

	Basisvoorwaardentabel	Code: GB.B2.0 Revisie: 5 Versiedatum: 07-11-2024
---	--	---

Gebaseerd op basisvoorwaarden in "General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969" versie 2022 met de laatste redactionele correcties van 2011 van Codex Alimentarius.

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem
7	GOEDE HYGIENE PRAKTIJKEN (= GHP)	
	Inleiding en controle van voedselgevaaren De ontwikkeling, implementatie en het onderhoud van GHP's bieden de voorwaarden en activiteiten die nodig zijn om de productie van veilig en geschikt voedsel in alle stadia van de voedselketen te ondersteunen, van de primaire productie tot de verwerking van het eindproduct. Over het algemeen toegepast, helpen ze bij het beheersen van gevaren in voedingsproducten. Kennis van het voedsel en het productieproces is essentieel voor de effectieve implementatie van GHP's. Dit hoofdstuk biedt richtlijnen voor een effectieve implementatie van GHP's, inclusief geschikte locatie, lay-out, ontwerp, constructie en onderhoud van gebouwen en faciliteiten en moet worden toegepast in combinatie met sector- en product specifieke codes. Met GHP's worden veel bronnen van voedselgevaaren aangepakt die voedselproducten kunnen besmetten, bijvoorbeeld personen die met voedsel omgaan tijdens de oogst, tijdens de productie en tijdens de bereiding; grondstoffen en andere ingrediënten die bij leveranciers worden gekocht; het schoonmaken en onderhouden van de werkomgeving; opslag en uitstalling. Zoals eerder opgemerkt, moeten alle FBO's (= Food Business Operator = Exploitant van een levensmiddelenbedrijf) op de hoogte zijn van en inzicht hebben in de gevaren die verband houden met hun bedrijf en de beheersmaatregelen die nodig zijn om deze gevaren te beheersen, waar van toepassing. FBO's moeten overwegen (indien nodig met gebruikmaking van externe middelen) of de toepassing van GHP's alleen voldoende is om sommige of alle gevaren die aan de operatie zijn verbonden, te beheersen door middel van beheersing van hun bronnen, bijv.: * Beheersing van de waterkwaliteit - minimaliseert de aanwezigheid van veel potentiële gevaren (bijv. biologisch, chemisch, fysisch) * Beheersing van fecale besmetting - minimaliseert de kans op besmetting met veel door voedsel overgedragen pathogenen zoals: Salmonella, Campylobacter, Yersinia, pathogene stammen van E coli. * Beheersing van praktijken en hygiëne van voedselverwerkers – voorkomt veel potentiële overdraagbare ziekten die door voedsel kunnen worden overgedragen * Beheersing van oppervlakken die in contact komen met voedsel door reiniging – verwijdert bacteriële verontreinigingen, inclusief door voedsel overgedragen pathogenen en allergenen. Na bestudering van de omstandigheden en activiteiten in het bedrijf kan worden vastgesteld dat alleen GHP's voldoende kunnen zijn om de gevaren te beheersen. Er kan echter ook worden vastgesteld dat het nodig is meer aandacht te besteden aan sommige GHP's die van bijzonder belang zijn voor de voedselveiligheid (bijv. een intensievere reiniging van een vleesmolen voor de productie van gehakt voor rauw of licht gekookt vlees in vergelijking met apparatuur die wordt gebruikt voor de productie van vlees dat vóór consumptie moet worden gekookt; verhoogde monitoring en/of verificatie van desinfectie van voedselcontactoppervlakken). Gevaren die zich voordoen of aanwezig zijn op een zodanig niveau dat GHP-procedures niet voldoende zijn om veilig voedsel te verschaffen, moeten worden beheerd door een passende combinatie van controlemaatregelen die het optreden van gevaren kunnen voorkomen of elimineren of verminderen tot een aanvaardbaar niveau. De beheersmaatregelen kunnen in één of meerdere stappen in het productieproces worden geïdentificeerd. In het geval dat significante gevaren worden geïdentificeerd die moeten worden beheerst na de implementatie van GHP's, zal het nodig zijn om een HACCP-systeem te ontwikkelen en te implementeren (zie hazard analysis and critical control point [HACCP]-systeem en richtlijnen voor de toepassing ervan).	GB.A4.0 Beleidsverklaring GB.P21.0 Netwerk waterleiding en afvoeren staat beschreven hoe wordt omgegaan met waterleiding netwerk en aanpassingen daaraan. Er wordt alleen water van drinkwaterkwaliteit gebruikt. Wateronderzoek 1x per jaar door extern laboratorium GP: ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. En gegevens van geleverde drinkwater van waterleverancier Ongediertebestrijding is beschreven in Greenpack I07.0 Ongediertebestrijding. Schoonmaak staat beschreven in GB.P8.0 Schoonmaak. Hygiëne staat beschreven in Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.0 Hygiëne instructies staat het melden van besmettelijke ziekten beschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder genomen dienen te worden.
8	PRIMAIRE PRODUCTIE De primaire productie moet zodanig worden beheerd dat voedsel veilig en geschikt is voor het beoogde gebruik. Waar nodig omvat dit: - een beoordeling van de geschiktheid van water dat wordt gebruikt waar het een gevaar kan opleveren, bijvoorbeeld voor irrigatie van gewassen, spoelactiviteiten, enz. - het vermijden van het gebruik van gebieden waar het milieu een bedreiging vormt voor de voedselveiligheid (bv. verontreinigde locaties). - het beheersen van contaminanten, plagen en ziekten van dieren en planten, voor zover mogelijk, om de bedreiging voor de voedselveiligheid tot een minimum te beperken (bijv. passend gebruik van pesticiden en diergeneesmiddelen). - het toepassen van praktijken en maatregelen om ervoor te zorgen dat voedsel wordt geproduceerd onder de juiste hygiënische omstandigheden (bijv. schoonmaken en onderhouden van oogstapparatuur, spoelen, hygiënische melkpraktijken).	Er wordt bij Greenblend alleen water van drinkwaterkwaliteit gebruikt. Wateronderzoek 1x per jaar door extern laboratorium GP: ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. En gegevens van geleverde drinkwater van waterleverancier. Leveranciers van Greenblend zijn BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 of gelijkwaardig. Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat.

8.1	Milieu Beheer Mogelijke bronnen van verontreiniging uit de omgeving moeten worden geïdentificeerd. Met name mag de primaire productie niet plaatsvinden in gebieden waar de aanwezigheid van verontreinigingen zou leiden tot een onaanvaardbaar niveau van dergelijke verontreinigingen in voedsel, bijv. in vervuilde gebieden, plaatsen in de buurt van faciliteiten die giftige of onaangename geuren uitstoten die voedingsmiddelen kunnen aantasten of in de buurt van bronnen van verontreinigd water, zoals lozing van afvalwater van industriële productie of afvloeiing van landbouwgrond met veel fecaal materiaal of chemische residuen, tenzij er een maatregel is om deze te verminderen of te voorkomen de besmetting van voedsel.	Volgens bestemmingsplan / vestigingsvergunning. Leveranciers van Greenblend zijn BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 of gelijkwaardig. Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat.
8.2	Hygiënische productie Er moet te allen tijde rekening worden gehouden met de mogelijke effecten van primaire productieactiviteiten op de veiligheid en geschiktheid van voedsel. Dit omvat met name het identificeren van specifieke punten in dergelijke activiteiten waar een grote kans op besmetting bestaat en het nemen van specifieke maatregelen om die kans te minimaliseren en, indien mogelijk, te elimineren. Producenten dienen, voor zover mogelijk, maatregelen te nemen om: - controle van verontreiniging door bodem, water, diervoeders, meststoffen (inclusief natuurlijke meststoffen), pesticiden, diergeneesmiddelen of enig ander middel dat bij de primaire productie wordt gebruikt. - voedselbronnen beschermen tegen fecale en andere besmetting (bijv. zoönotische door voedsel overgedragen middelen). - de gezondheid van planten en dieren controleren zodat deze geen bedreiging vormt voor de menselijke gezondheid door voedselconsumptie, of de geschiktheid van het product nadelig beïnvloedt (bijv. de wachttijd voor diergeneesmiddelen en pesticiden in acht nemen, indien van toepassing een register bijhouden). - afval te beheren en schadelijke stoffen op de juiste manier op te slaan.	Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat. Leveranciers van Greenblend zijn BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 of gelijkwaardig. Ongediertebestrijding is beschreven in Greenpack I07.0 Ongediertebestrijding. Schoonmaak staat beschreven in GB.P8.0 Schoonmaak. Hygiëne staat beschreven in Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.0 Hygiëne instructies staat het melden van besmettelijke ziekten beschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder genomen dienen te worden.
8.3	Behandeling, opslag en transport Er moeten procedures zijn om: - voedsel sorteren om materiaal te verwijderen dat niet voor menselijke consumptie mag worden gebruikt. - verwijder eventueel afgekeurd materiaal op hygiënische wijze. - voedsel te beschermen tegen besmetting door ongedierte, of door chemische, fysische of microbiologische verontreinigingen of andere onaangename stoffen tijdens hantering (bijv. sorteren, wassen), opslag en transport. Er moet voor worden gezorgd dat achteruitgang en bederf worden voorkomen door middel van passende maatregelen, waaronder het regelen van temperatuur, vochtigheid en/of andere controles.	Uitsorteren producten zie Greenpack PRO.05.0 Productieproces en I10.2 Behandeling klasse 2 product en uitval. Verwijderen afgekeurd materiaal zie Greenpack I10.0: Afvalbeheer. Beschermen van de producten door inrichting. GB.P3.0 Keuringen GB.W12.0 Opstarten productie
8.4	Reiniging, onderhoud en persoonlijke hygiëne Er moeten passende faciliteiten en procedures zijn om ervoor te zorgen dat: - reiniging en onderhoud worden effectief uitgevoerd en brengen de voedselveiligheid niet in gevaar (bijv. ervoor zorgen dat apparatuur die bij de oogst wordt gebruikt geen bron van besmetting is) - een passende mate van persoonlijke hygiëne wordt gehandhaafd om ervoor te zorgen dat het personeel geen bron van besmetting is (bijv. door menselijke uitwerpselen).	Het onderhoud wordt geborgd in PRO07, schoonmaak in GB.P8.0 - Schoonmaak. De persoonlijke hygiëne staat omschreven in Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies
9	VESTIGING - ONTWERP VAN FACILITEITEN EN UITRUSTING Afhankelijk van de aard van de activiteiten en de bijbehorende risico's, moeten gebouwen, apparatuur en faciliteiten zo worden geplaatst, ontworpen en gebouwd dat het volgende wordt gewaarborgd: • besmetting wordt geminimaliseerd; • ontwerp en lay-out(indeling) maken passend onderhoud, reiniging en desinfectie mogelijk en minimaliseren besmetting via de lucht; • oppervlakken en materialen, met name die in contact met voedsel, zijn niet giftig voor het beoogde gebruik; • waar van toepassing zijn geschikte voorzieningen aanwezig voor temperatuur-, vochtigheids- en andere regelingen; • er is een effectieve bescherming tegen ongediertetoegang en schuilplaatsen; en • er zijn voldoende en geschikte sanitaire voorzieningen voor het personeel. Aandacht voor een goed hygiënisch ontwerp en constructie, een geschikte locatie en het voorzien van adequate voorzieningen is noodzakelijk om verontreinigingen effectief te kunnen beheersen.	Greenblend productieruimten voldoen aan low-risk risicozones
9.1	Locatie en structuur	
9.1.1	Locatie vestiging Levensmiddelen inrichtingen mogen niet worden gevestigd op plaatsen waar de voedselveiligheid of -geschiktheid wordt bedreigd en gevaren niet door redelijke maatregelen kunnen worden beheerst. De locatie van een inrichting, inclusief tijdelijke/mobiele inrichtingen, mag geen gevaren uit de omgeving met zich meebrengen die niet kunnen worden beheerst. In het bijzonder moeten inrichtingen, tenzij er voldoende waarborgen worden geboden, normaliter niet worden gevestigd in de buurt van: - milieu verontreinigde gebieden en industriële activiteiten die het voedsel redelijkerwijs kunnen besmetten - gebieden die onderhevig zijn aan overstromingen - gebieden die vatbaar zijn voor plagen van ongedierte - gebieden waar afval, vast of vloeibaar, niet effectief kan worden verwijderd	Volgens bestemmingsplan / vestigingsvergunning

