

Hygiënecode voor professionals in promotionele producten, relatie- en kerstgeschenken

Deze hygiënecode is gebaseerd op de HACCP beginselen en toegespitst op organisaties die zich bezighouden met promotionele producten, relatie- en kerstgeschenken.

Opmerkingen en aanvullingen op deze hygiënecode kunnen worden gericht aan de directeur van het PPP (directeur@ppp-online.nl)

Kopiëren of nadruk in welke vorm dan ook, is slechts toegestaan na uitdrukkelijke en schriftelijke toestemming van Platform Promotional Products.

Oktober 2019 © Platform Promotional Products

**THERE IS
A STORY
BEHIND
EVERY GIFT**

greenmotion



Inhoud

A. Toelichting	3
1. Inleiding	3
2. Definities en afkortingen.....	3
3. Wettelijk kader van de hygiëncode.....	4
4. Toepassingsgebied van de hygiëncode	4
5. Evaluatie van de hygiëncode.....	5
B. Gevarenanalyse	6
6.1 Toelichting	6
6.2 Risico beoordeling.....	6
6.3 Beslisboom.....	7
6.4 Processchema	8
6.5 Gevarenanalyse	9
C. Basisvoorwaarden.....	11
7. Hygiënevoorschriften.....	11
7.1 Bouwkundige voorzieningen en inrichtingseisen.....	11
7.2 Sanitaire voorzieningen	12
7.3 Apparatuur en uitrusting	12
7.4 Reiniging en desinfectie	12
7.5 Afvalbeheersing	12
7.6 Ongediertewering en bestrijding	12
7.7 Persoonlijke hygiëne	14
7.8 Opleiding medewerkers.....	14
7.9. Productinformatie.....	14
D. Beheersmaatregelen en instructies.....	15
8.1 Toelichting	15
8.2 A Selecteren van leveranciers	15
8.2 B Inkopen.....	16
8.3 Ontvangst van goederen en distributie	17
8.4 Opslag van goederen	17
8.5 Ompakken en samenstellen van pakketten	18
8.6 Personeelsinstructie voor werken in opslag en productie	19
8.7 Recall en traceerbaarheid.....	20
Bijlage: voorbeeld schoonmaakplan	22

A. Toelichting

1. Inleiding

Voedingsmiddelen worden soms gebruikt als promotioneel product, in kerstgeschenken is dit vaak het geval.

Is dit bij u het geval, dan bent u formeel gezien een levensmiddelenbedrijf en bent u verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de producten.

Deze hygiëncode zorgt ervoor dat u uw verantwoordelijkheid kent en op u neemt; de verantwoordelijkheid voor veilige voedingsmiddelen als promotioneel product, relatie- of kerstgeschenk.

2. Definities en afkortingen

In dit document worden verschillende termen en afkortingen gebruikt;

CCP	=	Critical Control Point
FIFO	=	First-In-First-Out voorraadsysteem
HACCP	=	Hazard Analysis Critical Control Points
THT-datum	=	Ten minste houdbaar tot-datum; De datum van minimale houdbaarheid. Vermelding op de verpakking van levensmiddelen die aangeeft de datum tot waarop het product mag worden verkocht. De fabrikant geeft tot en met de genoemde datum garantie af voor de kwaliteit en voedselveiligheid, mits het product onder de voorgeschreven omstandigheden wordt bewaard (Bij verkoop na THT-datum verschuift de verantwoordelijkheid van producent naar verkoper!). Op de vermelde datum mag het product nog worden gebruikt en verkocht.
NVWA	=	Nederlandse Voedsel- en Waren Autoriteit
PPP	=	Platform Promotional Products

3. Wettelijk kader van de hygiëncode

De in deze hygiëncode omschreven procedures zijn een uitwerking van de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004. Deze beginselen zijn van toepassing op alle stadia van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen. Het handelen in strijd met deze beginselen is verboden op grond van artikel 2, eerste lid, van het Warenwetbesluit hygiëne van levensmiddelen. Wanneer een levensmiddelenbedrijf overeenkomstig de in een goedgekeurde hygiëncode omschreven procedures handelt, kan het er in principe van uitgaan dat aan de HACCP-beginselen van verordening (EG) nr. 852/2004 en verordening (EG) 853/2004 wordt voldaan. Tevens is deze hygiëncode een uitwerking van de Europese Algemene Levensmiddelen Verordening 178/2002, onder andere betreffende; traceerbaarheid, verantwoordelijkheidsverdeling, meldplicht en recall.

4. Toepassingsgebied van de hygiëncode

Doelgroep

De doelgroep voor deze hygiëncode bestaat uit bedrijven die handelen in promotionele producten en/of relatie- en kerstgeschenken.

Levensmiddelen

Deze hygiëncode heeft betrekking op verpakte voedingsmiddelen, die niet gekoeld bewaard hoeven te worden.

Incidenteel worden producten omgepakt naar een andere verpakkingseenheid, bijvoorbeeld; in grote hoeveel verpakte kruidnoten ompakken naar kleinere verpakkingen.

