



greenpack
SERVICE IN FREEDOM

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4

Revisie: 6

Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
1	GOEDE HYGIENE PRAKTIJEN (= GHP)		
1.1	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. GHP's beheren vele bronnen van voedselgevaaren die voedselproducten zouden kunnen besmetten, bv. personen die voedsel hanteren bij de oogst, tijdens de productie en tijdens de bereiding; grondstoffen en andere ingrediënten ingekocht bij leveranciers; het schoonmaken en onderhouden van de werkomgeving; opbergen en display. 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 beheerd na de implementatie van GHP's, zal het nodig zijn om een HACCP-systeem te ontwikkelen en te implementeren.	ALG01.0 Bedrijfsbeleid PRO07.1 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 ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. En gegevens van geleverde drinkwater van waterleverancier Ongediertebestrijding is beschreven in I07.0 Ongediertebestrijding. Schoonmaak staat beschreven in PRO11.0 Schoonmaak. Hygiëne staat beschreven in I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne Instructies staat het melden van besmettelijke ziekten beschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder genomen dienen te worden.	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid GL.PRO07.1 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 GL.ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. En gegevens van geleverde drinkwater van waterleverancier Ongediertebestrijding is beschreven in GL.I07.0 Ongediertebestrijding. Schoonmaak staat beschreven in GL.PRO11.0 Schoonmaak. Hygiëne staat beschreven in GL.I06.0 Hygiëne en GL.I06.1 Hygiëne Instructies staat het melden van besmettelijke ziekten beschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder genomen dienen te worden. Medewerkers worden voor indienst treding en tijdens hun dienstverband (o.a. afhankelijk van functie) gecontroleerd door een arts en Sanepid.
2	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, speelactiviteiten, 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 Greenpack alleen water van drinkwaterkwaliteit gebruikt. Wateronderzoek 1x per jaar door extern laboratorium ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. En gegevens van geleverde drinkwater van waterleverancier. Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat. Leveranciers van Greenpack zijn in het bezit van BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 certificaat of gelijkwaardig voedselveiligheid certificaat.	Er wordt bij Greenpack alleen water van drinkwaterkwaliteit gebruikt. Wateronderzoek 1x per jaar door extern laboratorium GL.ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. En gegevens van geleverde drinkwater van waterleverancier. Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat. Leveranciers van Greenpack zijn in het bezit van BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 certificaat of gelijkwaardig voedselveiligheid certificaat.
2.1	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. Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat. Leveranciers van Greenpack zijn in het bezit van BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 certificaat of gelijkwaardig voedselveiligheid certificaat.	Volgens bestemmingsplan / vestigingsvergunning. Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat. Leveranciers van Greenpack zijn in het bezit van BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 certificaat of gelijkwaardig voedselveiligheid certificaat.
2.2	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).	Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat. Leveranciers van Greenpack zijn in het bezit van BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 certificaat of gelijkwaardig voedselveiligheid certificaat. Ongediertebestrijding is beschreven in I07.0 Ongediertebestrijding. Schoonmaak staat beschreven in PRO11.0 Schoonmaak. Hygiëne staat beschreven in I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne Instructies staat het melden van besmettelijke ziekten beschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder genomen dienen te worden. Afvalbeheer staat beschreven in I10.0 Afvalbeheer.	Telers dienen in het bezit te zijn van een Global GAP certificaat. Leveranciers van Greenpack zijn in het bezit van BRC, IFS, ISO22000, FSSC22000 certificaat of gelijkwaardig voedselveiligheid certificaat. Ongediertebestrijding is beschreven in GL.I07.0 Ongediertebestrijding. Schoonmaak staat beschreven in GL.PRO11.0 Schoonmaak. Hygiëne staat beschreven in GL.I06.0 Hygiëne en GL.I06.1 Hygiëne Instructies staat het melden van besmettelijke ziekten beschreven. De bedrijfsarts wordt vervolgens ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder genomen dienen te worden.



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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
	- afval te beheren en schadelijke stoffen op de juiste manier op te slaan.		Afvalbeheer staat beschreven in GL.I10.0 Afvalbehandeling.
2.3	Hantering, opslag en transport Er moeten procedures zijn om: - voedsel sorteren om materiaal te verwijderen dat niet voor menselijke consumptie mag worden gebruikt. - verwijderd 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, 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 PRO.05.0 Productieproces en I10.2 Behandeling klasse 2 product en uitval. Verwijderen afgekeurd materiaal zie I10.0: Afvalbeheer. Beschermen van de producten door inrichting. In PRO04.0 Inkomend product staat opslag beschreven. In PRO05.0 Productieproces staat beschreven hoe om te gaan met sorteren klasse 2 en uitval. En in PRO06.0 Verlading staat opslag eindproduct beschreven.	Uitsorteren producten GL.PRO.05.0 Productieproces. Verwijderen afgekeurd materiaal zie GL.I10.0 Afvalbehandeling. Beschermen van de producten door inrichting. In GL.PRO04.0 Inkomend product staat opslag beschreven. En in GL.PRO06.0 Verlading staat opslag eindproduct beschreven.
2.4	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 PRO11.0 Schoonmaak. De persoonlijke hygiëne staat omschreven in Greenpack I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies en I06.4 Bedrijfskleding wassen.	Het onderhoud wordt geborgd in GL.PRO07, schoonmaak in GL.PRO11.0 Schoonmaak. De persoonlijke hygiëne staat omschreven in Greenpack GL.I06.0 Hygiëne en GL.I06.1 Hygiëne instructies en GL.I06.4 Bedrijfskleding wassen.
3	VESTIGING - ONTWERP VAN FACILITEITEN EN UTRUSTING Afhankelijk van de aard van de activiteiten en de bijbehorende risico's, moeten gebouwen, uitrusting en faciliteiten zo worden geplaatst, ontworpen en gebouwd dat: • besmetting wordt geminimaliseerd; • ontwerp en lay-out 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.	ALG01.0 Bedrijfsbeleid ALG02.0 Plattegronden (ALG02.0 t/m ALG02.8) Greenpack Maasdijk productieruimten voldoen aan low-risk risicozones <i>I06.0 Hygiëne</i>	GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid GL.ALG02.0.1 Plattegronden (GL.ALG02.0.1 t/m GL.ALG02.0.2) Greenpack Legnica productieruimten voldoen aan low-risk risicozones <i>GL.I06.0 Hygiëne</i>
3.1	Locatie en structuur		
3.1.1	Locatie vestiging Levensmiddeleninrichtingen 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	Volgens bestemmingsplan / vestigingsvergunning Vergunning van Sanepid om voedsel te mogen verpakken.
3.1.2	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 ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) Indeling en routing zijn weergegeven in ALG02.0 Plattegronden t/m ALG02.8 Plattegrond productielijnen kleinpak 4 Reiniging staat beschreven in PRO11.0 Schoonmaak Met ALG04.1.1 Beslisboom RISK bepaling ruimtes keuzeboom 1 ruimtes en Beslisboom RISK bepaling ruimtes keuzeboom 2 ruimtes is bepaald dat de ruimtes binnen Greenpack low Risk ruimtes zijn.	Staat beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) Vergunning van Sanepid om voedsel te mogen verpakken. Indeling en routing zijn weergegeven in GL.ALG02.0.1 Plattegrond productievloer t/m GL.ALG02.0.2 Plattegrond faciliteiten Reiniging staat beschreven in GL.PRO11.0 Schoonmaak Met ALG04.1.1 Beslisboom RISK bepaling ruimtes keuzeboom 1 ruimtes en Beslisboom RISK bepaling ruimtes keuzeboom 2 ruimtes is bepaald dat de ruimtes binnen Greenpack low Risk ruimtes zijn (Greenpack NL documenten).
3.1.3	Interne constructies en bouwmaterialen		



