

© Copyright Nederlandse NTWG van GLOBALG.A.P 2023 Zoetermeer. Alle rechten voorbehouden.

Dit werk is auteursrechtelijk beschermd en eigendom van de Nederlandse NTWG van GLOBALG.A.P. Het mag vrij gebruikt worden door primaire producenten van groente en fruit en sierteelt als hulpdocument bij de voorbereiding op en de uitvoering van een audit voor GLOBALG.A.P. IFA 6.x. Verder mag niets uit dit werk worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt worden in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname, of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur(s).

Hygiëne is belangrijk in elk onderdeel van het bedrijfsproces. Er zijn in alle onderdelen van het bedrijfsproces voedselveiligheidsrisico's als gevolg van onvoldoende hygiëne.

Deze risico's zijn onder te verdelen in drie soorten:

- **Microbiologisch** (b.v. bacteriën, schimmels, virussen)
- **Fysisch** (b.v. glas, zand, haren, sigarettenpeuken)
- **Chemisch** (b.v. schoonmaakmiddel, smeermiddel)

In onderstaand overzicht worden diverse mogelijke risico's benoemd. Achter ieder risico is aangegeven welk type risico het betreft:

- **(M) = Microbiologische risico's**
- **(F) = Fysische risico's**
- **(C) = Chemische risico's**

Het is mogelijk dat een benoemd risico meerdere soorten risico's omvat, b.v. oogsten met vuile handen kan het product besmetten met bacteriën maar ook met zand wat aan de handen zit. Dan staan er zowel een (M) als (F) achter dit risico.

Kruis in onderstaand schema de bedrijfsprocessen aan die op uw bedrijf plaatsvinden en die binnen de scope van GlobalGAP vallen en vul de daar genoemde onderdelen verder in.

- | | |
|---|------------------------------|
| ☐ Teelt/Oogst | Vul blokken 1 en 2 in |
| ☐ Opslag geoogst product | Vul blok 3 in |
| ☐ (Intern) Transport | Vul blok 4 in |
| ☐ Productbehandeling | Vul blokken 5 en 6 in |
| Denk aan sorteren, verpakken, spoelen, wassen, uitzoeken, bijwegen e.d. | |
| ☐ Opslag gereed product | Vul blok 7 in |
| ☐ (Extern) Transport | Vul blok 8 in |

1. Persoonlijke hygiëne tijdens de teelt/oogst

Indien tijdens de teelt c.q. de oogst (deels) handmatige arbeid wordt uitgevoerd is het risico aanwezig dat het product besmet wordt door onvoldoende naleving van de hygiënemaatregelen van de oogst-/teeltmedewerkers en/of andere medewerkers die met het gewas in aanraking komen. De volgende risico's kunnen van toepassing zijn:

- a. Medewerkers hebben vuile handen en/of nagels tijdens het oogsten **(M) (F)**
- b. Medewerkers lijden aan een besmettelijke ziekte tijdens het oogsten **(M)**
- c. Lichaamsvocht van medewerkers, zoals bloed, zweet en spuug, dat het product kan bevuild **(M)**
- d. Medewerkers hebben besmette handen na toiletbezoek **(M)**
- e. Besmetting door haren van medewerkers **(F)**
- f. Er is geen apart en geschikt toilet aanwezig tijdens en nabij de oogstwerkzaamheden **(M)**
- g. Besmetting door etens- of drinkwaren van medewerkers **(M) (F)**
- h. Besmetting door rookwaren **(F)**
- i. Besmetting door medewerkers die vuile kleding dragen die het product kan besmetten **(M) (F) (C)**
- j. Besmetting door medewerkers die sieraden dragen die het product kunnen besmetten **(F)**
- k. Besmetting door productvreemde delen die in het oogstfust terecht komen, zoals sieraden, pleisters, messen, pennen ed. **(M) (F) (C)**
- l. Medewerkers hebben allergenen bij zich (Pinda's; Noten; Selderij; Mosterd; Melk; Eieren; Vis; Glutenbevattende granen; Lupine; Sesamzaad; Soja; Schaaldieren; Weekdieren; Zwaveldioxide en sulfiet) **(F)**
- m.

