

PROCESSTAP	GEVAREN-IDENTIFICATIE	BEHEERS-MAATREGELEN	RISICO-ANALYSE	CCP-IDENTIFICATIE
Opslag van eindproducten in frigo	1. Uitgroei van kiemen: Pathogenen, Toxinevormers en Bederfbacteriën (P,T,B). 2. Kruisbesmetting door personeel en materiaal. 3. Fysische (productvreemde of producteigen) contaminatie. 4. Chemische (productvreemde of producteigen) contaminatie. 5. Kruiscontaminatie met allergenen.	1.1. Temperatuursbeheersing 1.2. Bewaarvoorschriften volgen 2.1. Bewaarvoorschriften volgen 2.2. Reinigingsplan uitvoeren 2.3. Hygiënevoorschriften volgen 3.1. Reinigingsplan uitvoeren 3.2. Onderhoudsplan opvolgen 3.3. Hygiënevoorschriften volgen 4.1. Reinigingsplan uitvoeren 4.2. Onderhoudsplan opvolgen 4.3. Hygiënevoorschriften volgen 5.1. Bewaarvoorschriften volgen	1. 4 X 1 = 4 2. 4 X 2 = 8 3. 4 X 2 = 8 4. 4 X 2 = 8 5. 4 X 2 = 8	V1: ja V2: ja → CCP BVP BVP BVP BVP
1. 4 X 1 = 4	Kans = 4	De bewaarvoorschriften (tijd / temperatuur) beperken de uitgroei van kiemen, waardoor de vooropgestelde doelstellingen behaald zouden moeten worden. Indien er echter een (te) hoge initiële besmetting voorkomt, kan dit alsnog tot problemen leiden.	Ernst = 1	Kwaliteitsafwijkingen kunnen optreden door uitgroei van Bederfbacteriën, en Voedselvergiftigingen kunnen optreden door: - Rauw te consumeren groenten: aanwezigheid en uitgroei van Pathogenen, Toxinevormers en virussen bij onoordeelkundige opslag en/of verwerking. - Te verhitten groenten: overleven van Pathogenen door onvoldoende verhitting of uitgroei van Toxinevormers door te trage afkoeling na bereiding. Kruisbesmettingen kunnen ernstige gevolgen hebben: zie hoger. Productvreemde contaminaties zoals metaal en glas kunnen ernstige gevolgen hebben indien ze ingeslikt worden Productvreemde contaminaties zoals resten van reinigings- of smeermiddelen kunnen nadelige gevolgen hebben voor de kwaliteit van de producten. Kruiscontaminatie met allergenen kan leiden tot de aanwezigheid van allergene stoffen in eindproducten die niet als dusdanig geëtiketteerd worden, met mogelijk allergische reacties tot gevolg bij consumptie door gevoelige consumenten.
2. 4 X 2 = 8	Kans = 4	De resultaten van de kwaliteitsregistraties tonen een goede opvolging van de relevante beheersmaatregelen aan, waardoor de kans op kruisbesmetting klein is, doch logischerwijze sporadisch kan voorkomen.	Ernst = 2	
3. 4 X 2 = 8	Kans = 4	De resultaten van de kwaliteitsregistraties tonen een goede opvolging van de relevante beheersmaatregelen aan, waardoor de kans op fysische contaminatie klein is, doch logischerwijze sporadisch kan voorkomen.	Ernst = 2	
4. 4 X 2 = 8	Kans = 4	De resultaten van de kwaliteitsregistraties tonen een goede opvolging van de relevante beheersmaatregelen aan, waardoor de kans op chemische contaminatie klein is, doch logischerwijze sporadisch kan voorkomen.	Ernst = 2	
5. 4 X 2 = 8	Kans = 4	De opvolging van de bewaarvoorschriften (orde en netheid, gesloten verpakkingen) moet kruiscontaminatie van allergenen en GMO's vermijden.	Ernst = 2	

MONITORING	NORMEN / KRITISCHE GRENSWAARDEN	TOLERANTIE	CORRIGERENDE MAATREGEL	VERANTWOORDELIJKE
<p>Temperatuurbeheersing lokalen:</p> <p>Opvolging bewaarvoorschriften:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Toepassing FIFO en/of FEFO • Controle vervaldata • Goederen niet op de vloer • Afwezigheid vreemde voorwerpen • Verpakkingen proper en intact • Goederen geëtiketteerd of geïdent. <p>Opvolging reinigingsplan:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Orde en netheid • Opvolging reinigingsplan <p>Opvolging Onderhoudsplan</p> <ul style="list-style-type: none"> • Fysische contaminatie afwezig • Chemische contaminatie afwezig <p>Opvolging hygiënemaatregelen:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Visuele controle 	<p>Frigo ingesteld op 2°C</p> <p>Oudste goederen eerst Geen vervallen goederen aanwezig Alle goederen op paletten of karren Geen vreemde voorwerpen aanwezig Geen vuile en kapotte verpakkingen Alle goederen geëtiketteerd of geïdent.</p> <p>Ordelijk en net, visueel proper Periodiciteit en methode respecteren</p> <p>Geen fysische contaminatie Geen chemische contaminatie</p> <p>Conform Hygiënevoorschriften</p>	<p>Eindproducten < 7°C</p> <p>Te beoordelen obv vakmanschap Geen Geen Geen Geen Geen</p> <p>Te beoordelen Te beoordelen</p> <p>Geen Geen</p> <p>Te beoordelen</p>	<p>Actie = Controle temperatuur en evaluatie situatie:</p> <ul style="list-style-type: none"> • <i>Als temperatuur conform:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Onmiddellijke actie succesvol → OK - Onmiddellijke actie niet succesvol → Goederen onderbrengen in andere ruimte bij de gewenste temperatuur, en koeltechniker verwittigen • <i>Als temperatuur niet conform:</i> <ul style="list-style-type: none"> - Goederen blokkeren, terugkoelen, en pas vrijgeven na gunstige microbiologische analysesresultaten. <p>Correctie + opleiding personeel Blokkeren en beoordelen Correctie + opleiding personeel Correctie + opleiding personeel Correctie + opleiding personeel Correctie + opleiding personeel</p> <p>Correctie + opleiding personeel Correctie + opleiding personeel</p> <p>Correctie of afkeuren + opleiding personeel Correctie of afkeuren + opleiding personeel</p> <p>Opleiding personeel + extra controle</p>	<p>Productieverantw. / Kwaliteitsdienst</p> <p>Productieverantw. / Kwaliteitsdienst Productieverantw. / Kwaliteitsdienst Productieverantw. / Kwaliteitsdienst Productieverantw. / Kwaliteitsdienst Productieverantw. / Kwaliteitsdienst</p> <p>Productieverantw. / Kwaliteitsdienst Productieverantw. / Kwaliteitsdienst</p> <p>Productieverantw. / Kwaliteitsdienst Productieverantw. / Kwaliteitsdienst</p> <p>Productieverantw. / Kwaliteitsdienst</p>