Processen

Het primaire proces omvat de volgende stappen:

1. Selecteren van leveranciers en inkopen.
2. Ontvangen van goederen.
3. Opslaan van verpakte voedingsmiddelen (in een niet geconditioneerde ruimte).
4. Ompakken en samenstellen van pakketten.
5. Opslaan van pakketten.
6. Distribueren van het eindproduct.
7. Afhandelen van retourzendingen en overschotten

Voor processtappen buiten de reikwijdte van deze hygiëncode, mag gebruik gemaakt worden van een procesomschrijving uit een andere goedgekeurde hygiëncode.

Dit betekent dat u het gehele proces inclusief alle risico's en beheersmaatregelen uit de andere goedgekeurde hygiëncode toepast.

Voor processen die in geen enkele hygiëncode zijn omschreven, zal een eigen voedselveiligheidsplan opgesteld moeten worden. Dit moet worden gedaan door een deskundige die over voldoende HACCP-kennis beschikt.

5. Evaluatie van de hygiëncode

Feedback van bedrijven die deze hygiëncode gebruiken, wordt verzameld en beheerd door de directeur van het PPP. Bij het beoordelen van feedback gebruikt de directeur de kennis en ervaring van aangesloten leden als ook externe deskundigen.

De hygiëncode wordt 5-jaarlijks herzien op basis van feedback van gebruikers, eventuele wijzigingen in wet- en regelgeving en eventuele nieuwe inzichten. De hygiëncode wordt gepubliceerd en verspreid door het Platform Promotional Products (PPP).

De gewijzigde hygiëncode wordt, door de directeur van het PPP, toegezonden aan de NVWA ter goedkeuring door het Regulier Overleg Warenwet.

B. Gevarenanalyse

6.1 Toelichting

Voor deze hygiëncode is een gevarenanalyse op basis van HACCP uitgevoerd; per proces is benoemd welk gevaar een potentieel risico voor voedselveiligheid is. Deze risico's zijn beoordeeld en door de beslisboom geleid.

Waar van toepassing zijn beheersmaatregelen gedefinieerd, om het risico te elimineren of tot een aanvaardbaar niveau terug te brengen.

6.2 Risico beoordeling

Gevaren worden beoordeeld op basis van de volgende formule: risico = kans x impact.

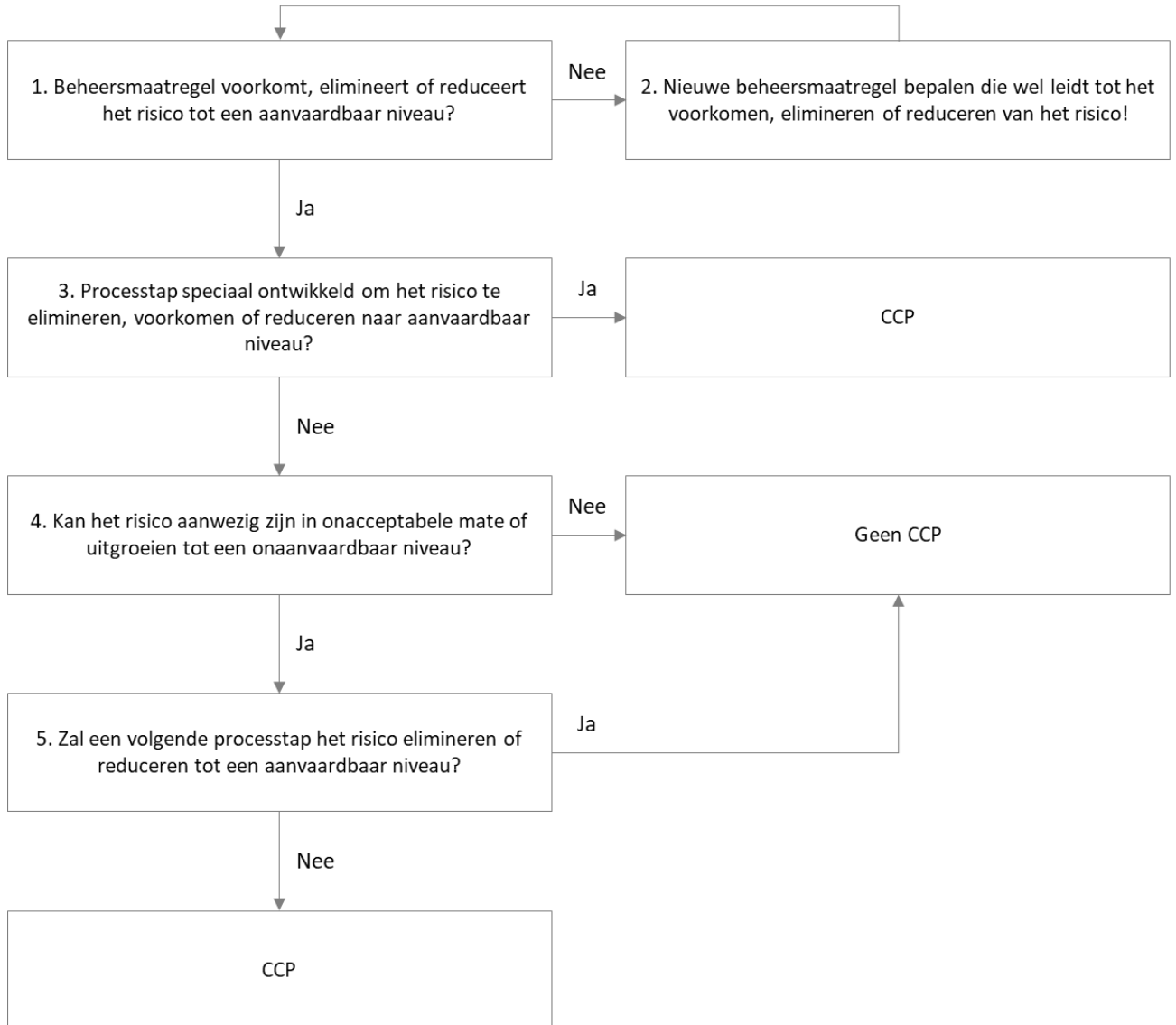
Hierbij worden 3 typen van gevaren onderscheiden:

- a. (Micro)biologische gevaren: ongedierte, parasieten, micro-organismen als bacteriën, schimmels, gisten en virussen
- b. Chemische gevaren: bestrijdingsmiddelen, reinigingsmiddelen, toxines
- c. Fysische gevaren: hout, glas, metaal, etc.

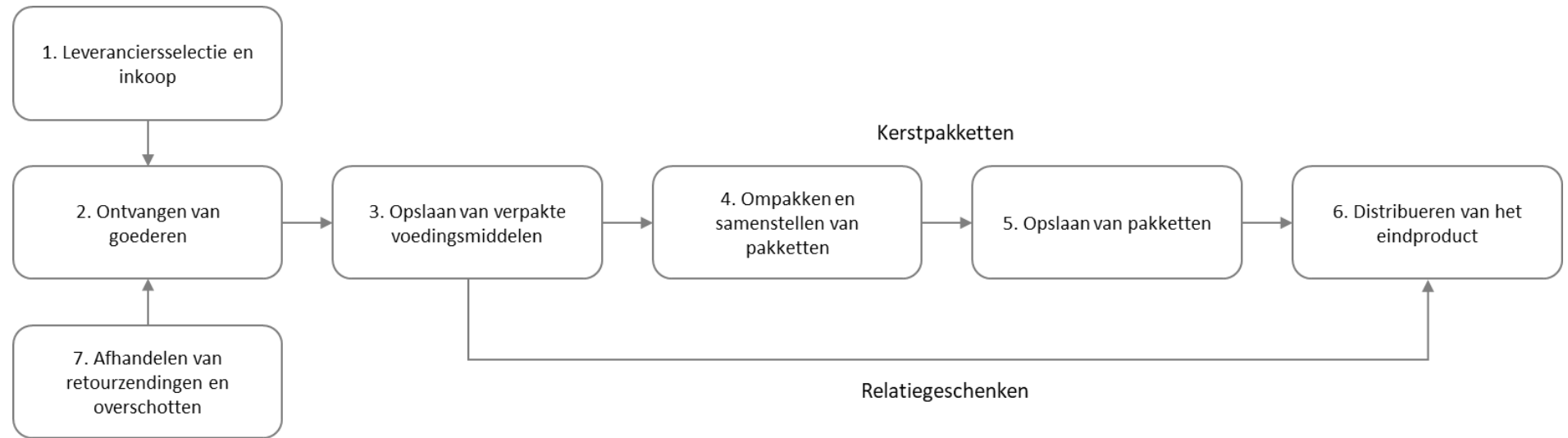
Impact		Kans				
		Nihil; <1%	Onwaarschijnlijk; > 1%	Aanzienlijk; >30%	Eerder wel dan niet; >50%	Groot; >80%
Kritiek; catastrofaal, letale gevolgen voor veel personen	5	5	10	15	20	25
Hoog; ernstig letsel, letale gevolgen voor meerdere personen	4	4	8	12	16	20
Groot; ernstig letsel, zware ziekte, mogelijk letale gevolgen	3	3	6	9	12	15
Matig; matig letsel of behoorlijke ziekte	2	2	4	6	8	10
Nihil; geen gevaar voor gezondheid	1	1	2	3	4	5
		1	2	3	4	5

6.3 Beslisboom

De geïdentificeerde gevaren (zie 6.5 hieronder) zijn door de beslisboom geleid, om eventuele kritische controle punten (CCP's) te bepalen.



6.4 Processchema

**Toelichting**

Het kan voorkomen dat externe opslagruimte wordt gehuurd, voor het opslaan van verpakte voedingsmiddelen en/of pakketten. Deze ruimte moet, net als de eigen opslagruimte, voldoen aan de eisen die worden gesteld in deze hygiënecode.

