

© 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).

Bedrijfsnaam:

Doel van deze risicoanalyse aantoonbaar te maken dat de risico's op aanwezigheid van allergenen en/of de risico's op kruisbesmetting van uw product(en) met allergenen op het bedrijf zijn geanalyseerd.

Daar waar product met een allergeen wordt uitgeleverd dient aantoonbaar de wettelijk verplichte allergenen informatie op de labels en of etiketten te zijn vermeld.

Een allergeen is een stof welke allergische reacties oproept bij mensen die daarvoor gevoelig zijn. Allergische reacties komen op bepaalde producten vaker voor dan op andere producten. De klachten die optreden bij voedselallergie zijn per persoon verschillend. De ernst van de klachten kan per persoon en per voedingsmiddel verschillen van mild tot zeer ernstig. De symptomen zijn vaak huidklachten of maag- en darmklachten, maar ook duizeligheid, flauwvallen en hartklachten behoren tot de mogelijke symptomen.

Vanuit Europese wetgeving zijn veertien stoffen als allergeen benoemd, namelijk: gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe), schaaldieren, ei, vis, pinda, soja, melk (inclusief lactose), noten (8 soorten), selderij, mosterd, sesam, sulfiet, lupine en weekdieren.

Indien er op het bedrijf allergenen worden verpakt en/of verwerkt en/of er is een potentieel risico op kruisbesmetting van uw product(en) met een allergeen, dan dient aantoonbaar de wettelijk verplichte informatie omtrent betreffend allergeen op de verpakking te worden vermeld.

Risicoanalyse Allergenen

1. Welke van onderstaande allergenen kunnen op uw bedrijf aanwezig zijn?

Denk aan opslag, verwerken en/of verpakken van producten.
Denk aan etenswaren van u of uw medewerkers.

- ☐ gluten (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe) of producten waar deze gluten houdende producten in zijn verwerkt
- ☐ schaaldieren
- ☐ ei of producten waar ei in is verwerkt
- ☐ vis of producten waar vis in is verwerkt
- ☐ pinda of producten waar pinda in is verwerkt (pindakaas, Snickers ed.)
- ☐ soja of soja-producten
- ☐ melk (inclusief lactose) of melkproducten (koffiemelk, yoghurt ed.)
- ☐ noten (hazelnoot, amandel, cashewnoot, walnoot, pecannoot, pistachenoot, kastanje) of producten waarin deze noten verwerkt zijn (pasta, koek, snoep, zoutjes ed.)

- ☐ bladselderij, bleekselderij, knolselderij
- ☐ mosterd of mosterd-producten
- ☐ sesam
- ☐ sulfiet
- ☐ lupine
- ☐ weekdieren

Beantwoord van bij vraag 1 aangevinkte allergenen de volgende vragen.

2. Wordt er vanaf uw bedrijf een allergeen of product dat een allergeen bevat, uitgeleverd?

☐ JA, nl . . .

☐ NEE

- Indien JA, ga verder met vraag 3
- Indien NEE ga verder met vraag 4

3. Vanaf uw bedrijf wordt product geleverd dat een allergeen is of een allergeen bevat. Derhalve dient u hiervoor de wettelijke voorschriften op het gebied van etiketten en labels na te leven.

- U dient kennis te hebben van deze voorschriften;
- U dient deze voorschriften beschikbaar te hebben;
- U dient aantoonbaar de voorschriften na te leven;
- Uw medewerkers dienen geïnformeerd te zijn omtrent betreffende voorschriften.

4. Is er een aannemelijk risico van aanwezigheid van (sporen van) allergenen op uw product waardoor dit vanuit risicobeoordeling op labels en/of etiketten vermeld zou moeten worden?

☐ JA

☐ NEE

- Indien NEE, beschrijf de situatie en/of beheersmaatregelen waarom er geen risico is
- Indien JA dan dient op de label- of etiketinformatie de informatie rondom aanwezigheid van (sporen van) het allergeen aantoonbaar te worden vermeld.

Beschrijf hieronder de beheersmaatregelen en/of geef voorbeelden van allergenenaanduiding op labels en/of etiketten.

. . .

. . .

. . .

. . .

Voor meer informatie over allergenen:

<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/etikettering-van-levensmiddelen/allergenen>

Ingevuld door :

Datum :

Geactualiseerd door :

Datum :

Geactualiseerd door :

Datum :

Geactualiseerd door :

Datum :