9.1.2	Ontwerp en inrichting van een voedsel etablissement Het ontwerp en de indeling van levensmiddelenbedrijven moeten voldoende onderhoud en reiniging mogelijk maken. De inrichting van de gebouwen en de stroom van operaties, met inbegrip van de verplaatsingen van personeel en materiaal binnen de gebouwen, moeten zodanig zijn dat kruisbesmetting tot een minimum wordt beperkt of voorkomen. Ruimten met verschillende niveaus van hygiënecontrole (bijv. de gebieden met grondstoffen en eindproducten) moeten worden gescheiden om kruisbesmetting tot een minimum te beperken door maatregelen zoals fysieke scheiding (bijv. muren, scheidingswanden) en/of locatie (bijv. afstand), verkeersstroom (bijv. eenrichtingsproductiestroom), luchtstroom of scheiding in tijd, met geschikte reiniging en desinfectie tussen gebruik.	Staat beschreven in GB.A4.0 Beleidsverklaring Indeling en routing zijn weergegeven in GB.BIJ01.0 Plattegrond algemeen t/m GB.BIJ1.4 Plattegrond routing product Reiniging staat beschreven in GB.P8.0 Schoonmaak
9.1.3	Interne constructies en bouwmaterialen Constructies binnen levensmiddelenbedrijven moeten degelijk zijn gebouwd van duurzame materialen, die gemakkelijk te onderhouden, schoon te maken en, waar nodig, gemakkelijk te desinfecteren zijn. Ze moeten zijn gemaakt van niet-giftige en inerte materialen in overeenstemming met het beoogde gebruik en de normale bedrijfsomstandigheden. In het bijzonder moet waar nodig aan de volgende specifieke voorwaarden worden voldaan om de veiligheid en geschiktheid van levensmiddelen te beschermen: - de oppervlakken van muren (wanden) , scheidingswanden en vloeren moeten zijn gemaakt van ondoordringbare materialen die gemakkelijk te reinigen en, waar nodig, te desinfecteren zijn. - muren en scheidingswanden moeten een glad oppervlak hebben tot een hoogte die past bij de operatie. - vloeren moeten zo zijn geconstrueerd dat een adequate afvoer en reiniging mogelijk is. - plafonds en armaturen boven het hoofd (bijv. verlichting) moeten zo geconstrueerd zijn dat ze onbreekbaar zijn en moeten worden afgewerkt om de ophoping van vuil en condensatie en het afstoten van deeltjes tot een minimum te beperken. - ramen moeten gemakkelijk te reinigen zijn, zo geconstrueerd zijn dat vuilophoping tot een minimum wordt beperkt en, waar nodig, zijn voorzien van verwijderbare en reinigbare insecten werende horren. - deuren moeten gladde, niet-absorberende oppervlakken hebben, gemakkelijk te reinigen en waar nodig te desinfecteren zijn. Werkoppervlakken die in direct contact komen met voedsel moeten in goede staat verkeren, duurzaam zijn en gemakkelijk schoon te maken, te onderhouden en te desinfecteren. Ze moeten gemaakt zijn van gladde, niet-absorberende materialen en onder normale bedrijfsomstandigheden ongevoelig zijn voor voedsel, detergents en ontsmettingsmiddelen.	Dit is beschreven in GB.A4.0 Beleidsverklaring <i>en in Greenpack document 106.0 Hygiëne.</i>
9.1.4	Tijdelijke/verplaatsbare voorzieningen; verkoop machines Inrichtingen en constructies die hier worden behandeld, zijn onder meer marktkramen, straatautomaten, verkoopautomaten en tijdelijke gebouwen zoals tenten en feesttenten. Dergelijke gebouwen en constructies moeten zo worden geplaatst, ontworpen en gebouwd dat, voor zover redelijkerwijs mogelijk, de besmetting van voedsel en het huisvesten van ongedierte wordt vermeden. Indien nodig moeten er voldoende voorzieningen zijn voor toiletgang en handen wassen	N.v.t.
9.2	Faciliteiten	
9.2.1	Afvoer- en afvalverwerkingsvoorzieningen Adequate afvoer- en afvalverwerkingssystemen en -faciliteiten moeten worden voorzien en goed worden onderhouden. Ze moeten zo zijn ontworpen en gebouwd dat de kans op besmetting van voedsel of de watervoorziening wordt vermeden. Voor sanitair moeten maatregelen worden genomen om terugstroming, dwarsverbindingen en back-up van rioolgassen te voorkomen. Het is belangrijk dat de afvoer niet van sterk verontreinigde gebieden (zoals toiletten of rauwe productiegebieden) naar gebieden stroomt waar het afgewerkte voedsel wordt blootgesteld aan het milieu. Afval moet worden verzameld en verwijderd door opgeleid personeel en, waar van toepassing, moet een verwijderingsregister worden bijgehouden. De afvalverwijderingslocatie moet uit de buurt van de voedselinrichting worden geplaatst om plagen te voorkomen. Containers voor afval, bijproducten en niet-eetbare of gevaarlijke stoffen moeten specifiek identificeerbaar zijn, op een geschikte manier zijn geconstrueerd en waar van toepassing, gemaakt zijn van ondoordringbaar materiaal. Containers die worden gebruikt om gevaarlijke stoffen te bevatten voordat ze worden weggegooid, moeten worden geïdentificeerd en waar van toepassing, afsluitbaar zijn om opzettelijke of onopzettelijke besmetting van voedsel te voorkomen.	Waterleiding netwerk en afvoeren zijn vastgelegd in GB.P21.0 Netwerk waterleiding en afvoeren. Afvalbehandeling is vastgelegd in GP: I10.0 Afvalbehandeling en GP: F23.0 Afvalstoffenlijst.
9.2.2	Schoonmaakfaciliteiten Adequate, geschikt aangewezen faciliteiten moeten worden verstrekt voor het reinigen van gereedschap en apparatuur. Dergelijke voorzieningen dienen waar nodig te beschikken over voldoende warm en/of koud water. Er moet een aparte reinigingsruimte worden voorzien voor gereedschappen en apparatuur uit sterk verontreinigde gebieden zoals toiletten, afvoeren en afvalverwerkingsgebieden. Waar van toepassing moeten voorzieningen voor het wassen van voedsel gescheiden zijn van voorzieningen voor het schoonmaken van gereedschap en apparatuur, en aparte gootstenen moeten beschikbaar zijn voor het wassen van de handen en het wassen van voedsel.	Akkoord GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen)

