

						beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek	
besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	1	2	3	4				
processtap: Transport, lossen inkomend product													
Pathogene micro-organismen	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met het product, waardoor het besmet kan raken met pathogene micro-organismen.	Microbiologisch	1	6	6	De leveranciers zijn GlobalG.A.P. gecertificeerd. Hierin is vastgelegd wat de normen m.b.t. aanwezigheid van pathogenen maximaal mag zijn.	/a				nee	Leveranciersverklaring Harvest House. HH/Telers monitoren d.m.v. bemonsteringsschema, bij overschrijdingen informeert HH Greenpack.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I08-Kwaliteitscontrole Onder verantwoording van HH controle d.m.v. analyses volgens bemonsteringsschema en GlobalG.A.P. certificering telers.
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	De leveranciers zijn GlobalG.A.P. gecertificeerd. Hierin zijn ook hygiëne eisen aangegeven. Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	/a				nee	Leveranciersverklaring Harvest House dat producten GlobalG.A.P. zijn. Bij besmetting van product vanaf de teler informeert HH Greenpack. Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en gebruik van water van drinkwaterkwaliteit.	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
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	De leveranciers zijn GlobalG.A.P. gecertificeerd. Hierin zijn ook hygiëne eisen aangegeven. Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	/a				nee	Leveranciersverklaring Harvest House dat producten GlobalG.A.P. zijn. Bij besmetting van product vanaf teler informeert HH Greenpack. 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	De leveranciers zijn GlobalG.A.P. gecertificeerd. Hierin zijn ook hygiëne eisen aangegeven. Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	/a				nee	Leveranciersverklaring Harvest House dat producten GlobalG.A.P. zijn. Bij besmetting van product vanaf de teler informeert HH Greenpack. 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	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
Residu van gewasbeschermingsmiddelen of nitraat	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met dosering van gewasbeschermingsmiddelen en de wachttijd na het uitvoeren van een behandeling.	Chemisch	1	4	4	De leveranciers zijn GlobalG.A.P gecertificeerd. Hiermee is vastgelegd dat de residugrens (MRL) niet overschreden wordt.	☑				nee	Leveranciersverklaring Harvest House. HH/Telers monitoren d.m.v. bemonsteringsschema, bij overschrijdingen informeert HH Greenpack. Het product wordt gecontroleerd tijdens de kwaliteitscontrole van inkomend product	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I08-Kwaliteitscontrole. Onder verantwoording van HH, residuen controle analyses volgens bemonsteringsschema en GlobalG.A.P. certificering van telers.
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door leverancier	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met het product.	Fysisch	1	4	4	De leveranciers zijn GlobalG.A.P. gecertificeerd. Hiermee is vastgelegd dat zij zorgvuldig met het product omgaan.	☑				nee	Het product wordt gecontroleerd tijdens de kwaliteitscontrole van inkomend product Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I08.0 Kwaliteitscontrole. PRO05.0-Productieproces
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	De vrachtwagens worden regelmatig (elke rit) schoongemaakt en in goede staat gehouden.	☑				nee	Het product wordt gecontroleerd tijdens de kwaliteitscontrole van inkomend product. Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I08.0 Kwaliteitscontrole PRO11.0 Schoonmaak PRO07.0 Onderhoud PRO05.0-Productieproces
Koelmiddel uit koelmotoren	In koelmotoren in vrachtwagens en koelcellen wordt een koelmiddel gebruikt welke het product kan besmetten	Chemisch	1	4	4	De vrachtwagens worden regelmatig schoongemaakt en in goede staat gehouden. Het onderhoud van de koelmotor is uitbesteed aan een extern bedrijf.	☑				nee	Het product wordt gecontroleerd tijdens de kwaliteitscontrole van inkomend product. Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I08.0 Kwaliteitscontrole PRO11.0 Schoonmaak PRO07.0 Onderhoud PRO05.0-Productieproces
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	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd. Orgaleptorisch afwijkingen worden geconstateerd.	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
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
Transport	Product valt tijdens transport en wordt (verkeerd) teruggelegd.	Voedsel fraude	1	1	1	wanneer pallets of kratten omvallen moet dit altijd gemeld worden, zodat het product kan worden uitgezocht / afgevoerd. Eigen transport, eigen medewerkers.						training on the job	I20-Omgevallen pallets I41.0- Kwetsbaarheidsbeoordeling P40.0-Food Fraude
product is genetisch gemodificeerd	de producten voldoen niet aan klanteneisen / GlobalG.A.P.	GGO	1	1	1	producten van aangesloten telers zijn zonder genetische modificatie tot stand gekomen. GlobalG.A.P gecertificeerde telers.						via TNI verklaring zaadhuizen leveranciersverklaring goedgekeurde leveranciers en dat leveranciers GlobalG.A.P gecertificeerd zijn. Leveranciersverklaring HH	I17.3-Leveranciersbeoordeling. I08-Kwaliteits-controle.
processtap: lossen product													
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	Er wordt regelmatig onderhoud uitgevoerd aan alle transportmiddelen, machines en installaties. De transportmiddelen, machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden. Controle van de transportmiddelen wordt uitgevoerd tijdens de opstart.	☑				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO07.0 Onderhoud PRO11.0 Schoonmaak PRO12.0 Opstart controle
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	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security PRO40.0-Food Fraude
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 worden uitsluitend vet en smeermiddelen gebruikt die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie.	☑				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd Veiligheidsbladen / specificaties reiniging, vet en smeermiddelen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO07.0 Onderhoud

