

Risico's op allergenen bij basisvoorwaarden

Basisvoorwaarden zijn onderwerpen die te maken hebben met hygiënisch werken en die voor het hele productieproces van belang zijn. In onderstaand overzicht zijn in de eerste kolom de basisvoorwaarden uit de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij versie 2008 opgesomd met daarachter de bijbehorende relevante risico's op versleping van allergenen en eventuele maatregelen die dat risico kunnen verkleinen. In de laatste kolom wordt verwezen naar eventuele hulpmiddelen die de uitvoering kunnen vergemakkelijken

Basisvoorwaarde	Risico	Tips	Hulpmiddelen
Bouw en inrichting	Versleping door de lucht of materialen en gereedschappen	Maak producten met noten, pinda's of schaal- en schelpdieren in een aparte afgesloten ruimte met daartoe aangewezen materialen. Deze allergenen veroorzaken het vaakst hele heftige reacties	
		Hanteer waar mogelijk aparte productielijnen of productieruimtes voor risicovolle producten	
		Ventilatie kan de oorzaak zijn van verplaatsing van allergenen door de ruimte of het bedrijf - overdruk in een bepaalde allergenevrije ruimte kan binnendringen van allergenen juist voorkomen	
	Ook op plaatsen waar veel mensen samenkomen zoals in kleedkamers of kantine is de kans op versleping van allergenen aanwezig	Houd hiermee rekening bij het ontwerp van uw bedrijf door deze ruimten strikt gescheiden te houden van de productieruimte	
Machines en gereedschappen	Door gebruik van dezelfde apparatuur en materialen voor meerdere producten kan versleping van allergenen optreden; denk bijvoorbeeld aan weegschalen, transportbanden, gereedschappen en snijmachines	Gebruik waar mogelijk aparte gereedschappen en machines voor allergenevrije ruimtes (dus elke ruimte zijn eigen machines en gereedschappen)	

	Verplaatsing van machines of materialen door het bedrijf kan versleping van allergenen tot gevolg hebben		
Persoonlijke hygiëne	Versleping van allergenen via de handen of kleding kan vrij gemakkelijk optreden Ook op plaatsen waar veel mensen samenkomen zoals in kleedkamers of kantine is de kans op versleping van allergenen aanwezig	Schone en aparte kleding voor ruimtes waar allergeenvrij wordt gewerkt, omkleden bij het verlaten van de ruimte, goede procedure voor het handen wassen, handschoenen en haarnetjes dragen helpen bij aan het tegengaan van versleping	
Temperatuurbeheersing	Verhitting of bevroering maakt allergenen niet onschadelijk	Wees met gebakken of geroosterde grondstoffen en producten net zo voorzichtig als met onverhitte producten	
Kruisbesmetting voorkomen	Hoe breder het assortiment en het aantal productwisselingen op 1 dag, hoe groter de kans op versleping wordt	Maatregelen die in de Hygiëncode genoemd worden om kruisbesmetting tegen te gaan helpen ook om versleping van allergenen te beperken	Zie onderdeel 'Kruisbesmetting voorkomen' in de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij
Reinigen en ontsmetten	Versleping door onvoldoende reinigen	Na gebruik van allergene ingrediënten goed reinigen!	
		Door de omgeving goed schoon te houden kan versleping worden tegengegaan	
		Op moeilijk bereikbare plaatsen kan verwijdering van allergenen erg lastig zijn. Demonteren van machines kan een optie zijn om dat te verhelpen	
	Versleping door reinigingsmethode	Voorkom dat reeds gereinigde plaatsen door het reinigen van andere plaatsen opnieuw besmet worden. Het gebruik van perslucht bevordert bijvoorbeeld versleping. Ook kunnen ruimtes of machines in een verkeerde volgorde worden schoongemaakt of met vuile materialen waardoor opnieuw besmetting plaatsvindt	