9.2.3	Voorzieningen voor persoonlijke hygiëne en toiletten Er moeten voldoende was- en toiletfaciliteiten beschikbaar zijn, zodat een passende mate van persoonlijke hygiëne kan worden gehandhaafd en om te voorkomen dat personeel voedsel besmet. Dergelijke voorzieningen moeten op een geschikte plaats worden geplaatst en mogen niet worden gebruikt voor andere doeleinden, zoals het bewaren van voedsel of voorwerpen die in contact komen met voedsel. Ze moeten het volgende bevatten: - adequate en voldoende middelen voor het wassen en drogen van de handen, met inbegrip van zeep (bij voorkeur vloeibare zeep), wastafels en indien van toepassing, een toevoer van warm en koud (of voldoende temperatuur gecontroleerd) water - wastafels met een passend hygiënisch ontwerp, bij voorkeur met kranen die niet met de hand worden bediend; waar dit niet mogelijk is, dienen passende maatregelen te worden getroffen om verontreiniging door de kranen tot een minimum te beperken - geschikte kleedruimtes voor personeel, indien nodig Handwasbakken mogen niet worden gebruikt voor het afwassen van voedsel of keukengerei.	Akkoord GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen)
9.2.4	Temperatuur Afhankelijk van de aard van de voedselactiviteiten die worden ondernomen, moeten adequate voorzieningen beschikbaar zijn voor het verwarmen, koelen, koken, koelen en invriezen van voedsel, voor het bewaren van gekoelde of diepgevroren voedsel en, indien nodig, voor het regelen van de omgevingstemperatuur om de veiligheid en geschiktheid van voedsel te garanderen.	Akkoord GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen)
9.2.5	Luchtkwaliteit en ventilatie Er moeten voldoende adequate middelen voor natuurlijke of mechanische ventilatie aanwezig zijn, met name om: - besmetting via de lucht van voedsel, bijvoorbeeld door aerosolen en condens druppels, tot een minimum te beperken; - helpen de omgevingstemperaturen te regelen / onder controle te houden; - bestrijding van geuren die de geschiktheid van voedsel kunnen beïnvloeden - de (lucht)vochtigheid onder controle houden om de veiligheid en geschiktheid van voedsel te garanderen (bijvoorbeeld om een toename van het vochtgehalte van gedroogd voedsel te voorkomen, waardoor de groei van micro-organismen en de productie van giftige metabolieten mogelijk zou zijn). Ventilatiesystemen moeten zo zijn ontworpen en gebouwd dat er geen lucht van besmette gebieden naar schone gebieden stroomt; de systemen moeten gemakkelijk te onderhouden en te reinigen zijn.	Akkoord GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen)
9.2.6	Verlichting Er moet voor voldoende natuurlijke of kunstmatige verlichting worden gezorgd om het levensmiddelenbedrijf in staat te stellen op een hygiënische manier te werken. Verlichting moet zodanig zijn dat het geen nadelige invloed heeft op het vermogen om defecten of verontreinigingen in voedsel of het onderzoek van faciliteiten en apparatuur op reinheid te detecteren. De intensiteit moet aangepast zijn aan de aard van de operatie. Verlichtingsarmaturen moeten, waar van toepassing, worden beschermd om ervoor te zorgen dat voedsel niet wordt verontreinigd door breuken van verlichtingselementen.	Er is voldoende beschermende verlichting op de locaties GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen)
9.2.7	Opslag Er dienen voldoende en, waar nodig, aparte voorzieningen te worden getroffen voor de veilige en hygiënische opslag van levensmiddelen, levensmiddeleningrediënten, verpakkingsmaterialen voor levensmiddelen en niet voedingschemicaliën (waaronder schoonmaakmiddelen, smeermiddelen en brandstoffen). Het type opslagfaciliteiten dat nodig is, hangt af van de aard van het voedsel. Opslag voedsel (bijvoorbeeld door temperatuur- en vochtigheidsregeling). Ventilatiesystemen moeten zo worden ontworpen en gebouwd dat er geen lucht van verontreinigde naar schone ruimtes stroomt. De systemen moeten eenvoudig te onderhouden en te reinigen zijn. Bij de opslag moet het mogelijk zijn om rauwe en gekookte voedingsmiddelen of allergene en niet-allergene voedingsmiddelen gescheiden te houden. Eea moet worden gebouwd en ontworpen zijn om: - adequaat onderhoud en reiniging te vergemakkelijken; - vermijd toegang tot ongedierte en schuilplaatsen. - ervoor zorgen dat voedsel tijdens opslag effectief wordt beschermd tegen besmetting, inclusief kruiscontact met allergenen - zorg waar nodig voor een omgeving die bederf van voedsel tot een minimum beperkt (zoals door temperatuur- en vochtigheidsregeling). Het type opslagfaciliteiten dat nodig is, hangt af van de aard van het voedsel. Er dienen aparte, veilige opslagfaciliteiten voor schoonmaakmiddelen en gevaarlijke stoffen te worden voorzien.	Akkoord Opslag staat beschreven in GB.W13.0 Controle ontvangst inkomende goederen en GP: PRO04.0 Inkomend product GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen)
9.3	Apparatuur	
9.3.1	Algemeen Apparatuur en containers die in contact komen met voedsel moeten geschikt zijn voor contact met voedsel; ontworpen, gebouwd en geplaatst om ervoor te zorgen dat ze adequaat kunnen worden gereinigd (anders dan containers die uitsluitend voor eenmalig gebruik zijn); gedesinfecteerd (waar nodig); en indien nodig onderhouden of weggegooid om besmetting van voedsel te voorkomen, volgens hygiënische ontwerpprincipes. Apparatuur en containers moeten zijn gemaakt van materialen die niet giftig zijn volgens het beoogde gebruik. Waar nodig moet de uitrusting duurzaam en verplaatsbaar of demontabel zijn om onderhoud, reiniging, desinfectie en inspectie op ongedierte mogelijk te maken.	GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen en beheer van materialen) GP: PRO07 Onderhoud

9.3.2	Voedselcontrole- en bewakingsapparatuur Apparatuur die wordt gebruikt om voedsel te koken, verwarmen, koelen, bewaren of invriezen, moet zo zijn ontworpen dat de vereiste voedseltemperaturen zo snel als nodig zijn in het belang van voedselveiligheid en geschiktheid, en om de voedseltemperatuur effectief te handhaven. Dergelijke apparatuur moet ook zo zijn ontworpen dat de temperatuur kan worden bewaakt, waar nodig, en geregeld. Waar van toepassing moet bewakingsapparatuur worden gekalibreerd om ervoor te zorgen dat de temperaturen van voedselprocessen nauwkeurig zijn. Waar nodig moet dergelijke apparatuur doeltreffende middelen hebben om de vochtigheid, de luchtstroom en alle andere kenmerken die van invloed kunnen zijn op de veiligheid of geschiktheid van voedsel te regelen en te bewaken.	GB.A4.0 Beleidsverklaring (beschikbaarheid van middelen en beheer van materialen) GB.F30.0 Onderhoudsschema GP: PRO07 Onderhoud GP: I30.1 Controle / kalibratie meetmiddelen + Overzicht controle / kalibratie meetmiddelen GP: Bijlage I30.1.2 Kalibratie Temperatuur meter De koelcellen en pasteurisatieketels zijn voorzien van temperatuurregistratie
10	OPLEIDING EN COMPETENTIE	
10.1	Bewustzijn en verantwoordelijkheden	
	Training in voedselhygiëne is van fundamenteel belang voor de levensmiddelenindustrie. Al het personeel moet zich bewust zijn van hun rol en verantwoordelijkheid bij het beschermen van voedsel tegen besmetting of bederf. Personeel dient over de kennis en vaardigheden te beschikken die nodig zijn om hygiënisch met levensmiddelen om te gaan. Degenen die omgaan met schoonmaakchemicaliën of andere potentieel gevaarlijke chemicaliën moeten worden geïnstrueerd in correct gebruik om besmetting van voedsel te voorkomen.	Het management stelt de middelen ter beschikking om de controle te kunnen waarborgen GB.A4.0 Beleidsverklaring. De verantwoordelijkheden voor Greenblend zijn vastgelegd in GP: ALG01.1 Organogram. Functieomschrijvingen GP: P&O Medewerkers krijgen tijdens aanvang van de 1e keer dat ze voor Greenpack/Greenblend werken een introductietraining. Opleidingsplan via Greenpack GP: I16.0 Training (intern) uitvoer GP: F11.0 Presentielijst
10.2	Trainingsprogramma's Elementen waarmee rekening moet worden gehouden bij het bepalen van de omvang van de vereiste opleiding zijn onder meer: - de aard van de gevaren die verband houden met het voedsel, bijv. het vermogen om de groei van pathogene of bederfelijke micro-organismen in stand te houden, het bestaan van potentiële fysieke verontreinigingen of bekende allergenen - de wijze waarop het levensmiddel wordt geproduceerd, verwerkt, gehanteerd en verpakt, inclusief de kans op besmetting; - de omvang en aard van de verwerking of verdere bereiding vóór consumptie van het levensmiddel. - de omstandigheden waaronder het voedsel wordt bewaard. - de verwachte tijdsduur vóór consumptie van het voedsel - het gebruik en onderhoud van instrumenten en apparatuur in verband met voedsel. Bij opleidingsprogramma's moet ook rekening worden gehouden met het kennis- en vaardigheidsniveau van het personeel dat wordt opgeleid. Onderwerpen die in aanmerking komen voor trainingsprogramma's kunnen de volgende zijn, afhankelijk van de taken van een persoon: - de beginselen van voedselhygiëne die van toepassing zijn op het levensmiddelenbedrijf. - de voor het levensmiddelenbedrijf relevante maatregelen ter voorkoming van verontreinigingen in levensmiddelen. - het belang van een goede persoonlijke hygiëne, met inbegrip van het goed wassen van de handen en het dragen, indien nodig, van geschikte kleding, voor de voedselveiligheid. - de goede hygiënepraktijken die van toepassing zijn op het levensmiddelenbedrijf. - passende maatregelen te nemen wanneer problemen met de voedselhygiëne worden geconstateerd. Bovendien is voor de detailhandel en de foodservice-activiteiten of het personeel directe interactie met de klant heeft een factor in opleiding is, aangezien het nodig kan zijn om bepaalde informatie over producten (zoals allergenen) aan klanten over te brengen.	Ligt bij P&O van Greenpack vastgelegd. GP: PRO02.0 en GP: I16.0 Training (intern) uitvoering (incl. bijlage) Personeelszaken. Diverse trainingen zijn ook vastgelegd in GB.BIJ11.0 Auditplan jaarlijks en in GP: ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten.
10.3	Instructie en toezicht	

	Het soort instructie en toezicht dat nodig is, hangt af van de grootte van het bedrijf, de aard van de activiteiten en het soort voedsel dat erbij betrokken is. Managers, supervisors en/of operators/werknemers moeten voldoende kennis hebben van de principes en praktijken van voedselhygiëne om afwijkingen te kunnen identificeren en de nodige maatregelen te kunnen nemen die passen bij hun taken. Er moeten periodieke beoordelingen van de doeltreffendheid van opleidings- en instructieprogramma's worden gemaakt, evenals routinematig toezicht en verificatie om ervoor te zorgen dat de procedures effectief worden uitgevoerd. Personeel dat is belast met het uitvoeren van alle activiteiten die bij voedselcontrole worden gebruikt, moet adequaat zijn opgeleid om ervoor te zorgen dat zij bekwaam zijn om hun taken uit te voeren en zich bewust zijn van de impact van hun taken op de veiligheid en geschiktheid van het voedsel.	De doeltreffendheid van de trainingen is een onderdeel van interne audits. Ook worden trainingen geëvalueerd door wordt uitgevoerd door de afdeling P&O. De gevolgde opleidingen en ervaring liggen vast in de persoonsdossiers van de afdeling P&O. GP: PRO02.0 Personeelszaken. Trainingen worden beoordeeld tijdens het uitvoeren van interne audits en bij de Verificatie, Validatie en Directiebeoordeling. <i>GP: I16.0 Training (intern) uitvoering</i> GP: F11.0 Presentielijst
--	---	--

