

ALG 04.3 - HACCP plan - Proces 2.6 Verpakken Komkommers T-lijnen



						beslisboom										
besmetting met	beschrijving gevaar	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen				1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
processtap: product uit oogstfust pakken																
niet apart uitgewerkt, zie voor een compleet overzicht volgende processtap																
processtap: kwaliteitscontrole product en op de folie / band leggen																
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	ja				nee	Hygiëneinstructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructies handen wassen			
Bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Alle bezoekers tekenen de voor hen geldende regels. Bezoekers worden begeleid. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	ja				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers			
Hepatitis A-virus	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers niet goed aan hygiëneregels houden of als er gebruik gemaakt wordt van geïnfecteerd water kan dit besmetting met hepatitis A van product veroorzaken.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	ja				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten en gebruik van water van drinkwaterkwaliteit.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers			
Overige visussen / besmettelijke infectieziekten (bijv. SRVS, NORO, COVID, TBC, kinkhoest e.d.)	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product met besmettelijke virussen / infectieziekten.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	ja				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers			
Parasieten (Entamoeba, Giardia, Cyclospora)	Wanneer medewerkers, bezoekers en leveranciers zich niet aan de hygiëneregels houden of door gebruik van water van slechte kwaliteit (geen drinkwater kwaliteit) kan dit leiden tot besmetting van het product met een parasiet.	Microbiologisch	1	6	6	Medewerkers, bezoekers en leveranciers dienen zich aan hygiëneregels te houden (o.a. handen wassen voor het betreden van productiehal)	ja				nee	Hygiëne en handenwas instructies personeel, bezoekers en o.a. melden bij bedrijfsarts besmettelijke infectieziekten.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I17.3-Leveranciersbeoordeling. I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen I06.2 Hygiëne reglement bezoekers			
Allergenen gedefinieerd door de EU, (zie Handboek F50 - Allergenenlijst)	Allergenen kunnen op het product terecht komen wanneer personeel of bezoekers deze van buitenaf mee nemen.	Allergenen	1	6	6	Medewerkers dienen zich aan de hygiëneregels / instructies te houden en handen te wassen voordat productiehal betreden wordt. Daarnaast is het meebrengen noten (of producten waarin noten zijn verwerkt) niet toegestaan, dit staat in de hygiene regels. Alle medewerkers tekenen de hygiene regels.	ja				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructie handen wassen F50-Allergenenlijst PRO16.0-Allergenenbeheer			
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door leverancier	De leverancier kan onzorgvuldig omgaan met het product.	Fysisch	1	4	4	Product wordt gecontroleerd als het gesorteerd en verpakt wordt.	ja				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden gesignaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces I17.3 Leveranciersbeoordeling			