Basisvoorwaarde	Risico	Tips	Hulpmiddelen
Bezoekers	Verplaatsing van personeel of bezoekers door het bedrijf kan versleping van allergenen tot gevolg hebben.	Zorg voor afspraken over goede persoonlijke hygiëne bij het betreden van de productieruimtes, bijvoorbeeld voor het dragen van beschermende kleding en het wassen van de handen.	
Huisdieren	Geen specifiek risico		
Problemen met voedselveiligheid	Klachten van klanten	Neem klachten van klanten serieus en onderzoek hoe het probleem is ontstaan en of er wat aan te doen is	
Afvalverwerking en reststromen	Introductie van nieuwe ingrediënten door verwerking van restanten (bijvoorbeeld restdegen) in andere producten	Rest(deeg)verwerking ('rework') is af te raden tenzij restanten van een product in hetzelfde product worden verwerkt. Wanneer u een restdeeg of product vermengt met een ander product voegt u in feite nieuwe ingrediënten toe aan de receptuur. Wanneer het restdeeg allergenen bevat komen deze ook in het andere product. Dit is een lastig controleerbaar proces waarmee u verborgen ingrediënten en allergene stoffen in uw producten introduceert die u ook nog eens verplicht op het etiket moet vermelden.	<p>Noteer gebruikte hoeveelheden en de manier waarop 'rework' teruggaat in het product. Dit verhoogt de veiligheid van het product en de juistheid van het etiket.</p> <p>Vermeld alle allergenen die door 'rework' aan een product worden toegevoegd op het etiket en werk steeds op dezelfde manier zodat het etiket niet steeds aangepast hoeft te worden.</p> <p>Zorg dat 'rework' duidelijk geëtiketteerd of gemarkeerd wordt en dat het op een daartoe aangewezen plaats wordt opgeslagen zodat voor iedere medewerker duidelijk is wat er mee moet gebeuren en wat de risico's zijn</p>
Ongediertebestrijding	Geen specifiek risico		

Basisvoorwaarde	Risico	Tips	Hulpmiddelen
Opleiding en instructie	Onvoldoende kennis of motivatie bij personeel	Overtuig productie- en verkooppersoneel van het belang van zorgvuldig omgaan met producten en geef goede instructies	Zorg dat personeel weet waar ze met opmerkingen of vragen over het allergenenbeleid en de uitvoering daarvan terecht kunnen
		Zorg waar nodig voor werkinstructies of training om de kennis te verbeteren	Voor training over voedselallergie kunt u contact opnemen met het Nederlands Anafylaxis Netwerk Oranjelaan 91 3311 DJ Dordrecht + 31 78 639 0356 support@anafylaxis.nl
Controle en registratie	Geen specifiek risico		
Productinformatie en Consumentenvoorlichting	Etiket geeft onvoldoende informatie	Allergene ingrediënten vermelden en waar nodig waarschuwen voor het risico op aanwezigheid van allergene stoffen door versleping Wanneer een recept volgens een nieuwe receptuur of met andere grondstoffen is bereid zodat de informatie op het etiket is veranderd, vermeld dit dan duidelijk op het etiket, bijvoorbeeld met de woorden 'vernieuwde receptuur'.	
	Informatie klopt niet	Pas op met het promoten van allergeenvrije producten. Doe dat alleen wanneer u echt zeker weet dat ze allergeenvrij zijn en wanneer versleping is uitgesloten. Zeg in andere gevallen liever eerlijk dat u geen waterdichte garantie kunt geven. Dit is niet leuk, maar altijd nog beter dan wanneer een consument klachten krijgt omdat u onjuiste informatie verstrekt.	Communicatiemiddelen (etiket, schapkaart, productboek, website)

Basisvoorwaarde	Risico	Tips	Hulpmiddelen
Voorraadbeheer	Verkeerde opslag, onduidelijke labels of ontbrekende waarschuwingen kunnen leiden tot versleping	Sla allergeenvrije producten goed verpakt en gescheiden van de overige producten op.	
		Markeer de allergeenvrije producten met labels of kleurcodes zodat ze niet naar verkeerde ruimtes worden verplaatst of met andere allergenen in contact worden gebracht.	