10.4	Opfriscursus	
	Opleiding / Trainingsprogramma's moeten regelmatig worden herzien en waar nodig worden bijgewerkt. Er moeten systemen aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat voedselverwerkers en personeel dat betrokken is bij het levensmiddelenbedrijf, zoals onderhoudspersoneel, op de hoogte blijven van alle procedures die nodig zijn om de veiligheid en geschiktheid van voedsel te handhaven. Er moeten registraties worden bijgehouden van trainingsactiviteiten.	Jaarlijks wordt er een opleidingsplan opgesteld voor de medewerkers o.a. aan de hand van functioneringsgesprekken (P&O en leidinggevenden) GP: PRO02.0 Personeelszaken. Trainingen worden beoordeeld tijdens het uitvoeren van interne audits en bij de verificatie, validatie en directiebeoordeling.
11	INRICHTING - ONDERHOUD, REINIGING EN DESINFECTIE, EN ONGEDIERTEBESTRIJDING	
	Om effectieve systemen op te zetten die: • zorgdragen voor passend inrichtingsonderhoud • zorg voor reinheid en, indien nodig, voor adequate desinfectie • zorgen voor ongediertebestrijding • zorgen voor afvalbeheer • toezicht houden op de effectiviteit van procedures voor reiniging en desinfectie, ongediertebestrijding en afvalbeheer. Om de voortdurende effectieve controle van voedselcontaminanten, plagen en andere middelen die de voedselveiligheid en geschiktheid in gevaar kunnen brengen, mogelijk te maken.	
11.1	Onderhoud en reiniging	
11.1.1	Algemeen	
	Inrichtingen en apparatuur moeten in een geschikte staat worden gehouden om: - alle reinigings- en desinfectieprocedures vergemakkelijken - functioneren zoals bedoeld - voorkom besmetting van voedsel, zoals door ongedierte, metaalscherven, afbladderend gips, puin, chemicaliën, hout, plastic, glas, papier. Reiniging moet voedselresten en vuil verwijderen die een bron van besmetting kunnen zijn, inclusief allergenen. Welke reinigingsmethoden en -materialen nodig zijn, hangt af van de aard van het levensmiddelenbedrijf, het type levensmiddelen en het te reinigen oppervlak. Desinfectie kan nodig zijn na het reinigen, vooral voor oppervlakken die in contact komen met voedsel. Bij reinigings- en onderhoudswerkzaamheden dient aandacht te worden besteed aan hygiëne om de voedselveiligheid en geschiktheid niet in gevaar te brengen. Reinigingsproducten die geschikt zijn voor oppervlakken die met voedsel in contact komen, moeten worden gebruikt in voedselbereidings- en opslagruimten. Reinigings- en desinfectiechemicaliën moeten zorgvuldig en in overeenstemming met de instructies van de fabrikant worden gehanteerd en gebruikt, bijvoorbeeld met de juiste verdunningen en contacttijden, en waar nodig gescheiden van voedsel worden bewaard in duidelijk geïdentificeerde containers om besmetting van voedsel te voorkomen. Voor verschillende hygiënezones, bijvoorbeeld oppervlakken die in contact komen met voedsel en niet-voedsel, moeten aparte reinigingsapparatuur en -gereedschap worden gebruikt, die op de juiste manier zijn aangewezen. Reinigingsapparatuur moet op een geschikte plaats en op een zodanige manier worden opgeslagen dat besmetting wordt voorkomen. Reinigingsapparatuur moet regelmatig schoon worden gehouden, onderhouden en vervangen om geen bron te worden voor kruisbesmetting van oppervlakken of voedsel.	Onderhoud staat beschreven in GP: PRO07.0 Onderhoud GB.F30.0 Onderhoudsschema Schoonmaak staat beschreven in GB.P8.0 Schoonmaak, GB.P8.1 Reiniging- en desinfectie Waldner Dosomat, GB.P22.0 Procedure procesafwijking, GB.W12.0 CIP reinigingsmiddel bijvullen, GB.W22.0 werkinstructie procesbediening sterilisatie en CIP bag filler Alfa Laval, GB.W23.0 Waldner dosomat opbouw, GB.W30.0 Gebruiksvoorschriften schoonmaakmiddelen.

11.1.2	Reinigings- en desinfectiemethoden en -procedures Reiniging kan worden uitgevoerd door afzonderlijk of gecombineerd gebruik van fysische methoden, zoals warmte, schrobben, turbulente stroming en stofzuigen (of andere methoden waarbij het gebruik van water wordt vermeden), en chemische methoden waarbij oplossingen van detergenten, alkaliën of zuren. Droog reinigen of andere geschikte methoden voor het verwijderen en verzamelen van resten en vuil kan nodig zijn in sommige operaties en/of voedselverwerkingsgebieden waar water de kans op microbiologische besmetting vergroot. Er moet voor worden gezorgd dat de reinigingsprocedures niet leiden tot besmetting van voedsel, bijv. spray van hogedrukreiniging kan besmetting van vuile gebieden, zoals vloeren en afvoeren, over een groot gebied verspreiden en oppervlakken die in contact komen met voedsel of blootgesteld voedsel besmetten. Natte reinigingsprocedures omvatten, indien van toepassing: - het verwijderen van grof zichtbaar vuil van oppervlakken - een geschikte wasmiddeloplossing aanbrengen om de grond los te maken - spoelen met water (eventueel heet water) om losgemaakt materiaal en resten wasmiddel te verwijderen Indien nodig dient reiniging te worden gevolgd door chemische desinfectie en aansluitend spoelen, tenzij uit de instructies van de fabrikant blijkt dat spoelen op wetenschappelijke basis niet vereist is. Concentraties en applicatietijd van chemicaliën die worden gebruikt voor desinfectie moeten geschikt zijn voor gebruik en worden toegepast volgens de instructies van de fabrikant voor optimale effectiviteit. Als de reiniging niet effectief wordt uitgevoerd om vuil te verwijderen zodat het desinfectiemiddel in contact kan komen met micro-organismen, of als subletale concentraties van het desinfectiemiddel worden gebruikt, kunnen de micro-organismen aanhouden. Reinigings- en desinfectieprocedures moeten ervoor zorgen dat alle delen van de inrichting naar behoren schoon zijn. Waar nodig dienen programma's te worden opgesteld in overleg met relevante deskundigen. Waar nodig moeten schriftelijke reinigings- en desinfectieprocedures worden gebruikt. Ze moeten specificeren: - ruimten, uitrustingsstukken en gebruiksvoorwerpen die gereinigd en waar nodig, gedesinfecteerd moeten worden - verantwoordelijkheid voor bepaalde taken - methode en frequentie van reiniging en eventueel desinfectie - monitoring- en verificatieactiviteiten	Schoonmaak staat beschreven in GB.P8.0 Schoonmaak, GB.P8.1 Reiniging- en desinfectie Waldner Dosomat, GB.W12.0 CIP reinigingsmiddel bijvullen, GB.W22.0 werkinstructie procesbediening sterilisatie en CIP bag filler Alfa Laval, GB.W23.0 Waldner dosomat opbouw, GB.W30.0 Gebruiksvoorschriften schoonmaakmiddelen, GB.F17.1 Chemicaliënlijst.
11.1.3	Monitoring van effectiviteit Toepassing van reinigings- en desinfectieprocedures moet worden gecontroleerd op effectiviteit en periodiek worden geverifieerd door middel van visuele inspecties en audits om ervoor te zorgen dat de procedures correct zijn toegepast. Het type bewaking hangt af van de aard van de procedures, maar kan pH, watertemperatuur, geleidbaarheid, reinigingsmiddelconcentratie, desinfectiemiddelconcentratie en andere parameters omvatten die belangrijk zijn om ervoor te zorgen dat het reinigings- en desinfectieprogramma wordt uitgevoerd zoals ontworpen en om de effectiviteit ervan te verifiëren. Micro-organismen kunnen na verloop van tijd soms tolerant worden voor desinfecterende middelen. Reinigings- en desinfectieprocedures moeten de instructies van de fabrikant volgen. Waar mogelijk moeten de fabrikanten/leveranciers van desinfectiemiddelen periodiek worden geëvalueerd om ervoor te zorgen dat de gebruikte desinfectiemiddelen effectief en geschikt zijn. Rotatie van de desinfectiemiddelen kan worden overwogen om ervoor te zorgen dat verschillende soorten micro-organismen (bijv. bacteriën en schimmels) worden geïnactiveerd. Hoewel de doeltreffendheid van reinigings- en desinfectiemiddelen en de gebruiksaanwijzing worden gevalideerd door hun fabrikanten, moeten er maatregelen worden genomen voor het nemen van monsters en het testen van de omgeving en oppervlakken die in contact komen met voedsel (bijv. teststaafjes voor eiwitten en allergenen, of microbiologische tests voor indicatororganismen) om te helpen verifiëren dat reinigings- en desinfectie-programma's effectief zijn en correct worden toegepast. Microbiologische bemonstering en tests zijn mogelijk niet in alle gevallen geschikt en een alternatieve benadering kan het observeren van reinigings- en desinfectieprocedures omvatten, inclusief de juiste concentratie van desinfectiemiddelen, om de nodige resultaten te bereiken en ervoor te zorgen dat de protocollen worden gevolgd. Reinigings-, ontsmettings- en onderhoudsprocedures moeten regelmatig worden herzien en aangepast om eventuele veranderingen in omstandigheden weer te geven en indien nodig worden gedocumenteerd.	Controle op schoonmaak staat beschreven in GB.W12.0 Opstarten productie en registratie vind plaats via GB.F7.0 Schoonmaak registratie en GB.F13.0 (dag)productie formulier De doeltreffendheid van de schoonmaak wordt gecontroleerd bij maandelijkse inspectierondes interne audits, Validatie, Verificatie en Directiebeoordeling.
11.2	Ongediertebestrijdingssystemen	
11.2.1	Algemeen	
	Plagen (bijv. vogels, knaagdieren, insecten etc.) vormen een grote bedreiging voor de veiligheid en geschiktheid van voedsel. Plagen kunnen optreden op plaatsen waar broedplaatsen zijn en voedsel beschikbaar is. GHP's moeten worden gebruikt om te voorkomen dat er een omgeving wordt gecreëerd die bevorderlijk is voor ongedierte. Een goed ontwerp, lay-out, onderhoud en locatie van het gebouw, samen met reiniging, inspectie van binnenkomende materialen en effectieve monitoring, kunnen de kans op besmetting minimaliseren en daardoor de behoefte aan pesticiden beperken.	Ongediertebestrijding GP: I07 Ongediertebestrijding. Onderhoud GP: PRO07.0 Onderhoud. Ontvangst GB.W13.0 Controle inkomende goederen.
11.2.2	Preventie	
	Inrichtingen moeten in goede staat worden gehouden en goed onderhouden worden om toegang door ongedierte te voorkomen en potentiële broedplaatsen te elimineren. Gaten, afvoeren en andere plaatsen waar ongedierte waarschijnlijk toegang krijgt, moeten worden afgedekt. Roldeuren moeten goed tegen de vloer sluiten. Gaasschermen, bijvoorbeeld op open ramen, deuren en ventilatoren, zullen het probleem van het binnendringen van ongedierte verminderen. Dieren moeten, waar mogelijk, worden uitgesloten van het terrein van voedselverwerkende bedrijven.	Ongediertebestrijding GP: I07 -Ongediertebestrijding. Onderhoud GP: PRO07.0 Onderhoud.