greenpack
SERVICE IN FREEDOM

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4

Revisie: 6

Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
	Structuren 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, 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 inert zijn voor voedsel, detergenten en ontsmettingsmiddelen.	Dit is beschreven in ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen). Ook in procedure I06.0 Hygiëne staat het e.a. hierover beschreven.	Dit is beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen). Ook in procedure GL.I06.0 Hygiëne staat het e.a. hierover beschreven.



greenpack
SERVICE IN FREEDOM

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4

Revisie: 6

Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
3.1.4	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.	N.v.t.
3.2	Faciliteiten		
3.2.1	Afvoer- en afvalverwerkingsvoorzieningen Adequate afvoer- en afvalverwerkingsystemen 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.	Akkoord Dit is beschreven in ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) Waterleiding netwerk en afvoeren zijn vastgelegd in PRO07.1 Netwerk waterleiding en afvoeren. Afvalbehandeling is vastgelegd in I10.0 Afvalbehandeling, I10.1 Storten product, I10.2 Behandeling klasse 2 product en uitval en F23.0 Afvalstoffenlijst.	Akkoord Dit is beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) Waterleiding netwerk en afvoeren zijn vastgelegd in GL.PRO07.1 Netwerk waterleiding en afvoeren. Afvalbehandeling is vastgelegd in GL.I10.0 Afvalbehandeling en GL.F23.0 Afvalstoffenlijst.
3.2.2	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 Dit is beschreven in ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen)	Akkoord Dit is beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen)
3.2.3	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 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 #NAAM? Handwasbakken mogen niet worden gebruikt voor het afwassen van voedsel of keukengerei.	Akkoord Dit staat beschreven in ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in I06.0 Hygiëne	Akkoord Dit staat beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in GL.I06.0 Hygiëne
3.2.4	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 Dit staat beschreven in ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in I06.0 Hygiëne	Akkoord Dit staat beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in GL.I06.0 Hygiëne
3.2.5	Luchtkwaliteit en ventilatie Er moeten 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 onder controle te houden; - bestrijding van geuren die de geschiktheid van voedsel kunnen beïnvloeden - de 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 schoon te maken zijn.	Akkoord Dit staat beschreven in ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in I06.0 Hygiëne	Akkoord Dit staat beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in GL.I06.0 Hygiëne
3.2.6	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 breken van verlichtingselementen.	Er is voldoende beschermende verlichting op de locaties Dit staat beschreven in ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in I06.0 Hygiëne	Er is voldoende beschermende verlichting op de locaties Dit staat beschreven in GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) en in GL.I06.0 Hygiëne. Er is een rapport m.b.t. lichtmeting bij Greenpack Legnica van 21-06-2022 beschikbaar.
3.2.7	Opslag Adequate en waar nodig, aparte voorzieningen voor de veilige en hygiënische opslag van voedselproducten, voedsel ingrediënten, verpakkingsmaterialen en non-foodchemicaliën (inclusief schoonmaakmiddelen, smeermiddelen, brandstoffen), dienen te worden voorzien. Opslag moet zorgen voor scheiding van rauw en gekookt voedsel of allergeen en niet-allergeen voedsel. Voedselopslagfaciliteiten moeten worden ontworpen en gebouwd 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).	Akkoord Opslag staat beschreven in PRO04.0 Inkomend product en PRO06.0 Verlading ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) I06.0 Hygiëne	Akkoord Opslag staat beschreven in GL.PRO04.0 Inkomend product en GL.PRO06.0 Verlading GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen) GL.I06.0 Hygiëne



greenpack
SERVICE IN FRESH

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4
Revisie: 6
Versiedatum: 18-02-2025

Gebaseerd op basisvoorwaarden in "General Principles of Food Hygiene CXC 1-1969" versie 2022 met de laatste redactionele correcties van 2011 van Codex Alimentarius.
bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.
© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma 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.	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
-----	--	---	--