In het geval van relatiegeschenken en promotionele producten, worden deze veelal verpakt ontvangen, opgeslagen en gedistribueerd, zonder dat hier extra handelingen mee verricht worden.

6.5 Gevarenanalyse

#	Processtap	Mogelijk gevaar	Kans	Impact	Score	Beoordeling	CCP	BM
1	Selecteren van leveranciers en inkopen	Producten en partijen zijn niet traceerbaar naar leveranciers en naar klanten. Indien bij een leverancier een voedselveiligheidsrisico reëel geworden is, moeten producten geblokkeerd en teruggeroepen kunnen worden.	2	3	6	Zowel in- en verkooporders als leverancier- en klantgegevens maken deel uit van de orderadministratie en zijn aan elkaar gekoppeld.	Nee (B4)	Ja
2	Ontvangen van goederen	Besmetting door beschadigde verpakking.	1	2	2	Alle producten worden bij binnenkomst gecontroleerd en daarnaast tijdens productie (ompakken).	Nee (B4)	Ja
		Inname van producten die niet voldoen aan wettelijke of kwaliteitseisen (onjuiste etikettering, onvoldoende houdbaarheid (THT), sporen van bederf).	2	2	4	Alle producten worden bij binnenkomst gecontroleerd en daarnaast tijdens productie (ompakken).	Nee (B4)	Ja
3	Opslaan van verpakte voedingsmiddelen	Besmetting/vervuiling van producten door onvoldoende hygiëne in de opslag.	3	1	3	Het betreft verpakte producten en hier zijn algemene beheermaatregelen voor.	Nee (B4)	Ja
		Risico op verlopen van THT data.	2	2	4	Geen sprake van snel bederfelijke producten. Producten worden veelal ingekocht op project en niet op voorraad. Bij ontvangst wordt gecontroleerd op THT.	Nee (B4)	Ja

Voor de borging van gevaren van binnenkomende goederen wordt Infoblad 65 als leidraad gebruikt. Deze is beschikbaar via de website van de NVWA. Zie ook 7.9 in dit document.

#	Processtap	Mogelijk gevaar	Kans	Impact	Score	Beoordeling	CCP	BM
3	Opslaan van verpakte voedingsmiddelen	Kwaliteitsverlies door vochtige opslag.	2	1	2	Het betreft verpakte producten en hier zijn algemene beheermaatregelen voor.	Nee (B4)	Ja
4	Ompakken en samenstellen van pakketten	Besmetting/vervuiling van producten door onvoldoende hygiëne.	2	1	2	Het betreft verpakte producten. Algemene hygiëneregels zijn van toepassing.	Nee (B4)	Ja
		Besmetting van pakketten met vuil.	3	1	3	Dit betreft vervuiling in de omverpakking en levert geen gevaar op voor de voedselveiligheid.	Nee (B4)	Ja
5	Opslaan van pakketten	Kwaliteitsverlies door vochtige opslag.	2	1	2	Betreft verpakte producten in een secundaire verpakking. Geen risico.	Nee (B4)	Ja
		Besmetting van pakketten met vuil.	1	1	1	Betreft verpakte producten in een secundaire verpakking. Geen risico.	Nee (B4)	Ja
		Besmetting van producten door ongedierte.	3	2	6	Algemene preventiemaatregelen van toepassing.	Nee (B4)	Ja
6	Distribueren van het eindproduct	Besmetting door beschadigde verpakking (transportschade).	2	1	2	Producten hebben omverpakking. Geen risico voor voedselveiligheid.	Nee (B4)	Ja
7	Afhandelen van retourzendingen en overschotten	Afgekeurde en mogelijk risicovolle producten, die in pakketten terecht komen (beschadigde producten/verpakkingen, onvoldoende THT).	1	2	2	Afgekeurde producten worden apart opgeslagen. Algemene maatregel.	Nee (B4)	Ja

C. Basisvoorwaarden

7. Hygiënevoorschriften

In de Verordening levensmiddelenhygiëne ((EG) nr. 852/2004) is een aantal eisen vastgelegd met betrekking tot de bouw en inrichting van bedrijfsruimten.

7.1 Bouwkundige voorzieningen en inrichtingseisen

Bedrijfsruimten moeten zodanig zijn gebouwd en ingericht dat onder andere; reiniging en desinfectie goed kunnen worden uitgevoerd, voorkomen wordt dat ophoping van vuil plaatsvindt en voorkomen wordt dat levensmiddelen in contact komen met giftige materialen.

Productieruimte

- Het is verplicht om adequate maatregelen te treffen om ongedierte te weren. Dit houdt in dat het bedrijfspand goed gesloten moet zijn. Kieren en andere openingen naar binnen moeten worden voorkomen.
- Vloeren moeten in een deugdelijke, goed onderhouden staat verkeren, schoon zijn en eenvoudig kunnen worden schoongemaakt.
- Afvoervoorzieningen zoals afvoeren in wasbakken, afvoerputjes en afvoergoten in de bedrijfsruimten moeten geschikt zijn voor het beoogde doel. Het ontwerp en de constructie moet zodanig zijn dat verontreiniging van producten wordt voorkomen.
- Plafonds moeten zo gemaakt zijn dat ophoping van vuil, condensvorming, schimmelgroei en het loskomen van deeltjes (bladder) wordt voorkomen
- De constructie van de ramen moet zodanig zijn dat er geen vuilophoping kan plaatsvinden. Ramen die open kunnen moeten goed afsluiten en voorzien zijn van horren, in verband met het weren van insecten.
- Ramen mogen niet opengezet worden, indien deze niet zijn voorzien van een hor.
- Kieren in de constructie van buitendeuren zijn niet toegestaan omdat dit het binnentreden van ongedierte in de hand werkt.
- Bedrijfsruimten moeten voldoende worden verlicht zodat de hygiëne goed te beoordelen is.
- Bedrijfsruimten moeten voldoende worden geventileerd zodat een te hoge temperatuur en luchtvochtigheid worden voorkomen.
- Tijdens opslag moet contact tussen levensmiddelen en gezondheidsbedreigende stoffen, zoals bijvoorbeeld: schoonmaakmiddelen, middelen voor het onderhoud van materieel of apparatuur (denk aan oplaadstations en heftrucks) worden voorkomen.

7.2 Sanitaire voorzieningen

Toiletruimten mogen niet direct uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd (opslag en ompakken). Een handenwasgelegenheid moet aanwezig zijn. Deze mag zowel in de toiletruimte zelf aanwezig zijn als in een voorportaal.

De handenwasgelegenheid moet minimaal zijn uitgerust met koud en warm stromend water van drinkwater kwaliteit en alle voorzieningen die nodig zijn voor het hygiënisch wassen en drogen van de handen.

7.3 Apparatuur en uitrusting

Werktafels moeten in goede staat verkeren en moeten eenvoudig te reinigen zijn. De opstelling van werktafels en apparatuur moet zodanig zijn dat er omheen gereinigd kan worden.

Werktafels mogen geen scherpe randen bevatten, waardoor verpakkingen beschadigd kunnen worden.

7.4 Reiniging en desinfectie

Werkruimten moeten structureel worden schoongehouden. Zie ook de toelichting in 8.7.

7.5 Afvalbeheersing

Het ophopen van afval in de bedrijfsruimten is niet toegestaan. Afval mag wel in de bedrijfsruimte worden ingezameld en daarna zo snel als mogelijk worden afgevoerd.

Opslagcontainers waarin afval gedurende langere tijd wordt opgeslagen, worden buiten en zover mogelijk verwijderd van de opslag neergezet. Ongedierte wordt geweerd door de containers af te sluiten.

7.6 Ongediertewering en bestrijding

Plaaagdieren zoals ratten, muizen, kruipende insecten zoals kakkerlakken, vliegende insecten zoals vliegen en bepaalde vogelsoorten, kunnen risico's met zich meebrengen voor de volksgezondheid. Hierbij kan worden gedacht aan het verspreiden van micro-organismen, infectieziekten, de voedselveiligheid kan in het geding komen en knaagdieren kunnen brandschade veroorzaken.

Om microbiologische besmetting en verontreiniging van voedingsmiddelen via ongedierte te voorkomen, dient u maatregelen te treffen ter preventie en bestrijding van ongedierte en u dient regelmatig te controleren of uw opslag vrij is van ongedierte.

Door preventieve maatregelen te nemen worden plaagdieren geweerd en hoeft er geen bestrijding plaats te vinden. Bouwkundige voorzieningen en een goede hygiëne zijn hiervan voorbeelden.

Ter voorkoming van overlast van ongedierte treft u de volgende maatregelen:

- Onderhoud het gebouw en het terrein goed, bijvoorbeeld geen begroeiing langs de gevel.
- Zorg ervoor dat hemelwaterafvoeren intact zijn en niet toegankelijk voor plaagdieren.
- Voorkom dat plaagdieren naar binnen komen. Houdt ramen en deuren zoveel mogelijk gesloten of pas hor wering toe. Kieren onder deuren mogen maximaal 0.5 cm zijn, dicht kieren en naden af en voorzie open stootvoegen van roostertjes of gaas.
- Zorg voor orde, netheid en hygiëne in en om uw bedrijf. Voorkom bijvoorbeeld stofnesten in het magazijn en zorg dat de vloer en overige oppervlakken goed bereikbaar zijn voor de reiniging en zorg dat deze schoon zijn.
- Zorg voor voldoende verlichting in de bedrijfsruimten.
- Ramen in de productieruimte, die open kunnen, zijn voorzien van horren.
- In productie en opslag wordt niet gegeten.
- Producten zijn afdoende verpakt en beschermd tegen ongedierte.
- Onverpakt voedsel is dusdanig opgeslagen, dat ongedierte hier niet bij kan.
- In afvalbakken in de productie, worden geen overpakte producten of voedselresten verzameld. Deze worden gedeponeerd in afvalbakken buiten de productie en opslag.
- Productie, opslagruimten en gereedschap worden schoongemaakt, volgens een deugdelijk schoonmaakplan.