besmetting met	beschrijving gevaar	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door transport en machines en installaties	Vervuilde en/of losgekomen onderdelen van transportmiddelen, machines en installaties kunnen product en verpakkingsmaterialen besmetten.	Fysisch	1	4	4	Transportmiddelen (lopende banden, ontstapelaar, etc.), machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden.	☒				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg is, wordt hier melding van gemaakt en hersteld.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO11.0 Schoonmaak PRO07.0 Onderhoud PRO12.0 Opstart controle I12.1 Opstarten productielijn
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle medewerkers tekenen de hygiëne regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden signaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructie
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle bezoekers tekenen de voor hen geldende regels. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	☒				nee	Bezoekers worden begeleid. Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden signaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Glas en hard plastic	Glas en hard plastic in de productieruimte of aan de machines kan breken en tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	4	4	Glas en hard plastic worden zoveel mogelijk tegen breuk beschermd.	☒				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer breuk van glas of hard plastic geconstateerd wordt, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I05.0 Glas-hardplasticbreuk PRO12.0 Opstart controle ALG14.0 Glasregister
Vervuild fust	Oogstfust kan vies zijn, waardoor product fysisch besmet kan worden.	Fysisch	1	4	4	Product wordt gecontroleerd als het gesorteerd en verpakt wordt.	☒				nee	Visuele inspectie oogstfust	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces
Hulpmiddelen	Hulpmiddelen kunnen vies of beschadigd zijn en hierdoor het product besmetten of de hulpmiddelen kunnen tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	4	4	Hulpmiddelen worden schoon en in goede staat gehouden. De controle hierop wordt uitgevoerd tijdens de opstart.	☒				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer hulpmiddelen ontbreken of beschadigd zijn wordt er actie ondernomen.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces PRO12.0 Opstartcontrole PRO11.0 Schoonmaak I12.1 Opstarten productielijn
Kapotte pallets	Delen van kapotte pallets kunnen tussen het product terecht komen.	Fysisch	6	4	24	Kapotte pallets worden afgevoerd naar de daarvoor bestemde ruimte.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen kunnen worden signaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces I06.0 Hygiëne
Metaal	Metaaldeeltjes kunnen in het product komen	Fysisch	1	5	5	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat metaaldeeltjes niet in product kunnen komen.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden signaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces
Hout	Houtsplinters kunnen in het product komen.	Fysisch	1	4	4	Onderhoud wordt dusdanig uitgevoerd dat houtsplinters niet in aanraking komen met het product. Gebruik van hout wordt zoveel mogelijk voorkomen.	☒				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden signaleerd	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO05.0 Productieproces I06.0 Hygiëne
Ongedierte knaagdieren	Product en verpakkingsmaterialen kunnen fysisch besmet worden door knaagdieren wanneer deze toegang hebben tot de productie- en opslagruimte.	Fysisch	2	4	8	De productieruimte is zo goed mogelijk afgesloten tegen ongedierte. Er wordt ongediertebestrijding toegepast.	☒				nee	contract met ongediertebestrijder	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces I06.0 Hygiëne I07.0 Ongediertebestrijding
Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	Voor het smeren, onderhoud en reiniging van machines kan vet, smeermiddel of reinigingsmiddel worden gebruikt. Dit kan het product besmetten.	Chemisch	1	4	4	Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van vet, smeermiddelen en reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie	☒				nee	Specificaties - Veiligheidsbladen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud F17.1 Chemicaliën lijst