Beschrijf onderstaand de risico's die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om betreffend risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

2. Andere hygiëne tijdens de teelt/oogst

Tijdens de oogst kunnen de volgende risico's van toepassing zijn:

- a. Besmetting door (huis)dieren die in het gewas lopen **(M) (F)**
- b. Besmetting door vuile machines die in het gewas rijden **(M) (F)**
- c. Besmetting door vuile oogst attributen als scharen of messen **(M) (F)**
- d. Besmetting door glas door breuk in een kas **(F)**
- e. Besmetting door (rottend) afvalproduct of ander afval **(M) (F)**
- f. Besmetting door vuil oogstfust **(M)**
- g. Besmetting door derden die in het gewas komen **(M) (F) (C)**
- h. Besmetting door gebruikt water **(M)**
- i. Besmetting door gebruikte mest **(M) (F)**
- j. Het product kan in aanraking komen met een allergeen (Pinda's; Noten; Selderij; Mosterd; Melk; Eieren; Vis; Glutenbevattende granen; Lupine; Sesamzaad; Soja; Schaaldieren; Weekdieren; Zwaveldioxide en sulfiet) **(F)**
- k.

Beschrijf onderstaand de risico's die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om betreffend risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

3. Risico op besmetting tijdens opslag van geoogst product (zowel korte als lange opslag/bewaring)

Tijdens de opslag (kort en lang) van product kunnen de volgende risico's van toepassing zijn:

- a. Besmetting door vuile vloeren/wanden/plafonds van de opslag **(M) (F)**
- b. Besmetting door (huis)dieren die in de opslag lopen **(M) (F)**
- c. Besmetting door ongedierte **(M) (F)**
- d. Besmetting door glas door breuk van ramen, lampen of andere glazen voorwerpen **(F)**
- e. Besmetting door (rottend) afvalproduct aanwezig in de opslag **(M) (F)**
- f. Besmetting door vuil opslagfust **(M)**
- g. Besmetting door medewerkers die in de opslag komen **(M) (F) (C)**
- h. Besmetting door derden die in de opslag komen **(M) (F) (C)**
- i. Besmetting door andere materialen/producten die in de opslag aanwezig zijn **(M) (F) (C)**
- j. Besmetting door machines die in de opslag rijden **(F) (C)**
- k. Besmetting door vocht/schimmel **(M)**
- l. Besmetting door koelmachines **(F) (M) (C)**
- m. Het product kan in aanraking komen met een allergeen (Pinda's; Noten; Selderij; Mosterd; Melk; Eieren; Vis; Glutenbevattende granen; Lupine; Sesamzaad; Soja; Schaaldieren; Weekdieren; Zwaveldioxide en sulfiet) **(F)**
- n.

Beschrijf onderstaand de risico's die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om betreffend risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

4. Besmetting tijdens intern transport

Tijdens het transporteren van product op uw bedrijf kunnen de volgende risico's van toepassing zijn:

- a. Besmetting door vuile vloeren/wanden/plafonds van het transportmiddel **(M) (F)**
- b. Besmetting door glas door breuk van lampen **(F)**
- c. Besmetting door medewerkers die het transport verzorgen **(M) (F) (C)**
- d. Besmetting door derden die het transport verzorgen **(M) (F) (C)**
- e. Besmetting door koelmachines **(F) (M) (C)**
- f. Besmetting door andere materialen/producten die gelijktijdig getransporteerd worden **(M) (F) (C)**
- g. Besmetting door heftruck **(F) (C)**
- h. Het product kan in aanraking komen met een allergeen (Pinda's; Noten; Selderij; Mosterd; Melk; Eieren; Vis; Glutenbevattende granen; Lupine; Sesamzaad; Soja; Schaaldieren; Weekdieren; Zwaveldioxide en sulfiet) **(F)**
- i.

Beschrijf onderstaand de risico's die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om betreffend risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

5. Persoonlijke hygiëne tijdens productbehandeling

Tijdens het sorteren/verpakken/bewerken van het product is de persoonlijke hygiëne van de medewerkers een hoog risico op besmetting van het product door onvoldoende naleving van de hygiënemaatregelen van de medewerkers. De volgende risico's kunnen van toepassing zijn:

- a. Medewerkers hebben vuile handen en/of nagels tijdens productbehandeling **(M) (F)**
- b. Medewerkers lijden aan een besmettelijke ziekte tijdens productbehandeling **(M)**
- c. Lichaamsvocht van medewerkers, zoals bloed, zweet en spuug, dat het product kan bevuilden **(M)**
- d. Besmetting door haren van medewerkers **(F)**
- e. Medewerkers hebben besmette handen na toiletbezoek **(M)**
- f. Er is geen apart en geschikt toilet aanwezig **(M)**
- g. Medewerkers hebben vuile kleding welke het product kan besmetten **(M) (F) (C)**
- h. Besmetting door medewerkers die sieraden dragen die het product kunnen besmetten **(F)**
- i. Besmetting door productvreemde delen die in het oogstfust terecht komen, zoals sieraden, pleisters, messen, pennen ed. **(M) (F) (C)**
- j. Besmetting door etens- of drinkwaren van medewerkers **(M) (F)**
- k. Besmetting door rookwaren **(F)**
- l. Het product kan in aanraking komen met een allergeen (Pinda's; Noten; Selderij; Mosterd; Melk; Eieren; Vis; Glutenbevattende granen; Lupine; Sesamzaad; Soja; Schaaldieren; Weekdieren; Zwaveldioxide en sulfiet) **(F)**
- m.