Controleer op de aanwezigheid van plaagdieren, door te letten op; uitwerpselen en pootafdrukken van muizen en ratten, knaagschade, dode insecten, vervellinghuidjes en spinsel van insecten, spinrag, e.d.

U kunt de aanwezigheid van kakkerlakken en bepaalde andere soorten insecten vroegtijdig vaststellen met hulpmiddelen als detectievallen en insectenlampen.

Controles en detectie mag u zelf uitvoeren bij (zeer) geringe last van plaagdieren. U kunt hierbij geholpen worden door een gespecialiseerd bedrijf voor plaagdierbeheersing. Het afsluiten van een contract is echter niet verplicht.

Als u controle en detectie overlaat aan een gespecialiseerd bedrijf dan dit deze in het bezit te zijn van een geldig vakbekwaamheidsdiploma –of bewijs en dit altijd te kunnen aantonen met een pasje, afgegeven door erkende exameninstututen. Schriftelijke of digitale rapportage (logboek) van de inspectie- en detectiebevindingen dient aanwezig te zijn op het bedrijf in verband met aansprakelijkheid en verantwoording. In dit logboek moet tevens een kopie zitten van het vakbekwaamheidsdiploma van de betreffende bestrijder(s).

Het kan noodzakelijk zijn om ongedierte te moeten bestrijden met biociden. Biociden zijn chemische of biologische bestrijdingsmiddelen die op grond van de Wet gewasbeschermingsmiddelen en biociden een toelating op de Nederlandse markt behoeven.

Bestrijding van ongedierte met biociden moet te allen tijde worden uitgevoerd door een professionele ongediertebestrijder.

7.7 Persoonlijke hygiëne

Zie de werkinstructie 8.6.

7.8 Opleiding medewerkers

Alle medewerkers moeten dusdanig getraind zijn, dat ze inzicht hebben in en voldoende vaardigheden hebben (competenties) om veilig met voedingsmiddelen om te gaan. Instrueer de medewerkers in elk geval over:

- Voedselveiligheidsrisico's vanuit de gevaren analyse.
- Beheersmaatregelen en instructies in deze hygiëne code.

7.9. Productinformatie

Zorg voor voldoende kennis van producten en grondstoffen (ingrediënten) in het assortiment, dit betekent dat voor productcategorieën (en waar nodig specifieke producten) de volgende informatie bekend moet zijn:

- Bewaarvoorschriften.
- Eisen ten aanzien etikettering.
- Informatie over doelgroepen (bijv.: 18+)
- Specifieke wetgeving die van toepassing is.
- Productcertificaten indien specifieke wetgeving van toepassing is (zie website NVWA, infoblad 65).

Bereiding of productie van levensmiddelen is niet van toepassing, hierdoor is alleen infoblad 65 van toepassing.

D. Beheersmaatregelen en instructies

8.1 Toelichting

Integreer onderstaande maatregelen en instructies in uw werkwijze en communiceer deze met betrokken medewerkers.

8.2 A Selecteren van leveranciers

Werkwijze bij het selecteren van leveranciers van voedselproducten;

- Acceptabele leveranciers van voedselproducten zijn beschikbaar in een actueel overzicht.
- Voordat leveranciers aan het bovengenoemde overzicht wordt toegevoegd, wordt onderzocht of deze leverancier in de afgelopen twee jaar betrokken is geweest bij incidenten op het gebied van voedselveiligheid.
 - Indien dit het geval is, wordt bij deze leverancier schriftelijk bewijs gevraagd, wat betreft de getroffen preventieve maatregelen.
- Per leverancier is vermeld of:
 - De leverancier in het bezit is van relevante certificaten, zoals bijvoorbeeld; ISO 22000, BRC, IFS of HACCP.
 - De leverancier de implementatie van HACCP-eisen kan aantonen, door een geïmplementeerde hygiëncode.
 - Indien aan beide eisen niet wordt voldaan dan dient de leverancier schriftelijk bewijs te overleggen, op welke wijze HACCP eisen en voedselveiligheid is geborgd.
- Afwijkingen bij leveringen van worden geregistreerd. De afwijkingen en de opvolging worden bewaard in een leveranciersdossier (dit mag onderdeel uitmaken van het ERP-pakket, ordersoftware o.i.d.).
- Het bovenbedoelde leveranciersdossier omvat tevens; volledige adresgegevens van de leverancier, kopieën van certificaten en bewijsstukken in verband met het voldoen aan HACCP eisen.
- Leveranciers van voedselproducten worden minimaal jaarlijks beoordeeld op het voldoen aan de toelatingseisen (opname in het overzicht) en op basis van geregistreerde afwijkingen bij leveringen.