beslisboom

besmetting met	beschrijving gevaar	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Migratie productvreemde stoffen	Productvreemde stoffen kunnen migreren van een verpakkingsmateriaal naar het product.	Chemisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen moeten geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.	. <u>u</u>				nee	In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd. Specificaties Conformiteitsverklaring	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO03-Inkoop 17.3 Leveranciersbeoordeling
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	. <u>u</u>				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd en verwijderd.	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling
Bezoekers	Wanneer bezoekers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties.	. <u>u</u>				nee	Het product wordt handmatig gesorteerd, eventuele productvreemde bestanddelen worden gesignaleerd en verwijderd. Bezoekers worden begeleid.	ALG01.5 Voedselveiligheidscultuur PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0 Kwetsbaarheidsbeoordeling
Gehackt netwerk / computersysteem	Door een gehackt netwerk / computersysteem zouden samenstellingen van producten / etiketten, orders e.d. gewijzigd kunnen worden waardoor verkeerd product / verpakking gebruikt wordt, verkeerde informatie (claim / oorsprong e.d.) op product terecht kunnen komen en verkeerde producten kunnen worden uitgeleverd.	Voedsel defense	1	6	6	Goed ICT beheer en frequent back-up van alle data.	. <u>u</u>				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties. Dagelijks worden diverse keren back-ups van systemen gemaakt.	I40-Basis instructie Food defense / security I40.1 Opfristraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens
processtap sealen product (temperatuur variabel van 200°C tot 260°C)													
Migratie productvreemde stoffen	Productvreemde stoffen kunnen migreren van een verpakkingsmateriaal naar het product als gevolg van te hoge temperatuur.	Chemisch	1	4	4	Het verpakkingsmateriaal is geschikt voor het beoogde gebruik.	. <u>u</u>				nee	Specificaties, conformiteitsverklaring	PRO03.0 Inkoop 17.3 Leveranciersbeoordeling
processtap: eventueel labelen verpakking													
Glas en hard plastic	Glas en hard plastic in de productieruimte of aan de machines kan breken en tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	6	6	Glas en hard plastic worden zoveel mogelijk tegen breuk beschermd.	. <u>u</u>				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer breuk van glas of hard plastic geconstateerd wordt, wordt hier melding van gemaakt.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I05.0 Glas-hardplasticbreuk PRO12.0 Opstart controle ALG14.0 Glasregister
Medewerkers	Het verkeerde label (tracering of consumentenetiket) wordt op het product aangebracht.	Oorsprong garantie	1	4	4	Product wordt gecontroleerd als het in fust geplaatst wordt. Er vindt labelcontrole plaats.	. <u>u</u>				nee	Het fust met gelabelde producten wordt handmatig op de pallet gezet. Medewerkers signaleren afwijkingen.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I08.0 Kwaliteitscontrole
Labels	Labels worden op de producten geplakt. De lijm hiervan kan in contact komen met het product.	Chemisch	1	4	4	Alle lagen van de labels zijn geschikt om in direct contact met voedsel te komen.	. <u>u</u>				nee	Specificaties, conformiteitsverklaring	PRO08.0 Klanteneisen en productspecificaties PRO03.0 Inkoop 17.3 Leveranciersbeoordeling
Gehackt netwerk / computersysteem	Door een gehackt netwerk / computersysteem zouden samenstellingen van producten / etiketten, orders e.d. gewijzigd kunnen worden waardoor verkeerd product / verpakking gebruikt wordt, verkeerde informatie (claim / oorsprong e.d.) op product terecht kunnen komen en verkeerde producten kunnen worden uitgeleverd.	Voedsel defense	1	6	6	Goed ICT beheer en frequent back-up van alle data.	. <u>u</u>				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties. Dagelijks worden diverse keren back-ups van systemen gemaakt.	I40-Basis instructie Food defense / security I40.1 Opfristraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens
processtap: inpakken in fust manueel													

besmetting met	beschrijving gevaar	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	. <u>u</u>				nee	Hygiëne instructies hygiënesluis	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructies handen wassen
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	. <u>u</u>				nee	afrapers rapen verpakt product van de afraaptafel	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructie
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door bezoekers	Wanneer bezoekers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle bezoekers tekenen de voor hen geldende regels. Zij worden op het volgen hiervan gecontroleerd.	. <u>u</u>				nee	afrapers rapen verpakt product van de afraaptafel	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.2 Hygiëne reglement bezoekers
Vervuilde verpakkingsmaterialen	Vervuild verpakkingsmateriaal kan het product besmetten.	Fysisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen (fust) worden voor gebruik visueel gecontroleerd.	. <u>u</u>				nee	visuele inspectie verpakkingsmateriaal	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	. <u>u</u>				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling
Bezoekers	Wanneer bezoekers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	. <u>u</u>				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties. Bezoek wordt begeleid	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling
processtap: inpakken in fust automatisch													
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	. <u>u</u>				nee	Medewerker raapt uitgevoerd verpakt product wat opgevangen wordt in krat, uit krat	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0 Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies I06.1.1 Hygiëne instructies handen wassen
Productvreemde bestanddelen (vuil, stof, productvreemde materialen) door transport en machines en installaties	Vervuilde en/of losgekomen onderdelen van transportmiddelen, machines en installaties kunnen product en verpakkingsmaterialen besmetten.	Fysisch	1	4	4	Transportmiddelen (lopende banden, ontstapelaar, etc.), machines en installaties worden schoon en in goede staat gehouden.	. <u>u</u>				nee	Voor aanvang wordt de opstartcontrole uitgevoerd. Wanneer het niet schoon genoeg is, wordt hier melding van gemaakt en hersteld.	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud PRO11.0 Schoonmaak PRO12.0 Opstart controle
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Alle medewerkers tekenen de hygiene regels. Zij worden op het volgen ervan gecontroleerd.	. <u>u</u>				nee	Medewerker raapt uitgevoerd verpakt product wat opgevangen wordt in krat, uit krat	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructie
Vervuilde verpakkingsmaterialen	Vervuild verpakkingsmateriaal kan het product besmetten.	Fysisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen (fust) worden voor gebruik visueel gecontroleerd.	. <u>u</u>				nee	visuele inspectie verpakkingsmateriaal	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0 Productieproces
Hulpmiddelen	Hulpmiddelen kunnen restanten reinigingsmiddelen bevatten of migratie kan optreden als hulpmiddelen niet geschikt zijn om in contact te komen met levensmiddelen en hierdoor product besmetten.	Chemisch	1	4	4	Hulpmiddelen, transportbanden, machines moeten (waar nodig) geschikt zijn voor het verpakken van vruchtgroenten.	. <u>u</u>				nee	In geval van twijfel wordt een migratietest opgevraagd. Specificaties Conformiteitsverklaring	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO03-Inkoop I17.3 Leveranciersbeoordeling
Vetspatten / smeermiddel / reinigingsmiddel	Voor het smeren, onderhoud en reiniging van machines kan vet, smeermiddel of reinigingsmiddel worden gebruikt. Dit kan het product besmetten.	Chemisch	1	4	4	Er wordt uitsluitend gebruik gemaakt van vet, smeermiddelen en reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor de voedselverwerkende industrie	. <u>u</u>				nee	Specificaties - Veiligheidsbladen	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO07.0 Onderhoud F17.1 Chemicaliën lijst