Pagina 4 van 8

							beslisboom						
besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: opslag product in hal of koelcel													
Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen microbiologisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.	Microbiologisch	3	6	18	De productieruimte is zo goed mogelijk afgesloten tegen ongedierte. Er wordt ongediertebestrijding toegepast.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele schade door ongedierte wordt gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces I07.0-Ongediertebestrijding
Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen fysisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.	Fysisch	3	3	9	De productieruimte is zo goed mogelijk afgesloten tegen ongedierte. Er wordt ongediertebestrijding toegepast.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele schade door ongedierte wordt gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces I07.0-Ongediertebestrijding
Ongedierte vliegen	Product kan microbiologisch besmet worden door insecten.	Fysisch	2	1	2	Groen afval wordt dagelijks afgevoerd. Er wordt ongediertebestrijding toegepast. Door buitendeuren gesloten te houden.						Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele schade door ongedierte wordt gesignaleerd. Contract met ongediertebestrijder	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces PRO11.0-Schoonmaak I07.0-Ongediertebestrijding
Ethyleen	Product kan versneld verouderen door het in aanraking komen met ethyleen.	Microbiologisch	1	6	6	Er worden geen producten opgeslagen die ethyleen verspreiden of die gevoelig zijn voor de ethyleen van tomaten / paprika's	☒				nee		
Onjuiste temperatuur	Versnelde achteruitgang kwaliteit product door onjuiste temperatuur tijdens verwerken, opslag en transport product.	Microbiologisch	1	6	6	De kwaliteit van het opgeslagen product wordt steeds gecontroleerd. Het product wordt bij voorkeur binnen 3 dagen verwerkt. .	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele slechte kwaliteit wordt gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces PRO04-Inkomend product
Productvreemde stoffen uit de lucht (microbiologische besmetting)	Microbiologische besmetting van product door vervuilde / besmette lucht.	Microbiologisch	1	6	6	Luchtbehandelingssysteem wordt goed onderhouden en schoongemaakt	☒				nee	Onderhoud koelinstallatie / ventilatoren Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele slechte kwaliteit wordt gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO04.0 Inkomend product PRO07.0 Onderhoud I08.0 Kwaliteitscontrole
Productvreemde stoffen uit de lucht (schadelijke dampen)	Besmetting product met productvreemde stoffen vanuit de lucht.	Chemisch	1	1	1	Waar het nodig is te lassen wordt dit niet dichtbij product gedaan. Er wordt goed geventileerd. Er worden geen gebruik gemaakt van motoren op diesel, benzine, etc.							ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO07.0 Onderhoud PRO03.0 Inkoop
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door bedrijfsgebouwen	Vervuilde bedrijfsgebouwen (wand, vloeren en plafonds) kunnen het product besmetten.	Fysisch	1	1	1	De bedrijfsgebouwen worden steeds schoongemaakt en in goede staat gehouden. Controle van o.a. de transportmiddelen wordt uitgevoerd tijdens de opstart						Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11.0 Schoonmaak PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstart controle