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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
3.3	Apparatuur		
3.3.1	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.	ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen en beheer van materialen) PRO07 Onderhoud I06.0 Hygiëne	GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen en beheer van materialen) GL.PRO07.0 Onderhoud GL.I06.0 Hygiëne
3.3.2	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.	ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen en beheer van materialen) ALG16.0 Onderhoud TD jaarplanning ALG16.2 Planning regulier onderhoud PRO07 Onderhoud I30.1 Controle / kalibratie meetmiddelen + Overzicht controle / kalibratie meetmiddelen Bijlage I30.1.2 Kalibratie Temperatuur meter De koelcellen zijn voorzien van temperatuurregistratie	GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid (beschikbaarheid van middelen en beheer van materialen) Preventief onderhoud Excel document "Algemeen XXXX -XXXX" Greenpack Legnica (XXXX = betreffende jaartal) GL.PRO07.0 Onderhoud GL.I30.1 Instructie controle kalibratie meetmiddelen + Bijlage GL.I30.1 controle kalibratie meetmiddelen Bijlage GL.I30.1.2 Kalibratie Temperatuur meter
4	OPLEIDING EN COMPETENTIE		
4.1	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 ALG01.0 Bedrijfsbeleid. De verantwoordelijkheden voor Greenpack zijn vastgelegd in ALG01.1 Organogram. Functieomschrijvingen bij HR Medewerkers krijgen tijdens aanvang van de 1e keer dat ze voor Greenpack werken een introductietraining. Training wordt waar nodig periodiek herhaald. I16.0 Training (intern) uitvoering Bijlagen I16.0 Training (intern) uitvoering	Het management stelt de middelen ter beschikking om de controle te kunnen waarborgen GL.ALG01.0 Bedrijfsbeleid. De verantwoordelijkheden voor Greenpack zijn vastgelegd in GL.ALG01.1 Organogram. GL.ALG100 Directie verklaring naar verwijzingen zijn verwijzingen aangegeven m.b.t. personeelszaken en training Functieomschrijvingen bij HR (GL.FC01.0 t/m GL.FC09.0 + Chauffeur) Medewerkers krijgen tijdens aanvang van de 1e keer dat ze voor Greenpack werken een introductietraining. Training wordt gegeven door deskundig extern bedrijf (vanuit verplichting in Poolse wetgeving moet dit door externe deskundige gedaan worden). Ook bij functiewijzigingen krijgen medewerkers opnieuw training van de extern deskundige. Training wordt waar nodig periodiek herhaald. I16.0 Training (intern) uitvoering (Greenpack NL document) Bijlagen I16.0 Trainingen (intern) uitvoering (Greenpack NL document)
4.2	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 HR van Greenpack vastgelegd. PRO02.0 Personeelszaken. Diverse trainingen zijn ook vastgelegd in ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. I16.0 Training (intern) uitvoering Bijlagen I16.0 Training (intern) uitvoering	GL.ALG100 Directie verklaring naar verwijzingen zijn verwijzingen aangegeven m.b.t. personeelszaken en training. Ligt bij HR van Greenpack vastgelegd. PRO02.0 Personeelszaken (Greenpack NL document). Opleidingsplanning / overzicht is vastgelegd in Excel document "Szkolenia - Overzicht planning trainingen XXXX" (XXXX = betreffende jaartal). Diverse trainingen zijn ook vastgelegd in GL.ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. I16.0 Training (intern) uitvoering (Greenpack NL document) Bijlagen I16.0 Trainingen (intern) uitvoering (Greenpack NL document)



greenpack
SERVICE IN FREEDOM

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4

Revisie: 6

Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdiijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
4.3	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 <i>HR</i> . De gevolgte opleidingen en ervaring liggen vast in de persoonsdossiers van de afdeling <i>HR</i> . PRO02.0 Personeelszaken. Trainingen worden beoordeeld tijdens het uitvoeren van interne audits en bij de Verificatie, Validatie en Directiebeoordeling. ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. I16.0 Training (intern) uitvoering Bijlagen I16.0 Training (intern) uitvoering F11.0 Presentielijst	De doeltreffendheid van de trainingen is een onderdeel van interne audits. Ook worden trainingen geëvalueerd door de afdeling <i>HR</i> . Trainingen die door externe deskundige gegeven worden worden door de externe deskundige ook mondeling getoetst of het begrepen is. Indien training / instructie goed begrepen is, tekent externe deskundige document af. GL.ALG100 Directie verklaring naar verwijzingen zijn verwijzingen aangegeven m.b.t. personeelszaken en training. De gevolgte opleidingen en ervaring liggen vast in de persoonsdossiers van de afdeling <i>HR</i> . PRO02.0 Personeelszaken (Greenpack NL document). Trainingen worden beoordeeld tijdens het uitvoeren van interne audits en bij de Verificatie, Validatie en Directiebeoordeling. GL.ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. <i>I16.0 Training (intern) uitvoering (Greenpack NL document)</i> <i>Bijlagen I16.0 Trainingen (intern) uitvoering (Greenpack NL document)</i> <i>F11.0 Presentielijst (Greenpack NL document)</i>
4.4	Opfriscursus 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 (<i>HR</i> en leidinggevenden) PRO02.0 Personeelszaken. Trainingen worden beoordeeld tijdens het uitvoeren van interne audits en bij de verificatie, validatie en directiebeoordeling. ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. I16.0 Training (intern) uitvoering Bijlagen I16.0 Training (intern) uitvoering F11.0 Presentielijst	Jaarlijks wordt er een opleidingsplan opgesteld voor de medewerkers o.a. aan de hand van functioneringsgesprekken (<i>HR</i> en leidinggevenden) PRO02.0 Personeelszaken (Greenpack NL document). Opleidingsplanning / overzicht is vastgelegd in Excel document "Szkolenia - Overzicht planning trainingen XXXX" (XXXX = betreffende jaartal). GL.ALG100 Directie verklaring naar verwijzingen zijn verwijzingen aangegeven m.b.t. personeelszaken en training. Trainingen worden beoordeeld tijdens het uitvoeren van interne audits en bij de verificatie, validatie en directiebeoordeling. GL.ALG08.0 Planning interne audits, training, checkmomenten. <i>I16.0 Training (intern) uitvoering (Greenpack NL document)</i> <i>Bijlagen I16.0 Trainingen (intern) uitvoering (Greenpack NL document)</i> <i>F11.0 Presentielijst (Greenpack NL document)</i>
5	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.	Onderhoud staat beschreven in PRO07.0 Onderhoud ALG16.0 Onderhoud TD jaarplanning ALG16.2 Planning regulier onderhoud Schoonmaak staat beschreven in PRO11.0 Schoonmaak en I35.0 Instructie Oogstrakten wassen Ongediertebeheersing staat beschreven in I07.0 Ongedierte bestrijding Afvalbeheer staat beschreven in I10.0 Afvalbehandeling, I10.1 Storten product en I10.2 Behandeling klasse 2 en uitval	Onderhoud staat beschreven in GL.PRO07.0 Onderhoud Preventief onderhoud Excel documenten "Algemeen, <i>общие, Оголке XXXX - XXXX</i> ", "Fustwasser, <i>муйка, мылка XXXX - XXXX</i> ", "kalibreren, <i>Kalibracje XXXX - XXXX</i> ", "Kleinpak <i>xala, Hala XXXX - XXXX</i> ", "Rollend materiaal <i>вазки, Wozki widlawe XXXX - XXXX</i> " en " <i>UDT przegląd terminy</i> " Greenpack Legnica (XXXX = betreffende jaartal). Schoonmaak staat beschreven in GL.PRO11.0 Schoonmaak en GL.I35.0 Instructie Oogstrakten wassen Ongediertebeheersing staat beschreven in GL.I07.0 Ongedierte bestrijding Afvalbeheer staat beschreven in GL.I10.0 Afvalbehandeling.