Beschrijf onderstaand de risico's die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om betreffend risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

6. Andere risico's op besmetting tijdens productbehandeling

Tijdens productbehandeling kunnen de volgende risico's van toepassing zijn:

- a. Besmetting door (huis)dieren **(M) (F)**
- b. Besmetting door vuile machines **(M) (F)**
- c. Besmetting door vuile attributen als scharen of messen **(M) (F)**
- d. Besmetting door gebruikte materialen als pennen, weegschalen, meetapparatuur **(F)**
- e. Besmetting door glas door breuk in een lamp, raam, deel van machine o.i.d. **(F)**
- f. Besmetting door (rottend) afvalproduct of ander afval **(M) (F)**
- g. Besmetting door vuil fust en/of fustonderdelen **(M)**
- h. Besmetting door derden die in loods/schuur komen **(M) (F) (C)**
- i. Besmetting door vuile vloeren/wanden/plafonds van loods/schuur **(M) (F)**
- j. Besmetting door ongedierte **(M) (F)**
- k. Besmetting door gebruikt water **(M)**
- l. Besmetting door opslag van organische of kunst mest **(M) (F)**
- m. Besmetting door opslag van chemische middelen **(M) (F) (C)**
- n. Besmetting door opslag van water **(M)**
- o. Besmetting door opslag van andere stoffen/materialen/machines **(M) (F) (C)**
- p. Het product kan in aanraking komen met een allergeen (Pinda's; Noten; Selderij; Mosterd; Melk; Eieren; Vis; Glutenbevattende granen; Lupine; Sesamzaad; Soja; Schaaldieren; Weekdieren; Zwaveldioxide en sulfiet) **(F)**
- q.

Beschrijf onderstaand de risico's, zoals hierboven benoemd of anders, die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om dit risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

7. Risico op besmetting tijdens opslag van gereed product (zowel korte als lange opslag/bewaring)

Tijdens de opslag (kort en lang) kunnen de volgende risico's van toepassing zijn:

- a. Besmetting door vuile vloeren/wanden/plafonds van de opslag **(M) (F)**
- b. Besmetting door (huis)dieren die in het de opslag lopen **(M) (F)**
- c. Besmetting door ongedierte **(M) (F)**
- d. Besmetting door glas door breuk van ramen, lampen of andere glazen voorwerpen **(F)**
- e. Besmetting door (rottend) afvalproduct aanwezig in de opslag **(M) (F)**
- f. Besmetting door medewerkers die in de opslag komen **(M) (F) (C)**
- g. Besmetting door derden die in de opslag komen **(M) (F) (C)**
- h. Besmetting door andere materialen/producten die in de opslag aanwezig zijn **(M) (F) (C)**
- i. Besmetting door machines die in de opslag rijden **(F) (C)**
- j. Besmetting door vocht/schimmel **(M)**
- k. Besmetting door koelmachines **(F) (M) (C)**
- l. Het product kan in aanraking komen met een allergeen (Pinda's; Noten; Selderij; Mosterd; Melk; Eieren; Vis; Glutenbevattende granen; Lupine; Sesamzaad; Soja; Schaaldieren; Weekdieren; Zwaveldioxide en sulfiet) **(F)**
- m.

Beschrijf onderstaand de risico's, zoals hierboven benoemd of anders, die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om dit risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

8. Besmetting tijdens extern transport

Tijdens het transporteren van product naar uw afnemer of naar een opslaglocatie kunnen de volgende risico's van toepassing zijn:

- a. Besmetting door vuile vloeren/wanden/plafonds van het transportmiddel **(M) (F)**
- b. Besmetting door glas door breuk van lampen **(F)**
- c. Besmetting door medewerkers die het transport verzorgen **(M) (F) (C)**
- d. Besmetting door derden die het transport verzorgen **(M) (F) (C)**
- e. Besmetting door koelmachines **(F) (M) (C)**
- f. Besmetting door andere materialen/producten die gelijktijdig getransporteerd worden **(M) (F) (C)**
- g. Besmetting door heftruck **(F) (C)**
- h.

Beschrijf onderstaand de risico's, zoals hierboven benoemd of anders, die zich op uw bedrijf voordoen. Geef daarnaast aan welke maatregelen u getroffen heeft om dit risico te minimaliseren en te beheersen.

Risico	beheersmaatregel

Ingevuld door:

datum:

Geactualiseerd door:

datum:

Geactualiseerd door:

datum:

Geactualiseerd door:

datum: