ALG 04.3 - HACCP plan - proces 2.5 Sorteren klasse 2 en uitval

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: Machinaal ontkronen													
Micro-organismen (pathogene) door vervuild water / ijs / stoom	Microbiologische besmetting van product door gebruik van vervuild / besmet water / ijs / stoom.	Microbiologisch	1	*6*	*6*	Product wordt nagespoeld met water van drinkkwaliteit *1x per jaar microbiologisch onderzoek leidingwater.* *Wekelijks doorspoelen watertappunten die niet frequent gebruikt worden.*	ja				nee	Er wordt water van drinkkwaliteit gebruikt *Gegevens water opvragen bij leidingwater leverancier*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* I06.0 Hygiëne I10.0 Afvalbehandeling I10.2 Behandeling Klasse 2 product en uitval PRO05.0 Productieproces
Aanwezigheid van plantmateriaal	Aanwezigheid van Plantmateriaal kan product besmetten en kan gezondheidsrisico vormen voor uit te leveren product.	Fysisch	1	2	2	Preventief onderhoud ontkroningsmachine						*Het product wordt op de uitleesband nog gecontroleerd waar eventueel nog aanwezig plantmateriaal nog verwijderd kan worden*	PRO07.0 Onderhoud I10.2 Behandeling klasse 2 product en uitval
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	*3*	4	12	Transportmiddelen (lopende banden, ontstapelaar, etc.), machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden. *Preventief onderhoud ontkroningsmachine*	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg is, wordt hier melding van gemaakt. Product wordt nog nagespoeld met water van drinkkwaliteit	*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. Product wordt nog gespoeld met water van drinkkwaliteit	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* PRO12.0 Opstart controle I05.0 Glasbreuk *ALG14.0 Glasregister*
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*
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	*5*	*5*	*Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in product kunnen komen.* Preventief onderhoud ontkroningsmachine	ja				nee	Het product wordt nog visueel gecontroleerd na machinaal ontkroning, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd en verwijderd	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces *PRO12.0 Opstart controle*
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 nog visueel gecontroleerd na machinaal ontkroning, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd en verwijderd	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces I06.0 Hygiene
Vetspatten / smeermiddel / reiniginsmiddel	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. Product wordt nog nagespoeld met water van drinkwater kwaliteit	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO07.0 Onderhoud *F17.1 Chemicaliën lijst*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Hulpmiddelen	*Hulpmiddelen kunnen restanten reinigingsmiddelen bevatten of migratie kan optreden als hulpmiddelen niet geschikt zijn om in contact te komen met levensmiddelen en hierdoor product besmetten.*	*Chemisch*	*1*	*4*	*4*	*Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart. En moeten geschikt zijn voor gebruik in levensmiddelen omgeving*	*ja*				*nee*	*Alleen reinigingsmiddelen geschikt voor gebruik in levensmiddelen productie omgeving.* *Specificaties chemicaliën*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* *F17.1 Chemicaliën lijst*
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 en verwijderd.	*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.	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd en verwijderd. Bezoekers worden begeleid.	*ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur* PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security *I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling*
processtap: kwaliteitscontrole product op uitleesband													
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	Hygiëne isntructies hygiënesluis	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiene intructies 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. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	ja				nee	Bezoekers worden begeleid	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* *I06.0 Hygiëne* *I06.1 Hygiëne instructies* *I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen* *I06.2 Hygiëne regelement 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)* *Er wordt leidingwater van drinkwater kwaliteit gebruikt*	*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 regelement bezoekers*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 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, 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 regelement 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) Er wordt leidingwater van drinkwater kwaliteit gebruikt*	*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 regelement bezoekers*
Allergenen gedefineerd 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 intructies hygiënesluis	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* I06.0 Hygiëne *I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructies 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.	*ja*				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg is, of losgekomen onderdelen worden geconstateerd wordt hier melding van gemaakt. Product wordt nog nagekeken en vreemde delen kunnen dan nog verwijderd worden.	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* PRO11.0 Schoonmaak PRO07.0 Onderhoud PRO12.0 Opstart 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	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden gesignaleerd	*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.	*ja*				*nee*	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden gesignaleerd *Bezoek wordt begeleid*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.2 Hygiëne regelement bezoekers*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Aanwezigheid van plantmateriaal	Aanwezigheid van Plantmateriaal kan product besmetten en kan gezondheidsrisico vormen voor uit te leveren product.	Fysisch	1	2	2	Manager Bekopak instrueert medewerkers						*Training on the job* Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd en verwijderd	I10.2 Behandeling Klasse 2 product en uitval