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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
5.1	Onderhoud en reiniging		
5.1.1	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, afbladerend 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 PRO07.0 Onderhoud ALG16.0 Onderhoud TD jaarplanning ALG16.2 Planning regulier onderhoud Schoonmaak staat beschreven in PRO11.0 Schoonmaak, I35.0 Instructie Oogstkraan wassen en F17.1 Chemicaliënlijst.	Onderhoud staat beschreven in GL.PRO07.0 Onderhoud Preventief onderhoud Excel documenten "Algemeen, <i>общие, Ogolne</i> XXXX -XXXX", "Fustwasser, <i>муйка, мыйка</i> XXXX - XXXX", "kalibreren, <i>Kalibracje</i> XXXX - XXXX", "Kleinpak <i>хала, Hala</i> XXXX - XXXX", "Rollend materiaal <i>взвешу, Wozki widłowe</i> XXXX - XXXX" en " <i>UDT przegląd terminy</i> " Greenpack Legnica (XXXX = betreffende jaartal). Schoonmaak staat beschreven in GL.PRO11.0 Schoonmaak, GL.I35.0 Instructie Oogstkraan wassen en GL.F17.1 Chemicaliënlijst.
5.1.2	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 PRO11.0 Schoonmaak.	Schoonmaak staat beschreven in GL.PRO11.0 Schoonmaak.
5.1.3	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.	Controle op schoonmaak staat beschreven in PRO12.0 Opstart controle, I12.1 Opstarten productielijn, <i>I15.0 Schoonmaken lijn voor verpakken product met claim</i> en registratie vind plaats digitale werkregistratie omgeving en via F09 Opstart bovenverdieping, F17.0 schoonmaak faciliteiten boven t/m <i>F17.9 schoonmaak trailers</i> . De doeltreffendheid van de schoonmaak wordt gecontroleerd bij dagelijkse opstartcontrole, maandelijkse inspectierondes interne audits, Validatie, Verificatie en Directiebeoordeling.	Controle op schoonmaak staat beschreven in GL.PRO12.0 Opstart controle, GL.I12.1 Opstarten productielijn en registratie vind plaats digitale werkregistratie omgeving, GL.F17.5 schoonmaak planning, GL.F17.6 schoonmaak scharen wekelijks en <i>GL.F17.9 Periodieke schoonmaak binnenkant trailer</i> . De doeltreffendheid van de schoonmaak wordt gecontroleerd bij dagelijkse opstart controle, maandelijkse inspectierondes interne audits, Validatie, Verificatie en Directiebeoordeling.
5.2	Ongediertebestrijdingssystemen		
5.2.1	Algemeen		



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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
	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: I07 Ongediertebestrijding. Onderhoud: PRO07.0 Onderhoud. Ontvangst: PRO04.0 Inkomend product. Keur inkomend product: I08.0 Kwaliteitscontrole.	Ongediertebestrijding: GL.I07 Ongediertebestrijding. Onderhoud: GL.PRO07.0 Onderhoud. Ontvangst: GL.PRO04.0 Inkomend product. Keur inkomend product: GL.I08.0 Kwaliteitscontrole.
5.2.2	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: I07 Ongediertebestrijding. Onderhoud: PRO07.0 Onderhoud.	Ongediertebestrijding: GL.I07 Ongediertebestrijding. Onderhoud: GL.PRO07.0 Onderhoud.
5.2.3	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 schoonmaakkijsten en dagelijkse visuele controle. Tijdens wekelijkse en maandelijkse inspectierondes wordt ook de omgeving rondom het bedrijf bekeken.	Product wordt van de muren af opgeslagen. Alle ruimtes worden goed schoon gehouden zie diverse schoonmaakkijsten en dagelijkse visuele controle. Tijdens maandelijkse inspectierondes wordt ook de omgeving rondom het bedrijf bekeken.
5.2.4	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 digitaal vastgelegd in Digimex door Anticimex.	De controles worden vastgelegd in map van de ongediertebestrijder en inspectie rapport met trendanalyse wordt door de ongediertebestrijder ook gemaild naar Greenpack NL.
5.2.5	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.	I07.0 Ongediertebestrijding	GP.I07.0 Ongediertebestrijding
5.3	Afvalbeheer		
5.3.1	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	I10.0 Afvalbehandeling F23.0 Afvalstoffenlijst De scheiding en verwijdering van afval is correct, aparte ruimtes. Greenpack laat het afval verwerken door erkende afvalverwerkers.	GL.I10.0 Afvalbehandeling GL.F23.0 Afvalstoffenlijst De scheiding en verwijdering van afval is correct. Greenpack laat het afval verwerken door erkende afvalverwerkers.
6	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 opereren. 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. FBO's moeten 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 I06.0 Hygiëne, I06.1 Hygiëne instructies en I06.4.1 Instructie bedrijfskleding. Bij ziekten kan de bedrijfsarts worden ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen.	Hygiëne voorschriften m.b.t. persoonlijke hygiëne, besmettelijke ziekten / huidaandoeningen staan beschreven in GL.I06.0 Hygiëne, GL.I06.1 Hygiëne instructies en GL.I06.4.1 Instructie bedrijfskleding. Bij ziekten kan de bedrijfsarts worden ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen. Medewerkers worden voor indienst treding en tijdens hun dienstverband (o.a. afhankelijk van functie) gecontroleerd door een arts en Sanepid.
6.1	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	Hygiëne voorschriften m.b.t. persoonlijke hygiëne, besmettelijke ziekten / huidaandoeningen staan beschreven in I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies. Bij ziekte kan de bedrijfsarts worden ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen.	Hygiëne voorschriften m.b.t. persoonlijke hygiëne, besmettelijke ziekten / huidaandoeningen staan beschreven in GL.I06.0 Hygiëne en GL.I06.1 Hygiëne instructies. Bij ziekte kan de bedrijfsarts worden ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen. Medewerkers worden voor indienst treding en tijdens hun dienstverband (o.a. afhankelijk van functie) gecontroleerd door een arts en Sanepid.
6.2	Ziekten en verwondingen		



greenpack
SERVICE IN PROGRESS

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4

Revisie: 6

Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
	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).	Hygiëne voorschriften m.b.t. persoonlijke hygiëne, besmettelijke ziekten / huidaandoeningen staan beschreven in I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies. Bij ziekte kan de bedrijfsarts worden ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen. I13.0 Uitgifte blauwe pleisters	Hygiëne voorschriften m.b.t. persoonlijke hygiëne, besmettelijke ziekten / huidaandoeningen staan beschreven in GL.I06.0 Hygiëne en GL.I06.1 Hygiëne instructies. Bij ziekte kan de bedrijfsarts worden ingeschakeld om te beoordelen welke maatregelen verder moeten worden genomen. Medewerkers worden voor indienst treding en tijdens hun dienstverband (o.a. afhankelijk van functie) gecontroleerd door een arts en Sanepid. GL.I13.0 Uitgifte blauwe pleisters