8.2 B Inkopen

Aandachtspunten bij het inkoopproces;

- Door een strikte selectie van acceptabele leveranciers, wordt het risico bij inkoop, ten aanzien van voedselveiligheid in hoge mate beperkt.
 - (Bederfelijke producten die gekoeld moeten worden, vallen buiten de scope van deze hygiëncode. Zie 4 Toepassingsgebied van de hygiëncode.)
- Voedselproducten dienen aantoonbaar te voldoen aan wettelijke eisen. Dit wordt gecontroleerd voorafgaand aan het bestellen.
- Voor de borging van gevaren van binnenkomende goederen wordt Infoblad 65 als leidraad gebruikt. Deze is beschikbaar via de website van de NVWA. Zie ook 7.9 in dit document.
 - Dit betekent dat het bedrijf in beeld heeft welke specifieke voedselveiligheidsrisico's gekoppeld zijn aan specifieke artikelen in het (seizoens)assortiment.

8.3 Ontvangst van goederen en distributie

Controle inkomende goederen;

- Producten zijn niet beschadigd en goed verpakt.
- Producten zijn voorzien van vereiste etikettering:
 - Verordening (EG) nr. 1169/2011 verstrekking van voedselinformatie aan consumenten (de basis van de etiketteringseisen).
 - Let op: Om de consument goed te informeren of een voedingsmiddel allergenen bevat heeft de Europese Unie bepaald in Verordening (EG) nr. 1169/2011 dat de voedselallergenen die de meeste overgevoelighedsreacties veroorzaken op het etiket vermeld moeten worden.
- De houdbaarheidsdatum van producten is afdoende (THT).
- Bij afwijkingen zending apart opslaan en markeren.
- Producten en partijen zijn traceerbaar naar leverancier (producent en partij kenmerk).

Aandachtspunten uitgaande goederen;

- Producten zijn voorzien van afdoende robuuste transportverpakking.
- Producten en partijen zijn traceerbaar naar klanten.

8.4 Opslag van goederen

Handhaven van de basisvoorwaarden bij opslag;

- Zorg voor een schone en droge opslag.
- Zorg dat ruimten schoongemaakt kunnen worden.
- Controleer op de aanwezigheid van ongedierte
- Controleer op de aanwezigheid van kieren en naden, openstaande ramen en deuren.
- Hanteer het FIFO-principe.
- Bewaak THT data; zorg dat deze voldoende is bij uitlevering.

8.5 Ompakken en samenstellen van pakketten

Aandachtspunten bij productie;

- Hanteer het FIFO-principe.
- Zorg voor hygiëne in de productieruimten.
- Zorg dat de instructie persoonlijke hygiëne wordt nageleefd.

8.6 Personeelsinstructie voor werken in opslag en productie

Hygiëne en een schone werkplek

Je werkt met voedingsmiddelen, die als geschenk worden aangeboden. Ga dan ook zorgvuldig om met de producten en voorkom besmetting en vervuiling;

- **Was** (minimaal 30 seconden) en droog **handen** zorgvuldig:
 - Bij aanvang werk en bij wisselen van werkzaamheden.
 - Na het eten.
 - Na toiletbezoek.
 - Na het weggoien van afval.
- Behandel snij en andere **wonden** direct, dek ze af met een gekleurde pleister.
- Draag een haarnet of bindt de **haren** samen.
- Doe **handsieraden** af, als deze een risico zijn voor het beschadigen van producten of verpakking.
- Als je **ziek** bent, wordt samen met de leidinggevende beoordeeld of het verantwoord is om met voedsel te werken.
- Draag schone en geschikte **kleding**.

Zorg dat de werkplek schoon en opgeruimd is en blijft. Voor het schoonhouden is een schoonmaakplan. Werk ook zelf mee aan een schone werkplek;

- Zorg dat **afval** in de daarvoor bestemde bakken komt.
- Leeg afvalbakken regelmatig, in elk geval als ze vol zijn en aan het einde van de werkdag.
- **Roken, eten, drinken of kauwgom** op de werkplek is verboden.
- Beschadigde en **afgekeurde producten** worden direct uit productie genomen en apart, duidelijk gemarkeerd, opgeslagen op de aangewezen plaats.
- **Gevaarlijke stoffen**, schoonmaakmiddelen, e.d. moeten altijd buiten de werkplek bewaard worden. Deze horen in de daartoe bestemde opslag en niet in de productieruimten.
- Zorg dat **gereedschap, werktafels, e.d. schoon** zijn voor gebruik. Reinig en ruim op na gebruik.

Bezoekers alleen onder begeleiding en na toestemming van de Directie.

8.7 Recall en traceerbaarheid

1) Melding of eigen bevinding

Een melding van een onveilig product kan zowel door klanten, eindgebruikers of op basis van eigen bevindingen worden gedaan. De Directie wordt direct geïnformeerd.

2) Recall team bijeenroepen

Op basis de melding wordt het recall team geformeerd door de Directie.

Het Recall team maakt een actieplan en communiceert naar alle betrokken partijen.

Indien de melding van een eindgebruiker komt, dan zal altijd eerst contact met de klant worden opgenomen, door de directie.