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.	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* PRO12.0 Opstart controle I05.0 Glasbreuk *ALG14.0 Glasregister*
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	4	4	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in product kunnen komen.	ja				nee	Het product wordt nog visueel gecontroleerd na machinaal ontkroning, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd en verwijderd	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces *PRO12.0 Opstart controle*
Vetspatten / smeermiddel / reiniginsmiddel	*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* PRO07.0 Onderhoud *F17.1 Chemicaliën lijst*
Hulpmiddelen	*Hulpmiddelen kunnen restanten reinigingsmiddelen bevatten of migratie kan optreden als hulpmiddelen niet geschikt zijn om in contact te komen met levensmiddelen en hierdoor product besmetten.*	*Chemisch*	*1*	*4*	*4*	*Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart. En moeten geschikt zijn voor gebruik in levensmiddelen omgeving*	*ja*				*nee*	*Alleen reinigingsmiddelen geschikt voor gebruik in levensmiddelen productie omgeving.* *Conformiteitsverklaring transportbanden* *Specificaties chemicaliën*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *F17.1 Chemicaliën lijst*
medewerkers	Medewerkers kunnen moedwillig product besmetten	*Voedsel* defense	1	6	6	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-Basis instructie Food defense / security *I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling*
bezoekers	Bezoekers kunnen moedwillig product besmetten	*Voedsel* defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties.	ja				nee	*Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.* *Bezoek wordt begeleid*	*ALG01.5* *Voedselveiligheidscultuur* PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security *I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: Buffer opslag													
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	Hygiëne isntructies hygiënesluis	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiene intructies 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. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	ja				nee	Bezoekers worden begeleid	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *I06.0 Hygiëne* *I06.1 Hygiëne instructies* *I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen* *I06.2 Hygiëne regelement 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)* *Er wordt leidingwater van drinkwater kwaliteit gebruikt*	*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 regelement 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 regelement 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)* *Er wordt leidingwater van drinkwater kwaliteit gebruikt*	*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 regelement bezoekers*
Allergenen gedefineerd 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 intructies* *hygiënesluis*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* I06.0 Hygiëne *I06.1 Hygiëne instructies* *I06.1.1 Hygiëne instructies handen wassen* F50-Allergenenlijst *PRO16.0 Allergenenbeheer*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen microbiologisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.	Microbiologisch	2	6	12	De productieruimte is zo goed mogelijk afgesloten tegen ongedierte. Er wordt ongediertebestrijding toegepast.	ja				nee	contract met *ongediertebestrijder*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO05.0 Productieproces *I06.0 Hygiëne* I07.0 Ongediertebestrijding
Ongedierte vliegen	Product kan microbiologisch besmet worden door insecten.	Microbiologisch	2	6	12	*Deuren en ramen naar buiten gesloten houden of voorzien van horren*. Groen afval wordt dagelijks afgevoerd. Er wordt ongediertebstrijding toegepast.	ja				nee	contract met *ongediertebestrijder*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO05.0 Productieproces PRO11.0 Schoonmaak *I06.0 Hygiëne* I07.0 Ongediertebestrijding
Productvreemde stoffen uit de lucht (microbiologische besmetting)	*Microbiologische besmetting van product door vervuilde / besmette lucht.*	*Microbiologisch*	*2*	*6*	*12*	*Goede ventilatie en frequente schoonmaak van ruimte om zo schimmelvorming te voorkomen*	*ja*				*nee*	*Schoonmaak en goed ventilatie*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *PRO11.0 Schoonmaak* *I06.0 Hygiëne* *I10.2 Behandeling Klasse 2 product en uitval*
Hulpmiddelen	Microbiologische besmetting door gebruik van vervuilde hulpmiddelen.	Microbiologisch	1	6	6	*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*
Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen microbiologisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.	Fysisch	2	4	8	De productieruimte is zo goed mogelijk afgesloten tegen ongedierte. Er wordt ongediertebestrijding toegepast.	ja				nee	contract met *ongediertebestrijder*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO05.0 Productieproces *I06.0 Hygiëne* I07.0 Ongediertebestrijding
Ongedierte vliegen	Product kan fysisch besmet worden door ongedierte	Fysisch	*5*	4	20	*Deuren en ramen naar buiten gesloten houden of voorzien van horren*. Groen afval wordt dagelijks afgevoerd. Er wordt ongediertebstrijding toegepast.	ja				nee	contract met *ongediertebestrijder*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO05.0 Productieproces PRO11.0 Schoonmaak *I06.0 Hygiëne* I07.0 Ongediertebestrijding