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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
6.3	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 I06.0 Hygiëne, I06.1 Hygiëne instructies en I06.4.1 Instructie bedrijfskleding staat het dragen van bedrijfskleding, hoofd- en baardbedekking en instructie over wanneer handenwassen beschreven. In I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen staat de wijze van handen wassen beschreven.	In GL.I06.0 Hygiëne, GL.I06.1 Hygiëne instructies en GL.I06.4.1 Instructie bedrijfskleding staat het dragen van bedrijfskleding, hoofd- en baardbedekking en instructie over wanneer handenwassen beschreven. In GL.I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen staat de wijze van handen wassen beschreven.
6.4	Persoonlijk gedrag Bij voedselverwerkingsactiviteiten dient personeel zich te onthouden van gedrag dat kan leiden tot besmetting van voedsel, bijvoorbeeld: - roken of dampen - 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 documenten I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructies staat beschreven hoe hier mee omgegaan wordt.	In Greenpack documenten GL.I06.0 Hygiëne en GL.I06.1 Hygiëne instructies staat beschreven hoe hier mee omgegaan wordt.
6.5	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 I14.0 Ontvangen bezoek en I14.0.1 Instructie toegang tot faciliteiten Greenpack door derden staat beschreven waarop gelet moet worden als men bezoek ontvangt. In I14.1 Bezoekersverklaring en I06.2 Hygiëne reglement bezoekers staat omschreven dat bezoekers gewezen worden op de geldende regels. Dit reglement ligt ook bij de receptie Greenpack. Bezoekers die de werkvloer (productiehal) gaan betreden moeten een <i>digitaal</i> bezoekersregister <i>bij de receptie</i> tekenen (F25 Bezoekersverklaring).	In document GL. I14.0 Ontvangen bezoek staat beschreven waarop gelet moet worden als men bezoek ontvangt. In document GL.I06.2 Hygiëne reglement bezoekers staat omschreven dat bezoekers gewezen worden op de geldende regels. Dit reglement ligt ook op kantoor van Greenpack Legnica waar bezoekers ontvangen worden. Bezoekers die de werkvloer (productiehal) gaan betreden moeten een bezoekersregister tekenen (GL.F25 Bezoekersverklaring).
7	CONTROLE VAN DE ACTIVITEITEN Voedsel produceren dat veilig en geschikt is voor menselijke consumptie door: • het formuleren van ontwerpseisen 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 voedselhygiënensysteem 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		
7.1	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.	ALG02.7 Bepaling productie risicozones. ALG04.1.1 Beslisboom RISK bepaling ruimtes keuzeboom 1 en keuzeboom 2 Proces is weergegeven in ALG04.2 Proces Greenpack Procesdiagram en de potentiële gevaren zijn geanalyseerd in <i>de documenten</i> ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren t/m ALG04.3.1 VACCP kwetsbaarheidsbeoordeling <i>product en per processtap</i>.	Proces is weergegeven in GL.ALG04.2 Proces Greenpack en de potentiële gevaren zijn geanalyseerd in GL.ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren t/m GL.ALG04.3 HACCP plan Proces 3.1 Distributie door Greenpack verpakt product en <i>in documenten</i> GL. ALG04.3.1 VACCP kwetsbaarheidsbeoordeling <i>product en per processtap</i>.



