

# Inkijkexemplaar - HACCP Handboek V1

LET OP: dit betreft een inkijkexemplaar van het HACCP handboek opgesteld door Haccplan.nl. Het doel van dit document is om u (beperkt) inzicht te geven in wat u minimaal kunt verwachten voor aankoop van het digitale document.

Dit document is een **sterk bewerkte** versie van ons volledige HACCP handboek template. Om u een idee te geven van de inhoud, zijn enkele hoofdstukken gedeeltelijk weergegeven.

Let op:

- \* Meerdere hoofdstukken zijn geheel of gedeeltelijk verwijderd.
- \* Tekst is op de meeste plaatsen onleesbaar gemaakt.
- \* De bijlagen die bij het volledige handboek horen, zijn in dit inkijkexemplaar niet inbegrepen.

Vanwege de digitale aard van dit product kunnen wij helaas geen volledig exemplaar als inzage aanbieden vóór aankoop. Dit inkijkexemplaar dient slechts als een minimaal voorproefje, bedoeld om u een indruk te geven van de opzet en kwaliteit van het handboek, voor zover mogelijk.

Bij vragen of behoefte aan verdere toelichting, staan wij uiteraard voor u klaar.

## 1 Welkom, inleiding en doel

Beste [naam],

We kijken er naar uit om met u samen te werken om producten van topkwaliteit te leveren en de veiligheid en tevredenheid van uw klanten te waarborgen.

[REDACTED]

Let op! Het voldoen aan deze werkwijzen is wettelijk verplicht!

Een onderdeel van voldoen aan de HACCP richtlijnen, is dat u als bedrijf informatie vastlegt over uw

[REDACTED]

Het kwaliteitshandboek bestaat uit de volgende onderdelen:

- [REDACTED]
- **Implementatie van het HACCP-systeem\***: Het HACCP-systeem (Hazard Analysis and Critical Control Points) is een wettelijk verplicht systeem voor het borgen van de voedselveiligheid. *Het opstellen en toepassen van de HACCP-principes zorgt ervoor dat mogelijke gevaren tijdens het hele productieproces worden geïdentificeerd, beoordeeld en gecontroleerd, waardoor de veiligheid van de producten die u levert wordt gegarandeerd.*
- **Monitoringplan\***: Een robuust monitoringplan is nodig om de voedselveiligheid en evt. de hygiëne van uw processen te kunnen analyseren en te controleren. *Regelmatig geplande analyses helpen ervoor te zorgen dat uw producten consequent voldoen aan wetgeving en uw eigen kwaliteitsnormen.*
- [REDACTED]
- **Klachtenprocedure**: In het geval van klachten van klanten of vanuit toeleveranciers, helpt een goed gedefinieerde procedure om eventuele problemen onmiddellijk te kunnen melden, aan te pakken en corrigerende maatregelen te nemen.
- [REDACTED]
- [REDACTED]

[REDACTED]

\* = Voor het opstellen van deze onderdelen wordt u, na het invullen van de informatie, sepeeraat bezocht door een externe specialist.

[titel]

## 2 Invullen van belangrijke informatie en voorbereiding

Vult u alstublieft **bijlage 1, Vragenlijst** volledig in en stuur dit retour naar uw contactpersoon.

Voor het bezoek van de externe deskundige vragen wij u de volgende onderdelen voor te bereiden:

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- Een lijst met door u ingehuurd diensten zoals technisch onderhoud, kalibratie en ongediertebestrijding inclusief de dienstverleners;
- [REDACTED]

## 3 HACCP

### 3.1 Gevarenanalysetabellen proces en grondstoffen

Onderstaande tabel moet worden ingevuld door u om de processen en risico's in kaart te kunnen brengen.

[REDACTED]

## 6 Klachten, incidenten en terughaalacties

### Doel:

Klachten, incidenten en terughaalacties op dusdanige wijze te coördineren zodat mogelijk geleden schade door zowel consumenten, afnemers (klanten) en eventuele toeleveranciers wordt geminimaliseerd.