11.2.3	Schuilplaatsen en plagen	
	De beschikbaarheid van voedsel en water stimuleert plagen en plagen. Potentiële voedselbronnen moeten worden opgeslagen in ongediertebestendige containers en/of boven de grond worden gestapeld en bij voorkeur uit de buurt van muren. Ruimten zowel binnen als buiten voedselruimten moeten schoon en vrij van afval worden gehouden. Indien van toepassing, moet afval worden opgeslagen in afgedekte, ongediertebestendige containers. Alle mogelijke opslagplaatsen, zoals oude en ongebruikte apparatuur, moeten worden verwijderd. De landschapsinrichting rond een levensmiddelenbedrijf moet zo worden ontworpen dat het aantrekken en herbergen van ongedierte tot een minimum wordt beperkt.	Product wordt van de muren af opgeslagen. Alle ruimtes worden goed schoon gehouden zie diverse schoonmaaklijsten en dagelijkse visuele controle. Tijdens wekelijkse en maandelijkse inspectierondes wordt ook de omgeving rondom het bedrijf.
11.2.4	Monitoring en detectie	
	Inrichtingen en omliggende gebieden moeten regelmatig worden gecontroleerd op tekenen van besmetting. Detectors en vallen (bijv. vallen voor insectenlicht, lokaasstations) moeten zo worden ontworpen en geplaatst dat mogelijke verontreiniging van grondstoffen, producten of voorzieningen wordt voorkomen. Zelfs als monitoring en detectie worden uitbesteed, moeten FBO's monitoringrapporten beoordelen en, indien nodig, ervoor zorgen dat zij of hun aangewezen ongediertebestrijders corrigerende maatregelen nemen (bijv. uitroeiing van ongedierte, eliminatie van havengebieden of invasieroutes).	De controles worden vastgelegd door Anticimex digitaal vastgelegd
11.2.5	Beheersing van plagen	
	Plagen moeten onmiddellijk worden aangepakt door een gekwalificeerd persoon of bedrijf en er moeten passende corrigerende maatregelen worden genomen. Behandeling met chemische, fysische of biologische agentia moet worden uitgevoerd zonder een bedreiging te vormen voor de veiligheid of geschiktheid van voedsel. De oorzaak van de besmetting moet worden geïdentificeerd en er moeten corrigerende maatregelen worden genomen om te voorkomen dat een probleem zich opnieuw voordoet. Er moeten registers worden bijgehouden van besmetting, monitoring en uitroeiing.	GP: I07.0 Ongediertebestrijding Externe gekwalificeerde ongediertebestrijder
10.3	Afvalbeheer	
10.3.1	Algemeen	
	Er moeten passende voorzieningen worden getroffen voor het verwijderen en opslaan van afval. Afval moet, voor zover mogelijk, worden verzameld en opgeslagen in afgedekte containers en mag zich niet ophopen en overlopen in voedselverwerking, voedselopslag en andere werkruimten of de aangrenzende omgeving op een manier die de voedselveiligheid en geschiktheid in gevaar brengt. Personeel dat verantwoordelijk is voor afvalverwijdering (inclusief gevaarlijk afval) moet goed zijn opgeleid zodat ze geen bron van kruisbesmetting worden. Afvalopslaggebieden moeten gemakkelijk herkenbaar zijn, op de juiste manier schoon worden gehouden en bestand zijn tegen ongedierte. Ze moeten ook uit de buurt van verwerkingsgebieden worden geplaatst	De scheiding en verwijdering van afval is correct , aparte ruimtes. GP: erkende afvalverwerkers GP: I10.0 Afvalbehandeling
12	PERSOONLIJKE HYGIENE	
	Om ervoor te zorgen dat degenen die direct of indirect in contact komen met voedsel: • zorg voor een passende persoonlijke gezondheid. • een passende mate van persoonlijke reinheid handhaven. • zich op een gepaste manier gedragen en handelen. Personeel dat niet de juiste graad van persoonlijke hygiëne in acht neemt, bepaalde ziekten of aandoeningen heeft of zich ongepast gedraagt, kan voedsel besmetten en via voedsel ziektes op de consument overbrengen. Levensmiddelenbedrijven dienen beleid en procedures voor persoonlijke hygiëne vast te stellen. Men moet ervoor zorgen dat al het personeel zich bewust is van het belang van goede persoonlijke hygiëne en de praktijken die voedselveiligheid en geschiktheid garanderen, begrijpen en naleven.	Hygiëne voorschriften m.b.t. persoonlijke hygiëne, besmettelijke ziekten / huidaandoeningen staan beschreven in GP: I06.0 Hygiëne en GP: I06.1 Hygiëne instructies
12.1	Gezondheidstoestand	
	Personeel waarvan bekend is of vermoed wordt dat het ziek is of drager is van een ziekte die waarschijnlijk via voedsel wordt overgedragen, mag geen voedselverwerkingsruimte betreden als de kans bestaat dat ze voedsel besmetten. Elke persoon die hierdoor wordt getroffen, dient ziekte of ziektesymptomen onmiddellijk aan de directie te melden. Het kan passend zijn dat personeel voor een bepaalde tijd wordt uitgesloten nadat de symptomen zijn verdwenen of, voor sommige ziekten, om medische toestemming te krijgen voordat het weer aan het werk gaat	In Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies staat het melden van besmettelijke ziektes omschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen.

12.2	Ziekten en verwondingen Enkele ziektesymptomen die aan het management moeten worden gemeld, zodat de noodzaak van mogelijke uitsluiting van het hanteren van voedsel en/of medisch onderzoek kan worden overwogen, zijn onder meer: - geelzucht - diarree - braken - koorts - keelpijn met koorts - zichtbaar geïnfecteerde huidbeschadigingen (steenpuisten, snijwonden, enz.) en afscheidingen uit het oor, het oog of de neus Personeel met snijwonden en wonden moet, waar nodig, worden toegewezen om te werken in gebieden waar ze geen direct contact met voedsel zullen hebben. Waar personeel mag blijven werken, moeten snijwonden en wonden worden afgedekt met geschikte waterdichte pleisters en, indien van toepassing, handschoenen. Er moeten passende maatregelen worden genomen om ervoor te zorgen dat pleisters geen bron van besmetting worden (bijv. pleisters met een contrasterende kleur in vergelijking met het voedsel en/of detecteerbaar met een metaaldetector of röntgendetector).	In Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies staat het melden van besmettelijke ziektes omschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen. GB.W11.0 Uitgifte pleisters GP: I06.4.1 Instructie bedrijfskleding
12.3	Persoonlijke verzorging Het personeel dient een hoge mate van persoonlijke hygiëne te handhaven en, waar van toepassing, geschikte beschermende kleding, hoofd- en baardbedekking en schoeisel te dragen. Er dienen maatregelen te worden getroffen om kruisbesmetting door personeel te voorkomen door middel van adequate handen wassen en, waar nodig, het dragen van handschoenen. Als handschoenen worden gedragen, moeten passende maatregelen worden genomen om ervoor te zorgen dat de handschoenen geen bron van besmetting worden. Personeel, ook degenen die handschoenen dragen, moeten hun handen regelmatig reinigen, vooral wanneer persoonlijke reinheid de voedselveiligheid kan beïnvloeden. In het bijzonder moeten zij de handen wassen: - bij de start van voedselverwerkingsactiviteiten - bij terugkeer naar het werk na pauzes - direct na gebruik van het toilet - na het hanteren van besmet materiaal, zoals afval of rauwe en onbewerkte voedingsmiddelen, waar dit zou kunnen leiden tot besmetting van andere voedingsmiddelen. Om voedsel niet te besmetten, moet het personeel de handen wassen met water en zeep en ze afspoelen en drogen op een manier die de handen niet opnieuw besmet. Handdesinfecterende middelen mogen het handenwassen niet vervangen en mogen alleen worden gebruikt nadat de handen zijn gewassen.	In Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies staat het dragen van bedrijfskleding, hoofd- en baardbedekking en instructie over wanneer handenwassen beschreven. In GB.W5.0 Handen wassen instructie staat de wijze van handenwassen beschreven.
12.4	Persoonlijk gedrag Bij voedselverwerkingsactiviteiten dient personeel zich te onthouden van gedrag dat kan leiden tot besmetting van voedsel, bijvoorbeeld: - roken of vaperen - spugen - kauwen, eten of drinken - het aanraken van de mond, neus of andere plaatsen van mogelijke besmetting - niezen of hoesten bij onbeschermd voedsel Persoonlijke bezittingen zoals sieraden, horloges, spelden of andere voorwerpen zoals kunstnagels/wimpers mogen niet worden gedragen of in voedselverwerkingsruimten worden gebracht als ze een bedreiging vormen voor de veiligheid en geschiktheid van voedsel.	In Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies staat beschreven hoe om te gaan
12.5	Bezoekers en andere personen van buiten het bedrijf. Bezoekers van levensmiddelenbedrijven, met inbegrip van onderhoudspersoneel, met name van voedselproductie-, verwerkings- of behandelingsruimten, moeten, waar nodig, worden geïnstrueerd en begeleid, beschermende kleding dragen en zich houden aan de overige persoonlijke hygiënebepalingen voor het personeel. Bezoekers moeten voorafgaand aan bezoeken worden geleid door een hygiënebeleid van het bedrijf en aangemoedigd worden om elk type ziekte/letsel te melden dat kruisbesmettingsproblemen kan veroorzaken.	In Greenpack I06.2 Hygiëne reglement bezoekers staat omschreven dat bezoekers gewezen worden op de geldende regels. Dit reglement ligt ook bij de receptie Greenpack en ingang Greenblend. Bezoekers moeten een bezoekersregister tekenen.
13	CONTROLE VAN DE ACTIVITEITEN	
	Voedsel produceren dat veilig en geschikt is voor menselijke consumptie door: • het formuleren van ontwerpisen met betrekking tot grondstoffen en andere ingrediënten, samenstelling/formulering, productie, verwerking, distributie en consumentengebruik waaraan moet worden voldaan, al naargelang het levensmiddelenbedrijf. • het ontwerpen, implementeren, bewaken en beoordelen van effectieve controlesystemen, passend bij het levensmiddelenbedrijf. Als de handelingen niet op de juiste manier worden gecontroleerd, kan voedsel onveilig of ongeschikt worden voor consumptie. Controle van de werking wordt bereikt door een geschikt voedselhygiënesysteem te hebben. De volgende sectie beschrijft praktijken die kunnen helpen bij het identificeren en toepassen van passende controles, evenals activiteiten die moeten plaatsvinden om ervoor te zorgen dat de operatie onder controle is	

13.1	Beschrijving van productieprocessen	
	Na overweging van de omstandigheden en activiteiten van het levensmiddelenbedrijf kan het nodig zijn om meer aandacht te besteden aan sommige GHP's die bijzonder belangrijk zijn voor de voedselveiligheid. In dat geval zou aan de volgende bepalingen kunnen worden gedacht.	Proces is weergegeven in GB.A5.0 Procesdiagram en GB.A5.1 Proces omschrijving Greenblend. Potentiële gevaren zijn geanalyseerd in: GB.R4.3 Risicoanalyse GB.R4.3.1 Grondstoffen risicoanalyse GB.O7.0 RISK bepalingprocesruimte GB.O7.1 Beslisboom ruimte 1 en 2
13.1.1	Productomschrijving	
	Een FBO die voedsel produceert, opslaat of anderszins hanteert, moet een beschrijving van het voedsel hebben. Producten kunnen afzonderlijk of in groepen worden beschreven op een manier die het bewustzijn van gevaren of andere factoren, zoals de geschiktheid van de producten voor het beoogde doel, niet in gevaar brengt. Elke groepering van voedingsproducten moet gebaseerd zijn op soortgelijke input en ingrediënten, productkenmerken (zoals pH, wateractiviteit (Aw)), processtappen en/of beoogde doel. De beschrijving kan, indien van toepassing, het volgende omvatten: - het beoogde gebruik van het levensmiddel, bijvoorbeeld of het kant-en-klaar is of bedoeld is voor verdere verwerking door consumenten of een ander bedrijf, bijvoorbeeld rauwe zeevruchten om te koken. - producten bedoeld voor specifieke kwetsbare groepen consumenten, bijvoorbeeld volledige zuigelingenvoeding of voeding voor medisch gebruik. - alle relevante specificaties, zoals ingrediëntensamenstelling, a.w., pH, type gebruikte conserveringsmethode (indien aanwezig), of belangrijke kenmerken die verband houden met het voedsel, zoals aanwezige allergenen. - alle relevante limieten die door de bevoegde autoriteit voor het levensmiddel zijn vastgesteld of, bij gebreke daarvan, zijn vastgesteld door de FBO. - instructies voor verder gebruik, bijvoorbeeld bevroren bewaren tot het koken, koken op een bepaalde temperatuur gedurende een bepaalde tijdsduur, houdbaarheid van het product (te gebruiken tot). - opslag van product (bijv. gekoeld/diegevroren/houdbaar) en vereiste transportomstandigheden. - verpakkingsmateriaal van het levensmiddel dat gebruikt wordt	GB.A6.0 Product informatie Potentiële gevaren zijn geanalyseerd in: GB.R4.3 Risicoanalyse GB.R4.3.1 Grondstoffen risicoanalyse GB.P4.0 Klanteneisen en productspecificaties GB.P15.0 Productontwikkeling GB.P15.1 Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden GB productspecificaties
13.1.2	Procesbeschrijving	
	De FBO moet alle stappen in de operatie voor een specifiek product in overweging nemen. Het kan nuttig zijn om een stroomdiagram te ontwikkelen dat de volgorde en interactie van alle verwerkingsstappen in de operatie laat zien, ook waar grondstoffen, ingrediënten en tussenproducten in de stroom komen en waar tussenproducten, bijproducten en afval vrijkomen of verwijderd worden. Het stroomdiagram kan worden gebruikt voor een aantal vergelijkbare voedingsproducten die worden geproduceerd met vergelijkbare productie- of verwerkingsstappen, om ervoor te zorgen dat alle stappen worden vastgelegd. De stappen moeten als nauwkeurig worden bevestigd door een beoordeling ter plaatse van de operatie of het proces. Voor restaurants zou het stroomschema bijvoorbeeld gebaseerd kunnen zijn op de algemene activiteiten van de ontvangst van ingrediënten/grondstoffen, opslag (gekoeld, diegevroren, kamertemperatuur), bereiding voor gebruik (wassen, ontdooien) en het koken of bereiden van voedsel.	Proces is weergegeven in GB.A5.0 Procesdiagram en GB.A5.1 Proces omschrijving Greenblend.
13.1.3	Overweging van de effectiviteit van GHP's (Goede Hygiëne praktijken)	
	Na de product- en procesbeschrijvingen te hebben overwogen, moet een FBO bepalen (met gebruikmaking van informatie die relevant is voor gevaren en controles uit verschillende bronnen, indien van toepassing) of de GHP's en andere programma's die ze hebben, voldoende zijn om de voedselveiligheid en geschiktheid aan te pakken of dat sommige GHP's meer nodig hebben aandacht. Een vleessnijmachine voor gekookt vlees kan bijvoorbeeld een specifieke en frequentere reiniging vereisen om de vorming van <i>Listeria spp.</i> op zijn vleescontactoppervlakken, of een transportband die in direct contact met het voedsel wordt gebruikt, zoals bij de productie van broodjes, kan een verhoogde reinigingsfrequentie of een specifiek reinigingsprogramma vereisen. Wanneer een dergelijke verhoogde aandacht voor GHP's onvoldoende is om de voedselveiligheid te waarborgen, zal een HACCP-systeem moeten worden geïmplementeerd.	Potentiële gevaren zijn geanalyseerd in: GB.R4.3 Risicoanalyse GB.R4.3.1 Grondstoffen risicoanalyse GB.O7.0 RISK bepalingprocesruimte GB.O7.1 Beslisboom ruimte 1 en 2

13.1.4	Monitoring en corrigerende acties De FBO moet toezicht houden op de hygiënische procedures en praktijken die relevant zijn voor het bedrijf en voor zover van toepassing op het te beheersen gevaar. Procedures kunnen het definiëren van monitoringmethoden omvatten (inclusief het definiëren van verantwoordelijk personeel, frequentie en bemonsteringsregime indien van toepassing) en monitoringregistraties die moeten worden bijgehouden. De frequentie van monitoring moet geschikt zijn om consistente procesbeheersing te garanderen. Wanneer de monitoringresultaten wijzen op een afwijking, moet de FBO corrigerende maatregelen nemen. Corrigerende maatregelen moeten, voor zover van toepassing, de volgende acties omvatten - het proces weer onder controle te krijgen door bijvoorbeeld temperatuur of timing, of concentratie desinfectiemiddel te wijzigen - het isoleren van een betrokken product en het evalueren van de veiligheid en/of geschiktheid ervan - het bepalen van de juiste dispositie van het betrokken product dat niet acceptabel is voor de markt - het identificeren van de oorzaak die tot de afwijking heeft geleid - maatregelen nemen om herhaling te voorkomen. Registraties van corrigerende maatregelen moeten worden bewaard	GB.P10.0 Incident, Recall en traceerbaarheid GB.P13.0 Traceerbaarheid GB.P17.1 Meten, analyseren en verbeteren GB.P22.0 Procesafwijkingen GB.P23.0 Kwaliteitsafwijkingen
13.1.5	Verificatie De FBO moet verificatieactiviteiten ondernemen die relevant zijn voor het bedrijf, om te controleren of GHP-procedures effectief zijn geïmplementeerd, monitoring plaatsvindt, waar gepland, en dat passende corrigerende maatregelen worden genomen wanneer niet aan de vereisten wordt voldaan. Voorbeelden van verificatieactiviteiten kunnen, indien van toepassing, de volgende zijn: - beoordeling van GHP-procedures, monitoring, corrigerende maatregelen en registraties - beoordelen wanneer er wijzigingen optreden in het product, het proces en andere activiteiten die verband houden met het bedrijf - beoordeling van de effectiviteit van reiniging Waar nodig moeten er registers van GHP-verificatieactiviteiten worden bijgehouden.	GB.O4.2 Agenda en notulen Directie beoordeling GB.O4.3 agenda en notulen HACCP - verificatie overleg GB.O4.5 Agenda en notulen Validatie overleg GB.P18.0 Interne audits GB.BIJ11.0 Auditplan jaarlijks Interne audits
13.2	Belangrijkste aspecten van GHP's Enkele belangrijke aspecten van GHP's, zoals beschreven in paragraaf 13.2.1. en 13.2.2, kunnen worden beschouwd als beheersmaatregelen die worden toegepast bij CCP's in het HACCP-systeem.	Zie 7.2.1 + 7.2.2
13.2.1	Ontoereikende tijd- en temperatuurregeling, bijv. tijdens koken, afkoelen, verwerken en bewaren, behoren tot de meest voorkomende storingen van de operationele controle. Deze zorgen voor overleving of groei van micro-organismen die door voedsel overgedragen ziekten of voedselbederf kunnen veroorzaken. Er moeten systemen aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat de temperatuur effectief wordt gecontroleerd wanneer dit de veiligheid en geschiktheid van voedsel beïnvloedt. Tijd- en temperatuurcontrolesystemen moeten rekening houden met: - de aard van het voedsel, bijv. het is een Aw, pH en waarschijnlijk beginniveau en soorten micro-organismen, zoals pathogene en bederfmicroflora - de impact op de micro-organismen, bijv. tijd in groei/gevaarlijke temperatuurzone - de beoogde houdbaarheid van het product - de wijze van verpakken en verwerken - hoe het product bedoeld is om te worden gebruikt, bijvoorbeeld verder koken/verwerking of kant-en-klaar. Dergelijke systemen moeten ook toelaatbare limieten specificeren voor tijd- en temperatuurvariaties. Temperatuurcontrolesystemen die van invloed zijn op de veiligheid en geschiktheid van voedsel, moeten worden gevalideerd en waar nodig worden gecontroleerd en geregistreerd. Apparaten voor temperatuur-bewaking en -registratie moeten op nauwkeurigheid worden gecontroleerd en met regelmatige tussenpozen of indien nodig worden gekalibreerd.	Greenpack PRO07-Onderhoud Residubewaking via coöperatie, leverancier product GB.P3.0 Keuringen GB.P4.0 Klanteneisen en productspecificaties GB.P9.0 Procesvalidatie GB.P22.0 Procesafwijking GB.W1.0 Werkinstructie proces GB.W2.0 Verpakken GB.W12.0 Opstarten productie GP: PRO07 Onderhoud GP: I30.1 Controle / kalibratie meetmiddelen + Overzicht controle / kalibratie meetmiddelen GP: Bijlage I30.1.2 Kalibratie Temperatuur meter GB.F30.0 Onderhoudsschema
13.2.2	Specifieke processtappen Er zijn veel individuele verwerkingsstappen voor specifieke voedingsmiddelen die bijdragen aan de productie van veilige en geschikte voedingsproducten. Deze variëren afhankelijk van het product en kunnen belangrijke stappen omvatten zoals koken, koelen, invriezen, drogen en verpakken. De samenstelling van een levensmiddel kan belangrijk zijn bij het voorkomen van microbiële groei en toxineproductie, bijvoorbeeld in de formulering door het toevoegen van conserveermiddelen, waaronder zuren, zouten, voedseladditieven of andere verbindingen. Wanneer de formulering wordt gebruikt om door voedsel overgedragen pathogenen te beheersen (bijv. het aanpassen van de pH of Aw tot een niveau dat groei verhindert), moeten systemen aanwezig zijn om ervoor te zorgen dat het product correct wordt geformuleerd en dat de controleparameters worden gecontroleerd.	GB.W12.0 Opstarten productie
13.2.3	Microbiologische, fysische, chemische en allergenen specificaties Waar microbiologische, fysische, chemische en allergeenspecificaties worden gebruikt voor voedselveiligheid of geschiktheid, moeten dergelijke specificaties gebaseerd zijn op degelijke wetenschappelijke principes en, waar van toepassing, bemonsteringsparameters, analysemethoden, aanvaardbare limieten en monitoringprocedures vermelden. Specificaties kunnen ervoor zorgen dat grondstoffen en andere ingrediënten geschikt zijn voor het beoogde doel en dat verontreinigingen tot een minimum zijn beperkt.	Residubewaking via coöperatie, leverancier product GB.R4.1 Gevaren identificatie GB.BIJ6.0 NVWA algemeen allergenen, voedselallergie en voedselintolerantie GB.BIJ10.0 Monsternamen schema