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 is, of losgekomen onderdelen worden geconstateerd 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.	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* PRO12.0 Opstart controle I05.0 Glasbreuk *ALG14.0 Glasregister*
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 instructie*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
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	Bezoekers worden begeleid.	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *I06.0 Hygiëne* *I06.1 Hygiëne instructies* *I06.2 Hygiëne regelement bezoekers*
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	*5*	*5*	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in product kunnen komen.	ja				nee	Bouten / moeren van terugtrekband zijn vastgezet dat deze niet zomaar los kunnen komen	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces *PRO12.0 Opstart controle*
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. *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
Vetspatten / smeermiddel / reiniginsmiddel	Voor het smeren, onderhoud en reiniging van machines kan vet, smeermiddel of reinigingsmiddel worden gebruikt. Dit kan het product besmetten.	Chemisch	2	*4*	*8*	Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van vet, smeermiddelen en reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie	ja				nee	Veiligheidsbladen *Specificaties*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO07.0 Onderhoud *F17.1 Chemicaliën lijst*
Hulpmiddelen	Hulpmiddelen kunnen restanten reinigingsmiddelen bevatten of migratie kan optreden als hulpmiddelen niet geschikt zijn om in contact te komen met levensmiddelen en hierdoor product besmetten.	Chemisch	1	4	4	Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart. *En moeten geschikt zijn voor gebruik in levensmiddelen omgeving*	ja				*nee*	*Alleen reinigingsmiddelen geschikt voor gebruik in levensmiddelen productie omgeving.* *Conformiteitsverklaring transportbanden* *Specificaties chemicaliën*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *F17.1 Chemicaliën lijst*
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	*Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.*	*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.	ja				nee	*Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.* *Bezoek wordt begeleid*	*ALG01.5* *Voedselveiligheidscultuur* PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security *I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling*
processtap: transport													
Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen microbiologisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.	Microbiologisch	2	6	12	*Schoonmaak*	ja				nee	Visuele inspectie	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO05.0 Productieproces *I06.0 Hygiëne* *PRO12.0 Opstart controle*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Ongedierte vliegen	Product kan microbiologisch besmet worden door insecten.	Microbiologisch	5	6	30	Schoonmaak	ja				nee	Visuele inspectie	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO11.0 Schoonmaak I06.0 Hygiëne PRO12.0 Opstart controle
Productvreemde stoffen uit de lucht (microbiologische besmetting)	Productvreemde stoffen uit de lucht (microbiologische besmetting)	Microbiologisch	1	6	6	Frequente schoonmaak om zo schimmelvorming te voorkomen	ja				nee	Schoonmaak	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11.0 Schoonmaak I06.0 Hygiëne I10.2 Behandeling Klasse 2 product en uitval
Hulpmiddelen	Microbiologische besmetting door gebruik van vervuilde hulpmiddelen.	Microbiologisch	1	6	6	Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart. Vieze, beschadigde 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
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.	ja				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	6	6	Glas en hard plastic worden zoveel mogelijk tegen breuk beschermd.	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 PRO12.0 Opstart controle I05.0 Glasbreuk ALG14.0 Glasregister
Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen fysisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.	Fysisch	2	4	8	Schoonmaak	ja				nee	Visuele inspectie	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces I06.0 Hygiëne PRO12.0 Opstartcontrole
Ongedierte vliegen	Product kan fysisch besmet worden door ongedierte	Fysisch	5	4	20	Schoonmaak	ja				nee	Visuele inspectie	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO11.0 Schoonmaak I06.0 Hygiëne PRO12.0 Opstartcontrole
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	5	5	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in product kunnen komen.	ja				nee	Bouten / moeren zijn vastgezet dat deze niet zomaar los kunnen komen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstart controle
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. Vieze, beschadigde 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

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Vetspatten / smeermiddel / reiniginsmiddel	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* PRO07.0 Onderhoud *F17.1 Chemicaliën lijst*
Hulpmiddelen	*Hulpmiddelen kunnen restanten reinigingsmiddelen bevatten of migratie kan optreden als hulpmiddelen niet geschikt zijn om in contact te komen met levensmiddelen en hierdoor product besmetten.*	*Chemisch*	*1*	*4*	*4*	*Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart. En moeten geschikt zijn voor gebruik in levensmiddelen omgeving*	*ja*				*nee*	*Alleen reinigingsmiddelen geschikt voor gebruik in levensmiddelen productie omgeving.* *Conformiteitsverklaring transportbanden* *Specificaties chemicaliën*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *F17.1 Chemicaliën lijst*