niet meer aanwezig is, is er ook gekeken of de beoordeelde risicozone op basis van de keuzebomen in GB.07.1 nog overeen komen met de bepaling als je dat volgens bijlage 2 Risicozones productie – high-risk, high-care and ambient high-care in de BRC Food Safety norm versie 9 zou uitvoeren.*

De scope van Greenblend :

Productie van gepasteuriseerde producten op basis van tomaten, zoals soepen en sauzen, aseptisch verpakt in zakken en plastic cups.

Volgens appendix 6 BRC Food – productcategorie 11.

Wanneer we beslisboom (*GB.07.1*) voor alle procesruimtes doorlopen dan is de conclusie dat Greenblend productieruimtes beschouwd kunnen worden als afgesloten productieruimtes. Product is volledig afgeschermd van externe factoren.

Wanneer we kijken naar Bijlage 2 Risicozones productie – high-risk, high-care en ambient high-care komen we tot dezelfde conclusie als met de beslisboom GB.07.1, dat Greenblend productieruimtes beschouwd kunnen worden als afgesloten productieruimtes. Product is volledig afgeschermd van externe factoren.

Desalniettemin oordeelt Greenblend dat men over LOW RISK-ruimtes beschikt. Op de Plattegronden van de procesruimtes is dat niet benoemd daar al deze procesruimtes ruimtes gelijk zijn en dus LOW-RISK beoordeeld zijn. Op de documenten GB.BIJ 1.1 Plattegrond procesapparatuur kan men dus zien waar de LOW-RISK ruimten zich bevinden.

Opslag om de productielocatie op dezelfde oppervlakte / etage gesitueerd is ook low risk.