

ALG 04.3 - HACCP plan - Overzicht gevaren

Microbiologische gevaren (incl. virussen en parasieten)

	Besmetting met	Beschrijving gevaar
M1	Pathogene micro-organismen	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met het product, waardoor het besmet kan raken met pathogene micro-organismen.
M2	Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen microbiologisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.
M3	Ongedierte vliegen	Product kan microbiologisch besmet worden door insecten.
M4	Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.
M5	Bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.
M6	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.
M7	Ethyleen	Product kan versneld verouderen door het in aanraking komen met ethyleen.
M8	Onjuiste temperatuur	Versnelde achteruitgang kwaliteit product door onjuiste temperatuur tijdens verwerken, opslag en transport product.
M9	Micro-organismen (pathogene) door vervuild water / ijs / stoom	Microbiologische besmetting van product door gebruik van vervuild / besmet water / ijs / stoom.
M10	Productvreemde stoffen uit de lucht (microbiologische besmetting)	Microbiologische besmetting van product door vervuilde / besmette lucht.
M11	Micro-organismen (pathogene) door toevoegen extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Microbiologische besmetting door toevoegen van vervuilde extra component aan verpakking.
M12	Hulpmiddelen	Microbiologische besmetting door gebruik van vervuilde hulpmiddelen.
M13	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.
M14	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.
M15	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.

Fysische gevaren

	Besmetting met	Beschrijving gevaar
F1	Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door leverancier	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met het product.
F2	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.
F3	Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door bedrijfsgebouwen	Vervuilde bedrijfsgebouwen (wand, vloeren en plafonds) kunnen het product besmetten.
F4	Vervuild fust	Oogstfust kan vies zijn, waardoor product fysisch besmet kan worden.
F5	Glas en hard plastic	Glas en hard plastic in de productieruimte of aan de machines kan breken en tussen het product terecht komen.
F6	Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.
F7	Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.
F8	Hulpmiddelen	Hulpmiddelen kunnen vies of beschadigd zijn en hierdoor het product besmetten of de hulpmiddelen kunnen tussen het product terecht komen.
F9	Kapotte pallets	Delen van kapotte pallets kunnen tussen het product terecht komen.
F10	Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen
F11	Hout	Houtsplinters kunnen in het product komen.
F12	Vervuilde verpakkingsmaterialen	Vervuilde verpakkingsmateriaal kan het product besmetten.
F13	Aanwezigheid van plantmateriaal	Aanwezigheid van Plantmateriaal kan product besmetten en kan gezondheidsrisico vormen voor uit te leveren product.
F14	Extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	besmetting door beschadigde extra componenten / verpakking waardoor contaminatie
F15	Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen fysisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.

Chemische gevaren

	Besmetting met	Beschrijving gevaar
C1	Koelmiddel uit koelmotoren	In koelmotoren in vrachtwagens en koelcellen wordt een koelmiddel gebruikt welke het product kan besmetten
C2	Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	Voor het smeren, onderhoud en reiniging van machines kan vet, smeermiddel of reinigingsmiddel worden gebruikt. Dit kan het product besmetten.
C3	Lijm en vet van dozen	Dozen worden gelijmd en wanneer er lijm in de doos terecht komt, kan dit het product besmetten.
C4	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.
C5	Migratie productvreemde stoffen	Productvreemde stoffen kunnen migreren van een verpakkingsmateriaal naar het product.
C6	Migratie productvreemde stoffen van extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Migratie van productvreemde stoffen door toevoegen van extra component (zakje, dosette, folder etc.) met onderdelen die niet geschikt zijn voor direct voedselcontact waardoor contaminatie van product kan optreden.
C7	Residu van gewasbeschermingsmiddelen of nitraat	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met dosering van gewasbeschermingsmiddelen en de wachttijd na het uitvoeren van een behandeling.
C8	Productvreemde stoffen uit de lucht (schadelijke dampen)	Besmetting product met productvreemde stoffen vanuit de lucht.
C9	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.

Allergenen

A1	Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting met allergenen van het product.
A2	Bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting met allergenen van het product.
A3	vuil aangeleverd fust	Meermalig fust kan besmet zijn met allergenen.
A4	Extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Besmetting met allergenen door beschadigde of vervuilde verpakking waardoor contaminatie.

Genetisch gemodificeerde Producten (GMO)

G1	product is genetisch gemodificeerd	de producten voldoen niet aan klanteneisen / GlobalG.A.P.
----	------------------------------------	---

Food defense & Security gevaren

	Besmetting door	Beschrijving gevaar
FD1	Medewerkers	Wanneer medewerkers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.
FD2	Bezoekers	Wanneer bezoekers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.
FD3	Beveiliging Gebouw	Niet gewenste personen kunnen binnenkomen wat invloed kan hebben op product.
FD4	Extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Besmetting door beschadigde verpakking waardoor contaminatie.
FD5	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.

Oorsprong garantie (onbewuste of bewuste partijverwisseling / voedsel fraude)

	Besmetting door	Beschrijving gevaar
O1	Transport	Product valt tijdens transport en wordt (verkeerd) teruggelegd.
O2	Medewerkers	Product wordt verkeerd binnengemeld en krijgt hierdoor verkeerde traceringslabels.
O3	Medewerkers	Traceringslabels worden op het verkeerde product geplakt.
O4	Medewerkers	Verkeerde product wordt toegewezen aan een klant.
O5	Medewerkers	Mogelijke verwarring/verwisseling doordat veel oude labels zijn achtergebleven op de productkratten.
O6	Extra component toevoegen (sachet, dosette, folder e.d)	Door toevoeging van verkeerde extra component of onjuiste info op extra component kan de oorsprong garantie / claim niet meer kloppen.