3) Melding aan NVWA

Op basis van de richtlijnen van de NVWA (meldwijzer) wordt direct onderzocht of melding gedaan moet worden. Vervolgens wordt bepaald wie de melding behoort te doen (zelf of leverancier):

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-levensmiddelen>.

4) Vaststellen acties

Afhankelijk van de aard en de omvang van het incident worden acties vastgesteld. De volgende acties worden in alle gevallen ondernomen:

- Afstemmen met de klant.
- Benaderen betreffende contactpersoon van de leverancier.
- Onderzoek naar herkomst en distributie van de partij ingang zetten.
- Opvragen sample van het ondeugdelijke product.
- Opzoeken certificaten en documenten, behorende bij het product en de levering.
- Vaststellen communicatielijnen.

5) Communiceren acties

Het Recall team heeft een overzicht van alle betrokken partijen en instanties, die te maken hebben met het incident. Dit betreft in elk geval:

- De klant.
- De leverancier.
- Het bevoegd gezag (NVWA).

Alle acties die worden ondernomen, worden tijdig gecommuniceerd naar alle betrokken partijen en instanties.

6) Traceren, blokkeren en verzamelen

Op basis van informatie uit het financieel administratief systeem wordt de betrokken partij geïdentificeerd (zie traceerbaarheid hieronder).

Hierbij wordt vastgesteld:

- Waar de partij vandaan gekomen is.
- Naar welke klanten is uitgeleverd.
- Welke transporteurs betrokken zijn bij de uitlevering.
- Of er voorraad van het ondeugdelijk product op de eigen locatie of op een andere locatie is.

Waar van toepassing wordt voorraad geblokkeerd. In overleg met leverancier en klant wordt het ondeugdelijk product ingezameld.

7) Retourneren goederen

Ondeugdelijke producten die in opslag zijn of zijn ingezameld, worden geretourneerd naar de leverancier. Voor zover (tijdelijke) opslag aanwezig is, wordt deze gemarkeerd tot het is geretourneerd.

8) Evaluatie recall

Informatie die wordt verzameld tijdens een recall wordt verzameld in een recall file.

Na afloop van een recall vindt een evaluatie plaats. Hierbij komen minimaal de volgende aspecten aan de orde:

- Werking van de procedure recall.
- Mogelijk verbeteringen in het HACCP-systeem
- Communicatie naar belanghebbenden om imago schade te beperken.

Bijlage: voorbeeld schoonmaakplan

Het schoonmaakplan is een voorbeeld. Bedrijven mogen een eigen invulling geven aan het schoonmaakplan.

P = tijdens productie (samenstellen pakketten), X = buiten productie, G = Geen registratie maar onderdeel van controle plan.

Object	Locatie	Frequentie				Manier van reinigen	Middelen
		Na gebruik	Dagelijks	Wekelijks	Naar behoefte		
Opslag en productie							
1) Vloeren			Pg		XG	Vegen	Bezem, veegmachine
2) Ramen, kozijnen en deuren					PXG	Vochtig afnemen	Zeem, water, reinigingsmiddel
3) Stellingen				PG	XG	Verwijderen grofvuil	Geen
4) Werktafels			P			Vochtig afnemen	Zeem, water, reinigingsmiddel
5) Sanitaire ruimten; wanden, toilet, wasbak, kraan en deurgreep/slot			P	X		Vochtig afnemen	Zeem, water, reinigingsmiddel
6) Sanitaire ruimten; vloer			P	X		Dweilen	Mop, water, reinigingsmiddel
Kantoor							
7) Sanitaire ruimten; wanden, toilet, wasbak, kraan en deurgreep/slot			PX			Vochtig afnemen	Zeem, water, reinigingsmiddel
8) Sanitaire ruimten; vloer			PX			Dweilen	Mop, water, reinigingsmiddel
9) Kantine; keukenblok, koelkast, tafels en stoelen, deurgrepen			PX			Vochtig afnemen	Zeem, water, reinigingsmiddel
10) Kantine; vloer				PG	XG	Dweilen	Mop, water, reinigingsmiddel
De overige kantoorruimten worden schoongehouden maar vallen buiten het HACCP-gebied, schoonmaak wordt niet geregistreerd.							

Schoonmaakregistratie – Productie - Werktafels

Object; 4) Werktafels	Locatie	Jaar/ Maand	Dag	Paraaf

Schoonmaakregistratie – Productie - Sanitair

Objecten; 5) Sanitaire ruimten; wanden, toilet, wasbak, kraan en deurgreep/slot 6) Sanitaire ruimten; vloer	Locatie	Jaar/ Maand	Dag	Paraaf

Schoonmaakregistratie – Kantoor - Sanitair

Objecten; 7) Sanitaire ruimten; wanden, toilet, wasbak, kraan en deurgreep/slot 8) Sanitaire ruimten; vloer 9) Kantine; keukenblok, koelkast, tafels en stoelen, deurgrepen	Locatie	Jaar/ Maand	Dag	Paraaf