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
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 productvremde bestanddelen wordenesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma ALG14.0 Glasregister PRO12.0 Opstart controle PRO05.0-Productieproces I05.0 Glasbreuk
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	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvremde bestanddelen wordenesignaleerd	I40-Basis instructie Food defense / security PRO05.0-Productieproces PRO40.0-Food Fraude
Bezoekers	Wanneer bezoekers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	geautoriseerde toegang, bezoekers onder begeleiding naar productieafdeling	☑				nee	I14.0- Ontvangen Bezoek I14.1-Bezoekersverklaring	I14.0- Ontvangen Bezoek I14.0.1 Instructie toegang tot faciliteiten Greenpack door 3en F25.0 Bezoekersverklaring
Beveiliging Gebouw	Niet gewenste personen kunnen binnenkomen wat invloed kan hebben op product.	Voedsel defense	1	6	6	gebouw is volledig beveiligd met gesloten deuren en camera's	☑				nee	personeel is getraind op verdachte situaties en het melden daarvan.	I40-Basis instructie Food defense / security introductie training I40.1- opfrustraining Fooddefense & security
processtap: keuring inkomend product													
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 door Operationeel manager.	☑				nee	Instructies in hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Algemene Hygiëne I06.1.1 Hygiëne instructie 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)	☑				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers 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	De leveranciers zijn GlobalG.A.P. gecertificeerd. Hierin zijn ook hygiëne eisen aangegeven. 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 I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
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	De leveranciers zijn GlobalG.A.P. gecertificeerd. Hierin zijn ook hygiëne eisen aangegeven. 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 106.0 Hygiëne 106.1 Hygiëne instructies 106.1.1 Hygiëne instructie handen wassen 106.2 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.	Ja				nee	Hygiëne instructies personeel en instructies in hygiënesluis.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma 106.0-Hygiëne 106.1 Hygiëne instructies 106.1.1 Hygiëne instructie handen wassen F50-Allergenenlijst PRO16.0-Allergenenbeheer
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 door Operationeel manager.	Ja				nee	Instructies in hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma 106.0 Hygiëne 106.1 Algemene Hygiëne
Hulpmiddelen	Hulpmiddelen kunnen vies zijn en hierdoor het product microbiologisch besmetten.	Microbiologisch	1	6	6	Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart.	Ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstartcontrole PRO11.0 Schoonmaak
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.	Ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstartcontrole
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. Schoongemaakt met water en bij sterke vervuiling met stoom. De controle op reinheid wordt uitgevoerd tijdens de opstart.	Ja				nee	Reiniging van hulpmiddelen met water en bij sterke vervuiling met stoom. Schoonmaakinstructies	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces PRO12.0 Opstartcontrole PRO11.0 Schoonmaak
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	140-Basis instructie Food defense / security 140.1 Opfrustraining food defense PRO05.0-Productieproces

						beslisboom							
besmetting met	riscio	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: invoer product in ontstapelaar													
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	Er wordt regelmatig onderhoud uitgevoerd aan alle transportmiddelen, machines en installaties.	☑				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces PRO07-Onderhoud
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 gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma ALG14.0 Glasregister PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstartcontrole I05.0 Glas-hardplastic breuk
Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	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 worden uitsluitend vet en smeermiddelen gebruikt die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie.	☑				nee	Specificaties smeermiddelen. Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces PRO07-Onderhoud
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: transport naar verpakkingslijnen													
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	Er wordt regelmatig onderhoud uitgevoerd aan alle transportmiddelen, machines en installaties.	☑				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces PRO07-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.	☑				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma ALG14.0 Glasregister PRO05.0-Productieproces PRO12-Opstart controle

besmetting met	risico	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	beslisboom				CCP	onderbouwing	handboek
							1	2	3	4			
Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	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 worden uitsluitend vet en smeermiddelen gebruikt die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie.					nee	<i>Specificaties smeermiddelen.</i> Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen wordenesignaleerd	<i>ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma</i> <i>PRO05.0 Productieproces</i> <i>PRO07.0 Onderhoud</i> <i>PRO12.0 Opstart controle</i>