|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Allergenen risicobeoordeling en managementplan** | | | |
| Bedrijf |  | P&C  F&V-SMART | 21.06 |
| Bedrijfsleiding |  | Datum | .. / .. / 202. |

De risicobeoordeling betreft gevaren die betrekking hebben op voedselallergenen.

De risicobeoordeling betreft de primaire productie van plantaardige producten bestemd voor de verse markt; en omvat teelt, oogst, sortering, bewaring en transport, voor zover deze onder de controle en/of in opdracht gebeuren van de producent.

Bij het uitvoeren van de gevarenanalyse dient de vraag gesteld te worden: Waar kan tijdens de productbehandeling (productie, oogsten, sorteren, bewaren, transport) een gevaar voor de verontreiniging door allergenen optreden?

Afhankelijk van het resultaat van de risicobeoordeling zal de producent de afnemer afdoende moeten informeren over allergenen die (mogelijks) op de producten kunnen aanwezig zijn, en/of de relevante informatie voorzien op de etiketten. Er moet steeds voldaan worden aan de wettelijke bepalingen.

De beoordeling dient aangepast in geval van nieuwe en/of veranderende omstandigheden.

Deze beoordeling is aanvullend op de algemene risicobeoordeling zoals opgenomen in DOC 17 en 23.

In de Europese wetgeving zijn de belangrijkste allergenen geïdentificeerd – zie bijlage achteraan.

* Voor producten van de sector groenten en fruit versmarkt zijn specifiek SELDER en NOTEN opgenomen. Te allen tijde zal voor de producten selder en noten de verwijzing naar het allergeen moeten vermeld worden (bijvoorbeeld: bevat selder, bevat noten), tenzij het product als dusdanig duidelijk herkenbaar is.
* In alle gevallen zal de producent moeten beoordelen in welke mate de vermelde allergenen, vanuit diverse bronnen, mogelijks kunnen aanwezig zijn op het product. Indien de aanwezigheid mogelijk is, zal voor de betrokken producten de verwijzing naar het allergeen moeten vermeld worden.

Risicobeoordeling

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Mogelijke factoren / gevaren | Mogelijk risico | | |
| Geen | Beperkt | Aanzienlijk |
| Product zelf |  |  |  |
| Voorgaande teelt op de productielocatie |  |  |  |
| Andere teelten op bedrijf |  |  |  |
| Aangrenzende activiteiten van derden |  |  |  |
| Meststoffen/bemesting |  |  |  |
| Gewasbeschermingsmiddelen |  |  |  |
| Oogstwerktuigen |  |  |  |
| Oogstverpakkingen |  |  |  |
| Transport geoogst product |  |  |  |
| Opslag/stockage |  |  |  |
| Sorteren |  |  |  |
| Verpakken |  |  |  |
| Transport eindproduct |  |  |  |
| Personeelsleden – menselijke impact |  |  |  |
| Andere: … |  |  |  |
| Andere: … |  |  |  |
| Andere: … |  |  |  |
|  | | | |
| Conclusie risicobeoordeling |  |  |  |

Managementplan

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Mogelijke maatregelen om risico’s te beheersen | Toepassing | Toelichting |
| Reinigen materiaal bij wissel tussen teelt/product |  |  |
| Afzonderlijke behandeling tijdens teelt |  |  |
| Aanpaste productiemiddelen gebruiken |  |  |
| Afzonderlijke opslag |  |  |
| Afzonderlijke behandeling tijdens sorteren en verpakken |  |  |
| Inzet specifieke personeelsleden |  |  |
| Personeelsleden – persoonlijke hygiëne |  |  |
| Verbod op eten en drinken tijdens de werkzaamheden |  |  |
| Andere: … |  |  |
| Andere: … |  |  |
| Andere: … |  |  |
| Product wordt gekookt voor consumptie |  |  |

Besluit en informatie voor afnemers

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Conclusie beheersmaatregelen |  | Geen risico’s op allergenen wanneer product bedrijf verlaat/door producent wordt geleverd |
|  | Risico’s op allergenen |
|  | | |
| Identificatie (mogelijke) allergenen |  | Selder |
|  | Noten |
|  | Lupinen |
|  | Gluten |
|  | Mosterd |
|  | Andere: … |
|  | Andere: … |
|  | | |
| Informatie op eindverpakking |  | Niet vereist |
|  | Niet van toepassing, geen consumentenverpakkingen |
|  | Vereist |
|  | | |
| Informatie aan afnemers |  | Niet vereist |
|  | Vereist |

Op basis van bovenstaande kan de producent

de nodige informatie (etiket, verklaring PO/afnemer) voorleggen tijdens de audit.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | Initiële opmaak | Revisie 01 | Revisie 02 | Revisie 03 |
| Wijzigingen ten opzichte van voorgaande versie? | | |
| Ja / Neen | Ja / Neen | Ja / Neen |
| Indien JA:  Wijzigingen en aanvullingen duidelijk herkenbaar aanbrengen op document of eventueel nieuw document gebruiken. | | | | |
| Verantwoordelijke |  |  |  |  |
| Datum |  |  |  |  |
| Handtekening |  |  |  |  |

Bijlage:

Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 – Bijlage II

Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken

1. Glutenbevattende granen, namelijk: tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:

a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (1)

b) maltodextrinen op basis van tarwe (1)

c) glucosestroop op basis van gerst

d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten

2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.

3. Eieren en producten op basis van eieren

4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:

a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten

b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn

5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten

6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:

a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet (1)

b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja

c) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja

d) plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja

7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:

a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten

b) lactitol

8. Noten, namelijk amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoinensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten

9. Selderij en producten op basis van selderij

10. Mosterd en producten op basis van mosterd

11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad

12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO2 moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten

13. Lupine en producten op basis van lupine

14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren

1. En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangsproduct heeft vastgesteld