### Tips:

- Meld mogelijke productrisico's en recalls altijd binnen 4 uur aan de NVWA, zie:  
<https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-levensmiddelen>

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

Werkwijze inkomende klachten (u ontvangt een klacht vanuit een klant):

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

Werkwijze uitgaande klachten (u stuurt een klacht naar uw leverancier):

- Wanneer u een klacht wilt sturen naar uw leverancier, gebruik dan altijd een klachtenformulier **(bijlage 5)**.
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

Werkwijze (potentiële) terugroepactie:

1. De kwaliteitsverantwoordelijke meldt binnen 4 uur een recall bij de NVWA via de website van het NVWA. <https://www.nvwa.nl/onderwerpen/melden-onveilige-levensmiddelen>. Hier is ook de meest recente instructie van de NVWA beschikbaar m.b.t. wanneer er gemeld moet worden.
2. De kwaliteitsverantwoordelijke maakt een recallverslag met alle beslissingen en tijden en verzamelt (indien relevant) de volgende gegevens:

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

3. [REDACTED]
4. [REDACTED]
5. [REDACTED]
6. [REDACTED]
7. [REDACTED]

## 7 Traceerbaarheid

### Doel:

Een goede traceerbaarheid is nodig om in geval van calamiteiten adequaat te kunnen reageren en alle risico-producten zo effectief mogelijk uit de handel te kunnen nemen. [REDACTED]

[REDACTED]

### Werkwijze:

- Iedere binnenkomende partij van grondstoffen en verpakkingen is voorzien van traceergegevens van de leverancier, deze gegevens moeten worden geregistreerd (zie bijlage 6a).

- [REDACTED]
- [REDACTED]

### ACTIE BIJ AFWIJKINGEN:

[REDACTED]

## **8. Opzet HACCP systeem**

### **8.1 Gevarenidentificatie**

De gevareninventarisatie wordt uitgevoerd door middel van een HACCP- plan. Hierbij worden

[REDACTED]

De aanwezigheid van een schadelijke stof of organisme (van microbiologische, chemische, allergische of fysische aard) in een voedingsmiddel dat een ongunstig effect op de gezondheid kan hebben.

[REDACTED]

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- Basisvoorwaarden, o.a.:
  - Gebouw en omgeving
  - Materiaal en inrichting
  - Personeel
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

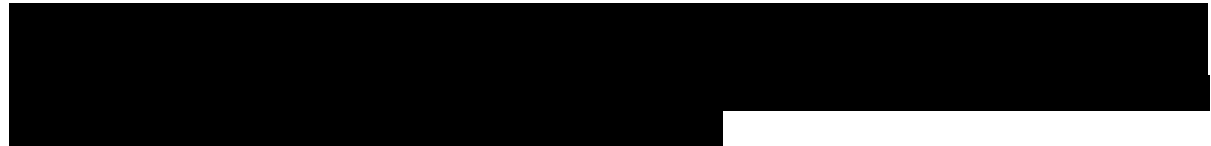
De gevaren worden opgenomen in gevarenanalysetabellen.

[REDACTED]

#### **Fysische gevaren**

[REDACTED]

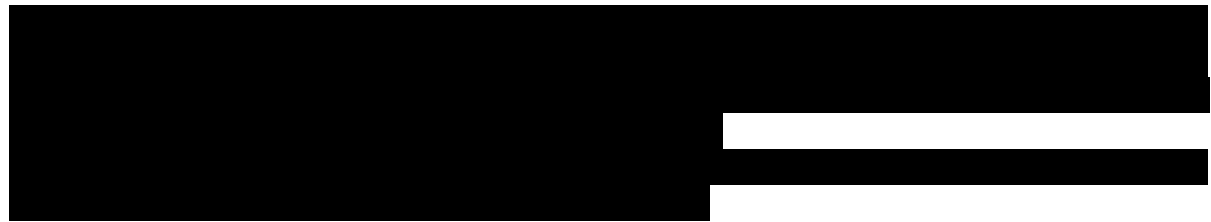
#### **Microbiologische gevaren**



**Chemische gevaren**



**Allergische gevaren**



**8.2 Risicoanalyse**

De risicoanalyse wordt uitgevoerd aan de hand van de kans maal ernst inschatting volgens onderstaande tabel.

