ALG 04.3 - HACCP plan - proces 2.7 Verpakken productie V-lijnen

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: oogstfust legen in opvangunit machine													
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 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)*	*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*
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*
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 instructies hygiënesluis*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* I06.0-Hygiëne *I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie 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
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.	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn, wordt hier melding van gemaakt. 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 is zoveel mogelijk afgeschermd. Er wordt op breuk gecontroleerd tijdens de opstart. Bij breuk wordt de instructie voor glasbreuk gevolgd.*	*ja*				*nee*	*Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd*	*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 tijdens kwaliteitscontrole op uitleesband*	*ja*				*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.	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*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *I06.0 Hygiëne* *I06.1 Hygiëne instructies* *I06.2 Hygiëne regelement 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.*	*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 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* *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	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*

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*	*Hulpmaterialen met direct voedselcontact moeten geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.*	*ja*				*nee*	*In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd. Specificaties Conformiteitsverklaring direct contact met product*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO03.0 Inkoop I17.3 Leveranciersbeoordeling*
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 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*	*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 I40.0 Basis instructie Food defense / security I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling*
processtap: kwaliteitsontrole 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 instructies hygiënesluis	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructies 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.	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 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)*	*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*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
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 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 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.	*ja*				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn, wordt hier melding van gemaakt. 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
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	*Hygiëne instructies hygiënesluis*	*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*	*Hygiëne instructies hygiënesluis*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* *I06.0 Hygiëne* *I06.1 Hygiëne instructies* *I06.2 Hygiëne regelement bezoekers*
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.*	*ja*				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer breuk van glas of hard plastic geconstateerd wordt, wordt hier melding van gemaakt. Tevens wordt een extra maandelijkse visuele controle door kwaliteitsmanager uitgevoerd o.a. op glas/hardplastic breuk.	*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	*5*	*5*	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in het product kunnen komen.	*ja*				nee	*Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd.*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 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.*	*ja*				nee	*Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd.*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *PRO07.0 Onderhoud* *PRO05.0 Productieproces* *I06.0 Hygiëne*
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*
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*	*Hulpmaterialen met direct voedselcontact moeten geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.*	*ja*				*nee*	*In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd. Specificaties Conformiteitsverklaring direct contact met product*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *PRO03.0 Inkoop* *I17.3 Leveranciersbeoordeling*
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*	*Afrapers rapen verpakt product van afraaptafel*	*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*	*6*	*6*	*personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties.* *Bezoekers worden begeleid.*	*ja*				*nee*	*Afrapers rapen verpakt product van afraaptafel*	*ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur* *PRO05.0 Productieproces* *I40.0 Basis instructie Food defense / security* *I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling*
processtap: product in verpakking via weegtoren, eventueel deksel er op													
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.	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn, wordt hier melding van gemaakt. 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*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
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.*	ja				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer breuk van glas of hard plastic geconstateerd wordt, wordt hier melding van gemaakt. Tevens wordt een extra maandelijkse visuele controle door kwaliteitsmanager uitgevoerd o.a. op glas/hardplastic breuk.	*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*	*5*	*5*	*Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in het product kunnen komen.*	*ja*				*nee*	*Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd.*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* *PRO07.0 Onderhoud* *PRO05.0 Productieproces* *PRO12.0 Opstart controle*
Vervuilde verpakkingsmaterialen	Vervuild verpakkingsmateriaal kan het product besmetten.	Fysisch	1	*4*	4	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik gecontroleerd	ja				nee	*visuele inspectie verpakkingsmateriaal*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO05.0 Productieproces
Ongedierte knaagdieren	*Product en verpakkingsmaterialen kunnen fysisch 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*
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*
Migratie productvreemde stoffen	Productvreemde stoffen kunnen migreren van een verpakkingsmateriaal naar het product.	Chemisch	1	*4*	*4*	Verpakkingsmaterialen moeten geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.	ja				nee	In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd. *Specificaties* *Conformiteitsverklaring*	*ALG04.4* *Basisvoorwaardenprogramma* PRO03-Inkoop *I17.3 Leveranciersbeoordeling*
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 instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen F50 Allergenenlijst PRO16.0 Allergenenbeheer
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 I40.0 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
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.* *Bezoek wordt 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*
processtap: eventueel flowpacken / topseal													
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 instructies 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 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)*	*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 instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie 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
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.*	*ja*				*nee*	*Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg zijn, wordt hier melding van gemaakt. 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*
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	*Hygiëne instructies hygiënesluis*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* I06.0 Hygiëne *I06.1 Hygiëne instructie*
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*	*Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd.*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces 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 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. Tevens wordt een extra maandelijkse visuele controle door kwaliteitsmanager uitgevoerd o.a. op glas/hardplastic breuk.	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma ALG14.0 Glasregister PRO12.0 Opstart controle PRO05.0 Productieproces* I05.0 Glas-hardplastic breuk
Vervuilde verpakkingsmaterialen	Vervuild verpakkingsmateriaal kan het product besmetten.	Fysisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik gecontroleerd	ja				nee	*visuele inspectie verpakkingsmateriaal*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* PRO05.0 Productieproces
Migratie productvreemde stoffen	Productvreemde stoffen kunnen migreren van een verpakkingsmateriaal naar het product.	Chemisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen moeten geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.	ja				nee	In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd. *Specificaties Conformiteitsverklaring*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* PRO03-Inkoop *I17.3 Leveranciersbeoordeling*
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	*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. Bezoek wordt 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*

besmetting met	beschrijving gevaar	potientieel gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom 1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: labelen of coderen													
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*	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 aclohol 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
Migratie productvreemde stoffen	Productvreemde stoffen kunnen migreren van een verpakkingsmateriaal naar het product.	Chemisch	1	*4*	*4*	Verpakkingsmaterialen moeten geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.	ja				nee	In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd. *Specificaties Conformiteitsverklaring*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma* PRO03-Inkoop *I17.3 Leveranciersbeoordeling*
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	4	4	Labels worden gecontroleerd tijdens het verpakkingsproces.	ja				nee	specificaties van leveranciers *Conformiteitsverklaring*	*ALG04.4 Basisvoorwaardenrprogramma* PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties I08.0 Kwaliteitscontrole *PRO03.0 Inkoop I17.3 Leveranciersbeoordeling*
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 Opfristraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens*
processtap: afrapen van tafel en inpakken in fust													
idem proces 2.2													
processtap: vol fust op pallet zetten													
idem proces 2.2													
processtap: eventueel labelen fust													
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 Opfristraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens*
processtap: transport pallet													
idem proces 2.1													