greenpack
SERVICE IN FRESH

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4

Revisie: 6

Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
7.1.1	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/diepgevroren/houdbaar) en vereiste transportomstandigheden. - verpakkingsmateriaal van het levensmiddel dat gebruikt wordt	De algemene beschrijving en eisen van de producten is vastgelegd in ALG05.0 Kwaliteitseisen, ALG05.01 Algemene productspecificatie en ALG05.1 t/m ALG05.8. Potentiële gevaren zijn geanalyseerd in: ALG04.3 HACCP plan - overzicht gevaren t/m ALG04.3.1 VACCp kwetsbaarheidsbeoordeling <i>product en per processtap</i>. PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties I22.0 Klantspecificaties Digitale specificaties op de werkvloer waarin is vastgelegd hoe het product verpakt moet worden (welke verpakking, inhoud, aantal dozen/krachten per pallet etc.)	De algemene beschrijving en eisen van de producten is vastgelegd in ALG05.0 Kwaliteitseisen, ALG05.01 Algemene productspecificatie en ALG05.1 t/m ALG05.8 (Greenpack NL documenten). Potentiële gevaren zijn geanalyseerd in: GL.ALG04.3 HACCP plan - overzicht gevaren t/m GL.ALG04.3.1 VACCp kwetsbaarheidsbeoordeling <i>product en per processtap</i>. GL.PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties GL.I22.0 Klantspecificaties Digitale specificaties op de werkvloer waarin is vastgelegd hoe het product verpakt moet worden (welke verpakking, inhoud, aantal dozen/krachten per pallet etc.)
7.1.2	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, diepgevroren, kamertemperatuur), bereiding voor gebruik (wassen, ontdoien) en het koken of bereiden van voedsel.	Proces is weergegeven in ALG04.2 Proces Greenpack Procesdiagram en de potentiële gevaren zijn geanalyseerd in ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren t/m ALG04.3.1 VACCp kwetsbaarheidsbeoordeling <i>product en per processtap</i>.	Proces is weergegeven in GL.ALG04.2 Proces Greenpack en de potentiële gevaren zijn geanalyseerd in ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren t/m GL.ALG04.3 HACCP plan Proces 3.1 Distributie door Greenpack verpakt product. En in GL.ALG04.3.1 VACCp kwetsbaarheidsbeoordeling <i>product en per processtap</i>.
7.1.3	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: ALG02.7 Bepaling productie risicozones. ALG04.1.1 Beslisboom RISK bepaling ruimtes keuzeboom 1 en keuzeboom 2 ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren t/m ALG04.3.1 VACCp kwetsbaarheidsbeoordeling.	Potentiële gevaren zijn geanalyseerd in: GL.ALG02.7 Bepaling productie risicozones. ALG04.1.1 Beslisboom RISK bepaling ruimtes keuzeboom 1 en keuzeboom 2 (Greenpack NL document) GL.ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren t/m GL.ALG04.3.1 VACCp kwetsbaarheidsbeoordeling <i>product en per processtap</i>.
7.1.4	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	PRO01.0 Meten, analyseren en verbeteren PRO05.0 Productieproces PRO09.0 Traceerbaarheid recall PRO40.0 Product fraude I01.0 Interne audits I01.1 Oorzaakanalyse (bij interne audits) bepalen I02.0 Klachten en afwijkingen I02.1 Product klachten I08.0 Kwaliteitscontrole I11.0 Recall (<i>incl. bijlagen 1, 2 en 3</i>)	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen GL.PRO01.0 Meten, analyseren en verbeteren GL.PRO05.0 Productieproces GL.PRO09.0 Traceerbaarheid recall en PRO09.0 Traceerbaarheid recall (Greenpack NL document) PRO40.0 Product fraude (Greenpack NL document) I01.0 Interne audits (Greenpack NL document) I01.1 Oorzaakanalyse (bij interne audits) bepalen (Greenpack NL document) I02.0 Klachten en afwijkingen (Greenpack NL document) I02.1 Product klachten (Greenpack NL document) GL.I08.0 Kwaliteitscontrole I11.0 Recall (<i>incl. bijlagen 1, 2 en 3</i>) (Greenpack NL document)
7.1.5	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.	ALG01.3 Overlegstructuur ALG08.0 Planning interne audits, training, check momenten I01.0 Interne audits I01.1 Oorzaakanalyse (bij interne audits) bepalen I17.0 Werkoverleg I17.1 Kaderoverleg I17.2 Management review (directiebeoordelin) I17.3 Leveranciersbeoordeling I17.4 Validatieoverleg I17.5 HACCP verificatie overleg	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen ALG01.3 Overlegstructuur (Greenpack NL document) GL.ALG08.0 Planning interne audits, training, check momenten I01.0 Interne audits (Greenpack NL document) I01.1 Oorzaakanalyse (bij interne audits) bepalen (Greenpack NL document) I17.0 Werkoverleg (Greenpack NL document) I17.1 Kaderoverleg (Greenpack NL document) I17.2 Management review (directiebeoordelin) (Greenpack NL document) I17.3 Leveranciersbeoordeling (Greenpack NL document) I17.4 Validatieoverleg (Greenpack NL document) I17.5 HACCP verificatie overleg (Greenpack NL document)
7.2	Belangrijkste aspecten van GHP's Enkele belangrijke aspecten van GHP's, zoals beschreven in paragraaf 7.2.1. en 7.2.2, kunnen worden beschouwd als beheersmaatregelen die worden toegepast bij CCP's in het HACCP-systeem.	Zie 7.2.1 + 7.2.2	Zie 7.2.1 + 7.2.2



greenpack
SERVICE IN FREEDOM

Basisvoorwaardenprogramma

Code: ALG04.4

Revisie: 6

Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdiijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
7.2.1	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 temperatuurvariëaties. 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.	Geen specifieke gekoelde opslag. PRO07 Onderhoud I30.1 Controle / kalibratie meetmiddelen + Overzicht controle / kalibratie meetmiddelen Bijlage I30.1.2 Kalibratie Temperatuur meter ALG16.0 Onderhoud TD jaarplanning ALG16.2 Planning regulier onderhoud	Geen specifieke gekoelde opslag. GL.PRO07 Onderhoud Preventief onderhoud Excel documenten "Algemeen, <i>общие, Оголке</i> XXXX -XXXX", "Fustwasser, <i>мука, мыла</i> XXXX - XXXX", "kalibreren, <i>Kalibracje</i> XXXX - XXXX", "Kleinpak <i>хана, Hala</i> XXXX - XXXX", "Rollend materiaal <i>взвешу, Wozki widlowe</i> XXXX - XXXX" en "<i>UDT przegląd terminy</i>" Greenpack Legnica (XXXX = betreffende jaartal). GL.I30.1 Instructie controle kalibratie meetmiddelen + Bijlage GL.I30.1 Controle kalibratie meetmiddelen GL.I30.1.2 Bijlage Kalibratie Temperatuur meter
7.2.2	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.	Geen specifieke processtappen	Geen specifieke processtappen
7.2.3	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 de coöperatie (HH / TNI), leverancier product ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren PRO16.0 Allergenenbeheer TQC WI 001 Omgaan met allergenen (document TNI)	Residubewaking via de coöperatie (HH / TNI), leverancier product GL.ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren GL.PRO16.0 Allergenenbeheer TQC WI 001 Omgaan met allergenen (document TNI)
7.2.4	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 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 PRO11.0 Schoonmaak, I35.0 Instructie oogstrakten wassen. Hygiëne is beschreven in I06.0 Hygiëne, I06.1 Algemene hygiëne instructies, I06.4 Bedrijfskleding wassen.	Op de plattegronden is de routing van de producten aangegeven. De schoonmaak is beschreven in GL.PRO11.0 Schoonmaak, GL.I35.0 Instructie oogstrakten wassen. Hygiëne is beschreven in GL.I06.0 Hygiëne, GL.I06.1 Algemene hygiëne instructies, GL.I06.4 Bedrijfskleding wassen.
7.2.5	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 van ontvangst van de grondstoffen/verpakkingsmaterialen tot het ordepicken. ALG06.0 Hygiëne en ALG 06.1 Hygiëne instructie ALG14.0 Glasregister PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstart controle I05.0 Glas- hardplastic breuk F20.0 Inspectieronde	Visuele controles worden uitgevoerd bij iedere processtap van ontvangst van de grondstoffen/verpakkingsmaterialen tot het ordepicken. GL.ALG06.0 Hygiëne en GL.ALG 06.1 Hygiëne instructie GL.ALG14.0 Glasregister GL.PRO05.0 Productieproces GL.PRO12.0 Opstart controle GL.I05.0 Glas- hardplastic breuk GL.F20.0 Maandelijkse inspectieronde
7.2.6	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 PRO7.0 Onderhoud staat gebruik van foodgrade smeermiddelen bij onderhoud / reparatie beschreven. PRO11.0 Procedure schoonmaak F17.1 Chemicaliënlijst binnen Greenpack	In GL.PRO7.0 Onderhoud staat gebruik van foodgrade smeermiddelen bij onderhoud / reparatie beschreven. GL.PRO11.0 Procedure schoonmaak GL.F17.1 Chemicaliënlijst binnen Greenpack

	Basisvoorwaardenprogramma		Code: ALG04.4
			Revisie: 6
			Versiedatum: 18-02-2025

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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
7.2.7	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 verminderen.	Introductietraining ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren PRO16.0 Allergenenbeheer TQC WI 001 Omgaan met allergenen (document TNI) F50.0 Allergenenlijst I16.4 Opfrustraining hygiëne voor HACCP / BRC / IFS I06.0 Hygiëne en I06.1 Hygiëne instructie	Introductietraining GL.ALG04.3 HACCP plan overzicht gevaren GL.PRO16.0 Allergenenbeheer TQC WI 001 Omgaan met allergenen (document TNI) GL.F50.0 Allergenenlijst GL.I16.4 Opfrustraining hygiëne voor HACCP & Hygiëne GL.I06.0 Hygiëne en GL.I06.1 Hygiëne instructie
7.2.8	Inkomende materialen		
	Alleen grondstoffen en andere ingrediënten die geschikt zijn voor het doel mogen worden gebruikt. Inkomende materialen, inclusief voedsel ingrediënten, 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. Voorraden 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 PRO03.0 Inkoop. PRO04.0 Inkomend product PRO04.1 Laden en lossen van Greenpack trailers PRO10.0 Verpakkingsmaterialen PRO12.0 Opstart controle Leveranciersbeoordeling wordt jaarlijks uitgevoerd (I17.3 Leveranciersbeoordeling)	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen De inkoop wordt geregeld via Greenpack NL procedure PRO03.0 Inkoop. GL.PRO04.0 Inkomend product GL.PRO10.0 Verpakkingsmaterialen GL.PRO12.0 Opstart controle Leveranciersbeoordeling wordt jaarlijks uitgevoerd door Greenpack NL in overleg met Greenpack Legnica met behulp van I17.3 Leveranciersbeoordeling (Greenpack NL document)
7.2.9	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 gasen 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.	De verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie. PRO03 Inkoop en PRO10 verpakkingsmaterialen. Specificaties digitaal beschikbaar	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen De verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor gebruik in de voedingsindustrie. PRO03 Inkoop (Greenpack NL document) wordt geregeld via Greenpack NL en GL.PRO10 verpakkingsmaterialen. Specificaties digitaal beschikbaar
7.3	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.	Al het beschikbare water wat gebruikt wordt, voor bijvoorbeeld schoonmaak (o.a. stoom) is van drinkwaterkwaliteit (uitgezonderd bluswater). Periodieke check door waterleverancier en 1x per jaar watermonster controle. PRO07.1 Netwerk waterleiding en afvoeren	Al het beschikbare water wat gebruikt wordt, voor bijvoorbeeld schoonmaak (o.a. stoom) is van drinkwaterkwaliteit (uitgezonderd bluswater). Periodieke check door waterleverancier en 1x per jaar watermonster controle. GL.PRO07.1 Netwerk waterleiding en afvoeren
7.4	Documentatie 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.	ALG03.0 Kwaliteitssysteem PRO07.2 Back up van digitale gegevens	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen GL.ALG03.0 Kwaliteitssysteem PRO07.2 Back up van digitale gegevens (Greenpack NL document) ICT gerelateerde zaken en dus ook back-up wordt geregeld via Greenpack NL
7.5	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 onmiddellijke 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 FBO worden bewaard als gedocumenteerde informatie.	PRO01.0 Meten, analyseren en verbeteren PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties PRO09.0 Traceerbaarheid en recall PRO40.0 Product fraude I02.0 Klachten en afwijkingen I02.1 Product klachten I08.0 Kwaliteitscontrole I11.0 Recall + I11.3 Training trace test	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen. Recall en trace worden vanuit Greenpack NL aangestuurd en uitgevoerd. GL.PRO01.0 Meten, analyseren en verbeteren GL.PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties GL.PRO09.0 Traceerbaarheid en recall en PRO09.0 Traceerbaarheid en recall (Greenpack NL document) PRO40.0 Product fraude (Greenpack NL document) I02.0 Klachten en afwijkingen (Greenpack NL document) I02.1 Product klachten (Greenpack NL document) GL.I08.0 Kwaliteitscontrole I11.0 Recall + bijlagen + I11.3 Training trace test (Greenpack NL documenten)



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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
8	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 8.1 t/m 8.4	Zie 8.1 t/m 8.4
8.1	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. <i>De algemene norm voor de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen (CXS 1-1985)7 is van toepassing.</i> Een traceerbaarheids-/producttracersysteem moet worden ontworpen en geïmplementeerd volgens eisen van <i>Principles for Traceability/ Product Tracing as a Tool within a Food Inspection and Certification System (CXG 60-2006),8</i> , vooral om het terugroepen van de producten waar nodig mogelijk te maken.	PRO04.0 Inkomend product PRO05.0 Productieproces PRO06.0 Verlading PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties PRO08.1 Labelcheck Tesco PRO09.0 Traceerbaarheid recall PRO10.0 Verpakkingsmaterialen I04.0 Instructie lijn bevoorraden I11.0 Recall (<i>incl. bijlagen 1, 2 en 3</i>) I11.3 Training trace test <i>Identificatie via Work-It (computerprogramma)</i>	GL.ALG100 Directie verklaring verwijzingen GL.PRO04.0 Inkomend product GL.PRO05.0 Productieproces GL.PRO06.0 Verlading GL.PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties GL.PRO09.0 Traceerbaarheid recall en PRO09.0 Traceerbaarheid recall (Greenpack NL document) GL.PRO10.0 Verpakkingsmaterialen I11.0 Recall (<i>incl. bijlagen 1, 2 en 3</i>) (Greenpack NL document) I11.3 Training trace test (Greenpack NL document) Identificatie gebeurt via Work-It / Packman en Recall en trace worden aangestuurd en uitgevoerd via Greenpack NL.
8.2	Productinformatie Alle voedselproducten moeten vergezeld gaan van of voorzien zijn van adequate informatie om de volgende FBO in de voedselketen of de consument in staat te stellen het product veilig en correct te hanteren, bereiden, uitstallen, bewaren en/of gebruiken.	ALG05.01 Algemene productspecificatie PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties PRO08.1 Labelcheck Tesco I22.0 Klantenspecificaties <i>F21.1 LR Labelcheck intern Labelroom</i> <i>F21.1 QC Labelcheck intern Quality Controle</i>	ALG05.01 Algemene productspecificatie (Greenpack NL document) GL.PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties GL.I22.0 Klantenspecificaties GL.F21.1 Labelcheck intern
8.3	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. <i>De algemene norm voor de etikettering van voorverpakte voedingsmiddelen (CXS 1-1985)7 is van toepassing.</i>	ALG05.01 Algemene productspecificatie PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties PRO08.1 Labelcheck Tesco I22.0 Klantenspecificaties <i>F21.1 LR Labelcheck intern Labelroom</i> <i>F21.1 QC Labelcheck intern Quality Controle</i> De informatie op de etiketten voldoet aan de EU richtlijnen m.b.t. etikettering.	ALG05.01 Algemene productspecificatie (Greenpack NL document) GL.PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties GL.I22.0 Klantenspecificaties GL.F21.1 Labelcheck intern De informatie op de etiketten voldoet aan de EU richtlijnen m.b.t. etikettering.
8.4	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. PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties De informatie op de etiketten voldoet aan de EU richtlijnen m.b.t. etikettering.	Indien door de afnemer gewenst bevat de etikettering informatie over bewaring. GL.PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties De informatie op de etiketten voldoet aan de EU richtlijnen m.b.t. etikettering.
9	TRANSPORT Tijdens het transport dienen waar nodig maatregelen te worden genomen om: • voedsel beschermen tegen mogelijke bronnen van besmetting, inclusief kruiscontact met allergenen • voedsel beschermen tegen schade die het voedsel ongeschikt maakt 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 / TNI, aangezien zij transport naar afnemers regelen. Greenpack regelt geen transport naar afnemers. PRO06.0 Verlading <i>I18.13 Instructie chauffeurs Greenpack</i> Transport van teler naar Greenpack is geregeld met F26 Eigen verklaring transport en/of certificaat volgens GFSI-erkend schema (<i>bijv. IFS logistics</i>).	Dit is de verantwoordelijkheid van Harvest House / TNI, aangezien zij transport naar afnemers regelen. Greenpack regelt geen transport naar afnemers. GL.PRO06.0 Verlading <i>GL.I18.13 Instructie Chauffeurs Greenpack</i> Transport van teler naar Greenpack is geregeld met GL.F26.0 Eigen verklaring transport en/of certificaat volgens GFSI-erkend schema (<i>bijv. IFS logistics</i>).



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

bronvermelding: Algemene principes van voedselhygiëne. Codex Alimentarius Code of Practice, nr. CXC 1-1969.

© FAO en WHO, 2023. Codex Alimentarius Commissie. Rome. <https://doi.org/10.4060/cc6125en>

Nr.	Onderdeel basisvoorwaarden programma	Document in kwaliteitssysteem GP Maasdijk	Document in kwaliteitssysteem GP Legnica
9.1	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 / TNI, aangezien zij transport naar afnemers regelen. Greenpack regelt geen transport naar afnemers. PRO06.0 Verlading <i>I18.13 Instructie chauffeurs Greenpack</i> De transportmiddelen dienen schoon te zijn en goederen mogen niet worden samen geladen met producten waar kruisbesmetting mogelijk is zie F26 Eigen verklaring Transport <i>en/of certificaat volgens GFSI-erkend schema (bijv. IFS logistics)</i> Alle verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor voedingsmiddelen	Dit is de verantwoordelijkheid van Harvest House / TNI, aangezien zij transport naar afnemers regelen. Greenpack regelt geen transport naar afnemers. GL.PRO06.0 Verlading <i>GL.I18.13 Instructie chauffeurs Greenpack</i> De transportmiddelen dienen schoon te zijn en goederen mogen niet worden samen geladen met producten waar kruisbesmetting mogelijk is zie GL.F26.0 Eigen verklaring Transport <i>en/of certificaat volgens GFSI-erkend schema (bijv. IFS logistics)</i> Alle verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor voedingsmiddelen
9.2	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	Transport van Greenpack naar afnemers is verantwoordelijkheid van Harvest House / TNI, daarom is transport temperatuur niet de verantwoordelijkheid van Greenpack. PRO04.2 Reinigen laadruimte Greenpack trailer PRO06.0 Verlading <i>I18.13 Instructie chauffeurs Greenpack</i> I23.1 Trailer inspectie De transportmiddelen dienen schoon te zijn en goederen mogen niet worden samen geladen met producten waar kruisbesmetting mogelijk is zie F26 Eigen verklaring Transport <i>en/of certificaat volgens GFSI-erkend schema (bijv. IFS logistics)</i> Alle verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor voedingsmiddelen	Transport van Greenpack naar afnemers is verantwoordelijkheid van Harvest House / TNI, daarom is transport temperatuur niet de verantwoordelijkheid van Greenpack. <i>GL.PRO04.2 Reinigen laadruimte Greenpack trailer (voor het laden)</i> GL.PRO06.0 Verlading <i>GL.I18.13 Instructie chauffeurs Greenpack</i> De transportmiddelen dienen schoon te zijn en goederen mogen niet worden samen geladen met producten waar kruisbesmetting mogelijk is zie GL.F26.0 Eigen verklaring Transport <i>en/of certificaat volgens GFSI-erkend schema (bijv. IFS logistics)</i> Alle verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor voedingsmiddelen
9.3	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 plaatsvind	De interne transportmiddelen worden meegenomen in PRO07.0 Onderhoud Het fust wordt gecontroleerd door de medewerkers PRO10 verpakkingsmaterialen Verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor voedingsmiddelen De transportmiddelen dienen schoon te zijn en goederen mogen niet worden samen geladen met producten waar kruisbesmetting mogelijk is zie F26 Eigen verklaring Transport	De interne transportmiddelen worden meegenomen in GL.PRO07.0 Onderhoud Het fust wordt gecontroleerd door de medewerkers GL.PRO10 verpakkingsmaterialen Verpakkingsmaterialen zijn geschikt voor voedingsmiddelen De transportmiddelen dienen schoon te zijn en goederen mogen niet worden samen geladen met producten waar kruisbesmetting mogelijk is zie GL.F26.0 Eigen verklaring Transport