13.2.4	Microbiologische besmetting Er moeten systemen aanwezig zijn om besmetting van voedsel door micro-organismen te voorkomen of tot een minimum te beperken. Microbiologische besmetting vindt plaats via een aantal mechanismen, waaronder de overdracht van micro-organismen van het ene voedingsmiddel naar het andere, bijv.: - door direct of indirect contact door voedselverwerkers; - door direct contact met oppervlakken - via reinigingsapparatuur - door spatten / spetteren - door deeltjes in de lucht Rauwe, onbewerkte levensmiddelen die niet als kant-en-klaar worden beschouwd en die een bron van besmetting kunnen zijn, moeten fysiek of op tijd worden gescheiden van kant-en-klare levensmiddelen, met een effectieve tussentijdse reiniging en, waar van toepassing, effectieve desinfectie . Oppervlakken, gebruiksvoorwerpen, apparatuur, armaturen en toebehoren moeten grondig worden gereinigd en waar nodig gedesinfecteerd na de bereiding van rauw voedsel, met name wanneer grondstoffen met een potentieel hoge microbiologische belasting zoals vlees, gevogelte en vis zijn gehanteerd of verwerkt. Bij sommige voedselbewerkingen kan het nodig zijn om de toegang tot verwerkingsruimten te beperken of te controleren om redenen van voedselveiligheid. Als de kans op productverontreiniging bijvoorbeeld groot is, moet de toegang tot de verwerkingsruimten bijvoorbeeld plaatsvinden via een goed ontworpen kleedruimte. Het personeel kan worden gevraagd om schone beschermende kleding aan te trekken (die een andere kleur kan hebben dan die welke in andere delen van de faciliteit wordt gedragen), inclusief hoofd- en baardbedekking, schoeisel, en om hun handen te wassen en waar nodig te ontsmetten.	Op de plattegronden is de routing van de producten aangegeven. De schoonmaak is beschreven in GB.P8.0 -Schoonmaak, GB.P8.1 Reiniging- en desinfectie Waldner Dosomat, GB.P22.0 Procedure procesafwijking, GB.W12.0 CIP reinigingsmiddel bijvullen, GB.W22.0 werkinstructie procesbediening sterilisatie en CIP bag filler Alfa Laval, GB.W23.0 Waldner dosomat opbouw, GB.W30.0 Gebruiksvoorschriften schoonmaakmiddelen, GB.W5.0 Handenwas instructie
13.2.5	Fysische besmetting In de hele voedselketen moeten systemen aanwezig zijn om besmetting van voedsel door vreemde materialen, zoals persoonlijke bezittingen, met name harde of scherpe voorwerpen, bijv. sieraden, glas, metalen scherven, botten, plastic, houtfragmenten te voorkomen , die verwondingen kunnen veroorzaken of verstikkingsgevaar kunnen opleveren. Bij de fabricage en verwerking moeten geschikte preventiestrategieën worden toegepast, zoals onderhoud en regelmatige inspectie van apparatuur. Waar nodig moeten detectie- of screeningapparatuur worden gebruikt die op de juiste manier is gekalibreerd (bijv. metaaldetectoren, röntgendetectoren). Er moeten procedures zijn die het personeel moet volgen in het geval van breuk (bijv. breuk van glazen of plastic containers).	Visuele controles worden uitgevoerd bij iedere processtap. GB.P20.0 Detectie productvreemde delen GB.P23.0 Kwaliteitsafwijkingen GB.W7.0 Glas hard plastic breuk GB.W12.0 Instructie opstarten productie GB.W20.0 Detectie productvreemde delen GP: ALG14.0 Glasregister GP: F20.0 Inspectierende
13.2.6	Chemische besmetting Er moeten systemen aanwezig zijn om verontreiniging van voedsel door schadelijke chemicaliën te voorkomen of tot een minimum te beperken, zoals schoonmaakmiddelen, niet-voedselveilige smeermiddelen, chemische residuen van pesticiden en diergeneesmiddelen zoals antibiotica. Giftige schoonmaakmiddelen, ontsmettingsmiddelen en chemische bestrijdingsmiddelen moeten worden geïdentificeerd, veilig opgeslagen en gebruikt op een manier die bescherming biedt tegen besmetting van voedsel, voedselcontactoppervlakken en voedselverpakkingsmaterialen. Levensmiddelenadditieven en voedselverwerkingshulpmiddelen die schadelijk kunnen zijn bij onjuist gebruik, moeten worden gecontroleerd, zodat ze alleen worden gebruikt waarvoor ze bedoeld zijn.	In GP: PRO7.0 Onderhoud staat gebruik van foodgrade smeermiddelen bij onderhoud / reparatie beschreven. GB.P8.0 Procedure schoonmaak GB.F17.1 Chemicaliënlijst
13.2.7	Allergenenbeheer Er moeten systemen zijn om rekening te houden met de allergene aard van sommige voedingsmiddelen, afhankelijk van het voedingsbedrijf. Aanwezigheid van allergenen, bijv. noten, melk, eieren, schaaldieren, vis, pinda's, sojabonen en tarwe en andere granen die gluten en hun afgeleiden bevatten (geen volledige lijst; zorgwekkende allergenen verschillen tussen landen en bevolkingsgroepen), moeten in grondstoffen, andere ingrediënten en producten. Bij ontvangst, tijdens verwerking en opslag moet een systeem voor allergenenbeheer aanwezig zijn om de bekende allergenen aan te pakken. Dit beheersysteem moet controles omvatten die zijn ingevoerd om de aanwezigheid van allergenen in voedingsmiddelen waar ze niet op zijn geëtiketteerd, te voorkomen. Controles om kruiscontact van voedingsmiddelen die allergenen bevatten met andere voedingsmiddelen te voorkomen, moeten worden geïmplementeerd, bijv. scheiding fysiek of door tijd (met effectieve reiniging tussen voedingsmiddelen met verschillende allergenenprofielen). Voedsel moet worden beschermd tegen onbedoeld kruiscontact met allergenen door reiniging en lijnwisselingen en/of productvolgorde. Wanneer kruiscontact ondanks goed uitgevoerde controles niet kan worden voorkomen, moeten consumenten worden geïnformeerd. Waar nodig moeten voedselbehandelaars specifieke training krijgen over allergenenbewustzijn en bijbehorende voedselproductie-/verwerkingspraktijken en preventieve maatregelen om het risico voor allergische consumenten te verkleinen.	Introductietraining GB.R4.1 Gevaren identificatie GB.P8.0 Schoonmaak GB.W2.0 Verpakken GB.W09.0 Opfristraining hygiëne voor HACCP / BRC GB.W12.0 Opstarten productie GB.W13.0 Controle ontvangst inkomende goederen GB.BIJ5.0 Allergenenlijst GB.BIJ6.0 NVWA algemeen allergenen, voedselallergie en voedselintolerantie GP: I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructie

13.2.8	Inkomende materialen	
	Alleen grondstoffen en andere ingrediënten die geschikt zijn voor het doel mogen worden gebruikt. Inkomende materialen, inclusief voedselingrediënten, moeten worden ingekocht volgens specificaties en waar nodig moet worden gecontroleerd of ze voldoen aan de specificaties voor voedselveiligheid en geschiktheid. Kwaliteitsborgingsactiviteiten van leveranciers, zoals audits, kunnen voor sommige ingrediënten geschikt zijn. Grondstoffen of andere ingrediënten moeten, indien van toepassing, worden geïnspecteerd (bijv. visueel onderzoek op verpakkingen die tijdens het transport zijn beschadigd, uiterste gebruiksdatum en aangegeven allergenen, of temperatuurmeting voor gekoelde en diepgevroren levensmiddelen) op passende maatregelen vóór verwerking. Waar nodig kunnen laboratoriumtests worden uitgevoerd om de voedselveiligheid en geschiktheid van grondstoffen of ingrediënten te controleren. Deze tests kunnen worden uitgevoerd door een leverancier die een analysecertificaat verstrekt, de koper of beide. Er mag geen binnenkomend materiaal worden geaccepteerd door een bedrijf als bekend is dat het chemische, fysische of microbiologische verontreinigingen bevat die niet tot een aanvaardbaar niveau kunnen worden teruggebracht door controles die worden toegepast tijdens het sorteren en/of verwerken, waar van toepassing. Vorraden van grondstoffen en andere ingrediënten dienen te worden onderworpen aan een effectieve voorraadrotatie. Documentatie van belangrijke informatie voor inkomende materialen (bijv. leveranciersgegevens, datum van ontvangst, hoeveelheid enz.) moet worden bijgehouden.	De inkoop wordt geregeld via procedure GP: PRO03.0 Inkoop. GB.F01.0 Overzicht leveranciers en beoordeling GB.W12.0 Opstarten productie GB.W13.0 Controle ontvangst inkomende goederen GB.W13.1 Verwerking leveranciers gegevens Leveranciersbeoordeling wordt jaarlijks uitgevoerd (GP: I17.3 Leveranciersbeoordeling)
13.2.9	Verpakkingen	
	Het ontwerp en de materialen van de verpakking moeten veilig en geschikt zijn voor gebruik in levensmiddelen, producten moeten voldoende worden beschermd om besmetting tot een minimum te beperken, schade voorkomen en geschikt zijn voor de juiste etikettering. Indien gebruikt, mogen verpakkingsmaterialen of gassen geen giftige verontreinigingen bevatten en mogen ze geen bedreiging vormen voor de veiligheid en geschiktheid van voedsel onder de gespecificeerde opslag- en gebruiksomstandigheden. Elke herbruikbare verpakking moet voldoende duurzaam, gemakkelijk te reinigen en, waar nodig, te desinfecteren zijn.	GB.W13.1 Verwerking leveranciers gegevens. De verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie. Greenpack PRO03-Inkoop en Greenpack PRO10-verpakkingsmaterialen Specificaties digitaal beschikbaar GB.F1.0 Overzicht leveranciersbeoordeling
13.3	Water	
	Water, evenals ijs en stoom gemaakt van water, moeten geschikt zijn voor het beoogde doel op basis van een op risico's gebaseerde benadering. Ze mogen geen besmetting van voedsel veroorzaken. Water en ijs moeten zo worden opgeslagen en gehanteerd dat ze niet besmet raken, en de vorming van stoom die in contact komt met voedsel mag niet leiden tot besmetting. Water dat niet geschikt is voor gebruik in contact met voedsel (bijv. wat water dat wordt gebruikt voor vuurbeheersing en voor stoom dat niet rechtstreeks in contact komt met voedsel) moet een apart systeem hebben dat geen verbinding maakt met of terugvloeiing toelaat in het systeem voor water dat contact maakt met voedsel. Water dat opnieuw wordt gecirculeerd voor hergebruik en water dat wordt teruggewonnen uit bijvoorbeeld voedselverwerkingsactiviteiten, door verdamping en/of filtratie, moet waar nodig worden behandeld om ervoor te zorgen dat het water de veiligheid en geschiktheid van voedsel niet in gevaar brengt.	Het water dat gebruikt wordt voor schoonmaak is van drinkwaterkwaliteit. Periodieke check door water leverancier . GB.P21.0 Netwerk waterleiding en afvoeren GB.A5.0 Procesdiagram GB.P8.0 Schoonmaak
13.4	Documentatie, registraties en archieven	
	Passende gegevens voor de bedrijfsvoering van het levensmiddelenbedrijf moeten worden bewaard voor een periode die langer is dan de houdbaarheid van het product of zoals bepaald door de bevoegde autoriteit.	GB.P17.0 Kwaliteitssysteem en documentenbeheer GP: PRO7.2 Back-up van digitale gegevens
13.5	Recall procedures - van de markt verwijderen van onveilig voedsel	
	FBO's moeten ervoor zorgen dat er effectieve procedures zijn om te reageren op storingen in het voedselhygiënesysteem. Afwijkingen dienen beoordeeld te worden op de impact op de voedselveiligheid of geschiktheid. Procedures moeten de alomvattende, snelle en effectieve identificatie en verwijdering van voedsel door de betrokken FBO('s) en/of teruggave aan de FBO door de consumenten mogelijk maken van voedsel dat een risico kan vormen voor de volksgezondheid. Wanneer een product is teruggeroepen vanwege de waarschijnlijke aanwezigheid van gevaren die een onmiddellijk gezondheidsrisico kunnen vormen, moeten andere producten die onder vergelijkbare omstandigheden zijn geproduceerd en die ook een gevaar voor de volksgezondheid kunnen opleveren, worden beoordeeld op veiligheid en moeten mogelijk worden teruggeroepen. Rapportage aan de relevante bevoegde autoriteit moet verplicht zijn en er moet rekening worden gehouden met openbare waarschuwingen wanneer het product de consument heeft bereikt en wanneer het product aan de ELB moet worden geretourneerd of het uit de handel moet worden genomen. Terugroepprocedures moeten worden gedocumenteerd, onderhouden en waar nodig aangepast op basis van de bevindingen van periodieke veldproeven. Er moeten voorzieningen worden getroffen om verwijderde of geretourneerde producten onder veilige omstandigheden te bewaren totdat ze worden vernietigd, voor andere doeleinden dan menselijke consumptie worden gebruikt, als veilig voor menselijke consumptie worden beschouwd, of opnieuw worden verwerkt op een manier om het gevaar tot een aanvaardbaar niveau te verminderen, indien toegestaan door de bevoegde autoriteit. De oorzaak en omvang van een terugroepactie en de genomen corrigerende maatregelen moeten door de organisatie worden bewaard als gedocumenteerde informatie.	GB.P3.0 Keuringen GB.P10.0 Incident, Recall en traceerbaarheid GB.P13.0 Traceerbaarheid GB.P17.1 Meten, analyseren en verbeteren GB.P22.0 Procesafwijkingen GB.P23.0 Kwaliteitsafwijkingen GB.W12.0 Opstarten productie

14	PRODUCTINFORMATIE EN CONSUMENTEN BEWUSTWORDING	
	Passende informatie over voedsel moet ervoor zorgen dat: • er is adequate en toegankelijke informatie beschikbaar voor de volgende FBO in de voedselketen of de consument om het product veilig en correct te kunnen hanteren, opslaan, verwerken, bereiden en presenteren • consumenten kunnen allergenen in voedingsmiddelen herkennen • de partij of partij gemakkelijk kan worden geïdentificeerd en indien nodig kan worden verwijderd/geretourneerd. Consumenten moeten voldoende informatie krijgen over voedselhygiëne om hen in staat te stellen: • zich bewust zijn van het belang van het lezen en begrijpen van het etiket • geïnformeerde keuzes maken die geschikt zijn voor het individu, ook over allergenen • besmetting en groei of overleving van door voedsel overgedragen ziekteverwekkers voorkomen door voedsel op de juiste manier te bewaren, bereiden en gebruiken. Onvoldoende productinformatie en/of onvoldoende kennis van algemene voedselhygiëne kan ertoe leiden dat producten later in de voedselketen verkeerd worden behandeld. Een dergelijke verkeerde behandeling kan leiden tot ziekte of ongeschiktheid van producten voor consumptie, zelfs als er eerder in de voedselketen adequate hygiënemaatregelen zijn genomen. Onvoldoende productinformatie over de allergenen in voedsel kan ook leiden tot ziekte of mogelijk overlijden van allergische consumenten.	Zie 14.1 t/m 14.4
14.1	Partij identificatie en traceerbaarheid	
	Partij identificatie of andere identificatiestrategieën zijn essentieel bij het terugroepen van producten en helpen ook bij een effectieve voorraadrotatie. Elke houder/verpakking met voedsel moet permanent worden gemarkeerd om de producent en de partij te identificeren. Een traceerbaarheids-/producttracingssysteem moet worden ontworpen en geïmplementeerd volgens eisen van de NVWA, vooral om het terugroepen van de producten waar nodig mogelijk te maken.	GB.P4.0 Klanteneisen en productspecificaties GB.P10.0 Incident, Recall en traceerbaarheid GB.P13.0 Traceerbaarheid GB.W2.0 Verpakken GB.F9.0 Tracering en recalltest
14.2	Productinformatie	
	Alle voedselproducten moeten vergezeld gaan van of voorzien zijn van adequate informatie om de volgende partij (gebruiker) in de voedselketen of de consument in staat te stellen het product veilig en correct te hanteren, bereiden, uitstallen, bewaren en/of gebruiken.	GB.P4.0 Klanteneisen en productspecificaties Productspecificaties Greenblend GB.P15.0 Productontwikkeling GB.P15.1 Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden
14.3	Productetikettering	
	Voorverpakte voedingsmiddelen moeten worden geëtiketteerd met duidelijke instructies zodat de volgende persoon in de voedselketen het product veilig kan hanteren, weergeven, opslaan en gebruiken. Dit moet ook informatie bevatten die voedselallergenen in het product identificeert als ingrediënten of waar kruiscontact niet kan worden uitgesloten.	GB.P4.0 Klanteneisen en productspecificaties GB.W2.0 Verpakken De informatie op de etiketten voldoet aan de EU richtlijnen m.b.t. etikettering. GB.P15.1 Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden.
14.4	Consumentenvoorlichting	
	Programma's voor consumenteneducatie moeten betrekking hebben op algemene voedselhygiëne. Dergelijke programma's moeten consumenten in staat stellen het belang te begrijpen van informatie op het productetiket en de instructies bij producten op te volgen, en weloverwogen keuzes te maken. In het bijzonder moeten consumenten worden geïnformeerd over de relatie tussen tijd-/temperatuurbeheersing, kruisbesmetting en door voedsel overgedragen ziekten, en over de aanwezigheid van allergenen. Consumenten moeten ook worden geïnformeerd over de WHO 5 sleutels tot veiliger voedsel en opgeleid om passende voedselhygiënemaatregelen toe te passen (bv. goed handen wassen, adequaat bewaren en koken en het vermijden van kruisbesmetting) om ervoor te zorgen dat hun voedsel veilig en geschikt is voor consumptie.	Indien door de afnemer gewenst bevat de etikettering informatie over bewaring. GB.P4.0 Klanteneisen en productspecificaties De informatie op de etiketten voldoet aan de EU richtlijnen m.b.t. etikettering. GB.P15.0 Productontwikkeling GB.P15.1 Bepaling etiket gegevens eindproduct betreft inhoud en waarden.
15	TRANSPORT	
	Tijdens het transport dienen waar nodig maatregelen te worden genomen om: • voedsel beschermen tegen mogelijke bronnen van besmetting, inclusief kruisbesmetting met allergenen • voedsel beschermen tegen schade die het voedsel ongeschikt zou kunnen maken voor consumptie • een omgeving bieden die de groei van pathogene of bederfmicro-organismen en de productie van toxines in voedsel effectief controleert Voedsel kan besmet raken of kan zijn bestemming niet bereiken in een geschikte staat voor consumptie, tenzij vóór en tijdens het transport doeltreffende hygiënemaatregelen worden genomen, zelfs wanneer eerder in de voedselketen adequate hygiënemaatregelen zijn genomen.	Dit is de verantwoordelijkheid van Harvest House / Food Fellows, aangezien zij transport naar afnemers regelen. Greenblend regelt geen transport naar afnemers.

15.1	Algemeen	
	Voedsel moet tijdens het transport voldoende worden beschermd. Het type transportmiddelen of containers dat nodig is, hangt af van de aard van het voedsel en de meest geschikte omstandigheden waaronder het moet worden vervoerd	Dit is de verantwoordelijkheid van Harvest House / Food Fellows, aangezien zij transport naar afnemers regelen.
15.2	Vereisten	
	Waar nodig moeten vervoermiddelen en bulkcontainers zo zijn ontworpen en gebouwd dat ze: - geen voedsel of verpakkingen besmetten - goed kan worden gereinigd en waar nodig gedesinfecteerd en gedroogd - een effectieve scheiding mogelijk maken van verschillende voedingsmiddelen of voedingsmiddelen van non-foodproducten die waar nodig besmetting kunnen veroorzaken tijdens het transport - effectieve bescherming bieden tegen verontreiniging, inclusief stof en dampen - kan effectief de temperatuur, vochtigheid, atmosfeer en andere omstandigheden handhaven die nodig zijn om voedsel te beschermen tegen schadelijke of ongewenste microbiële groei en bederf waardoor het onveilig of ongeschikt voor consumptie kan worden - laat de nodige temperatuur, vochtigheid en andere omgevingsomstandigheden controleren	Temperatuur is niet van toepassing. Transport van Greenblend naar afnemers is verantwoordelijkheid van Harvest House / Food Fellows.
15.3	Gebruik en onderhoud	
	Vervoersmiddelen en containers voor het transporteren van voedsel moeten in een geschikte staat van reinheid, reparatie en ordentelijk staat worden gehouden. Containers en transportmiddelen voor voedseltransport in bulk moeten worden aangewezen en gemarkeerd voor gebruik in levensmiddelen en alleen voor dat doel worden gebruikt, tenzij er maatregelen worden genomen om te verzekeren dat de veiligheid en geschiktheid van het voedsel niet in gevaar komen. Wanneer hetzelfde transportmiddel of dezelfde container wordt gebruikt voor het vervoer van verschillende voedingsmiddelen, of non foods, moet een effectieve reiniging en waar nodig, desinfectie en drogen tussen ladingen plaatsvinden	De interne transportmiddelen worden meegenomen in GP: PRO07.0 Onderhoud GB.W13.0 Controle ontvangst inkomende goederen Alle verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor voedingsmiddelen