Kans					
4	4	8	12	16	
3	3	6	9	12	
2	2	4	6	8	
1	1	2	3	4	
0.5	0.5	1	1.5	2	
	1	2	3	4	Ernst

*KANS*

- 

*ERNST*

Daarnaast wordt beoordeeld hoe groot de ernst is wanneer het gevaar daadwerkelijk in het bedrijf optreedt.

- 
- 
- 
- 

*RISICO*

[REDACTED]

### 8.3 Vaststellen/ identificeren kritische beheers punten

#### Gebruik beslisboom

[REDACTED]

Definities van de verschillende mogelijkheden voor beheersmaatregelen:

[REDACTED]:

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]

[REDACTED]



### 8.14 Beslisboom schematisch

Deze beslisboom is gebruikt om te bepalen of een beheersmaatregel een kritisch beheerspunt betreft of niet.

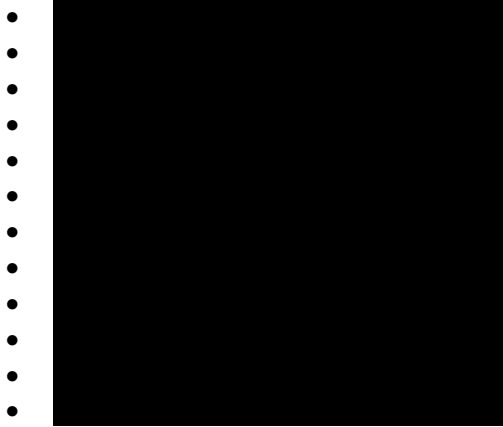


## 8.15 Verwijzing wetgeving en literatuur

Voor de risico-inschatting en literatuurbronnen is onder meer gebruik gemaakt van informatie uit de onderstaande referenties:

### Algemene levensmiddelenwetgeving en informatiebladen (geconsolideerde versies)

- Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen



### Algemene levensmiddelenwetgeving [REDACTED] (geconsolideerde versies)

- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]

### Algemene levensmiddelenwetgeving [REDACTED] (geconsolideerde versie)

- Verordening (EG) [REDACTED]
- Verordening (EG) [REDACTED]
- Verordening (EG) [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]

### Algemene levensmiddelenwetgeving allergenen

- Richtlijn 2007/68/EG voor bepaalde voedingsingrediënten

### Etikettering

- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]

### GMO (Genetische modificatie)

- Verordening EG 1829/2003 inzake genetisch gemodificeerde levensmiddelen en diervoeders
- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]
- Besluit EU [REDACTED]

### Verpakking

- Verordening EG 1935/2004 inzake materialen en voorwerpen bestemd om met levensmiddelen in contact te komen
- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]
- Richtlijn [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]
- Richtlijn [REDACTED]
- Richtlijn [REDACTED]
- Verordening [REDACTED]

### Water

- [REDACTED]
- Richtlijn [REDACTED]

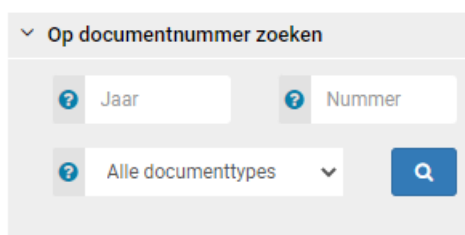
### Literatuur

- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- RIVM kennisbank
- [REDACTED]
- [REDACTED]
- [REDACTED]

### Zelf wetgeving opzoeken?

Als bron voor alle genoemde EU wetgeving is de Eur-lex website gebruikt:  
(<https://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=nl>).

Hierop kunt u zelf de relevante wetgeving nalezen door het nummer, bijvoorbeeld 2073, en het jaartal, bijvoorbeeld 2005, in te voeren (zie onderstaande afbeelding).



Op documentnummer zoeken

Jaar Nummer

Alle documenttypes

Q