						beslisboom							
besmetting met	beschrijving gevaar	potentiele gevaar	K	E	K x E	beheersmaatregelen	1	2	3	4	CCP	onderbouwing	handboek
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	⚡				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties.	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling
Bezoekers	Wanneer bezoekers zich moedwillig niet aan de regels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Voedsel defense	1	6	6	personeel op sleutelposities is getraind in het signaleren van verdachte situaties	⚡				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties. Bezoek wordt begeleid	PRO05.0-Productieproces I40-Basis instructie Food defense / security I41.0-Kwetsbaarheidsbeoordeling
processtap: vol fust op pallet zetten													
Medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot microbiologische besmetting van het product.	Microbiologisch	1	6	6	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik visueel gecontroleerd.	⚡				nee	Medewerker zet vol fust op pallet	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies
Productvreemde bestanddelen (vuil, productvreemde materialen) door medewerkers	Wanneer medewerkers zich niet aan de hygiëneregels houden kan dit leiden tot besmetting van het product.	Fysisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik visueel gecontroleerd.	⚡				nee	Medewerker zet vol fust op pallet	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma I06.0-Hygiëne I06.1 Hygiëne instructies
Kapotte pallets	Delen van kapotte pallets kunnen tussen het product terecht komen.	Fysisch	1	4	4	Verpakkingsmaterialen worden voor gebruik visueel gecontroleerd.	⚡				nee	training on the job	ALG04.4 Basisvoorwaardenprogramma PRO05.0-Productieproces I06.0 Hygiëne
processtap: eventueel labelen fust													
Gehackt netwerk / computersysteem	Door een gehackt netwerk / computersysteem zouden samenstellingen van producten / etiketten, orders e.d. gewijzigd kunnen worden waardoor verkeerd product / verpakking gebruikt wordt, verkeerde informatie (claim / oorsprong e.d.) op product terecht kunnen komen en verkeerde producten kunnen worden uitgeleverd.	Voedsel defense	1	6	6	Goed ICT beheer en frequent back-up van alle data.	⚡				nee	Medewerkers zijn getraind op signaleren van ongewenste situaties. Dagelijks worden diverse keren back-ups van systemen gemaakt.	I40-Basis instructie Food defense / security I40.1 Opfrustraining food defense / security PRO07.2 Back up van digitale gegevens
processtap: transport pallet													
idem proces 2.1													