

Risico's op allergenen bij Processtappen

In onderstaand overzicht zijn in de eerste kolom de processtappen uit de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 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.

Processtap	Risico	Tips	Hulpmiddelen
Inkoop	Introductie van allergene stoffen in het bedrijf	Ga na of het mogelijk is grondstoffen of producten met allergenen te vervangen door een ander merk, dat geen allergenen bevat (bijvoorbeeld maïs in plaats van tarwe of zonnebloemolie in plaats van arachide-olie)	De specificaties in bijvoorbeeld SpecsPlaza kunnen behulpzaam zijn bij informatieverzameling over allergenen
	Leverancier heeft geen goed allergenenbeleid waardoor grondstoffen onnodig besmet worden met allergene stoffen	Pas gerichte selectie van leveranciers toe op basis van ervaringen uit het verleden, bedrijfsbezoeken of schriftelijke informatie	De gegevens in RiskPlaza kunnen behulpzaam zijn bij de leveranciersselectie
		Maak een vraag over allergenenmanagement onderdeel van de inkoopvoorwaarden. Let er daarbij ook op of de etiketten van de grondstoffen duidelijke informatie over allergenen geven	
	Poedervormige waar met allergene ingrediënten 'stof'	Met vloeistoffen is versleping van allergenen beter beheersbaar	
		Koop voorverpakte allergeenvrije producten in bij gespecialiseerde bakkerijen	
Ontvangst goederen	Geen specifieke risico's		
Opslag en bewaren halffabrikaten	Kruisbesmetting via de lucht of omgeving	Grondstoffen goed verpakken, afdekken en/of apart bewaren Sla geen allergeenhoudende	Berg risicovolle grondstoffen op in aparte goed gemarkeerde containers voor een goede scheiding van allergene en niet-allergene

		grondstoffen op boven andere grondstoffen	grondstoffen
Opslag en bewaren halffabrikaten	Kruisbesmetting via de lucht of omgeving	Allergene ingrediënten duidelijk zichtbaar maken door indeling magazijn of door opslagmethode	Aanbrengen kleurcodes of speciale etiketten en afspraken maken over opslagmiddelen
		Duidelijk coderen als er verwarring kan zijn over wat voor product het is of welke allergenen het bevat	
		Personeel goed informeren over handelingen die extra risico op kruisbesmetting vormen	
Bereiden	Versleping doordat verschillende producten na elkaar worden bereid	Probeer - voor zover mogelijk - een goede productievulgorde te bedenken waarbij producten zonder allergene ingrediënten als eerste worden bereid en verpakt	Begin bij voorkeur met het produceren van producten met de minste allergenen en eindig met de producten waarin de meeste allergenen zitten.
		Gebruik waar mogelijk aparte gereedschappen of machines voor allergene ingrediënten om versleping tegen te gaan	
		Maak waar mogelijk een scheiding in ruimte of tijd (tussentijds zorgvuldig reinigen) om versleping tegen te gaan	
		Beperk waar mogelijk de verplaatsing van materialen	
	Verborgen allergenen in bijvoorbeeld proceshulpstoffen	Controleer ook smeermiddelen, enzymen en andere hulpstoffen op aanwezigheid van allergenen	
	Receptuur aanpassen of nieuw product ontwikkelen	Let bij het ontwikkelen van nieuwe producten of de aanschaf van een nieuw merk of type grondstof op de aanwezigheid van allergenen. Mogelijk zijn er alternatieven zonder allergene stoffen	

Processtap	Risico	Tips	Hulpmiddelen
Bereiden	Receptuur aanpassen of nieuw product ontwikkelen	De aanpassing heeft mogelijk gevolgen voor het productieproces, bijvoorbeeld omdat het product op een andere lijn of in een andere ruimte of op een ander tijdstip geproduceerd moet worden	
	Door verhitting worden de allergenen niet onschadelijk gemaakt	Wees met gebakken of geroosterde grondstoffen en producten net zo voorzichtig als met onverhitte producten	
Bewaren gereed product	Kruisbesmetting via de lucht of de omgeving	Producten goed verpakken en/of apart bewaren	
Verpakken	Gebruik van verontreinigd verpakkingsmateriaal	Gebruik duidelijk gemarkeerde verpakkingsmaterialen voor allergeenvrije producten (bijvoorbeeld met kleurcodes) en verpak de producten in de afgescheiden ruimte.	
Verpakken	Gebruik verouderd verpakkingsmateriaal of etiketten	Vernietig verouderde etiketten of verpakkingsmaterialen die onjuiste informatie bevatten om fouten te voorkomen	
	Onjuiste etikettering	Controleer de etiketten voordat ze op producten worden geplakt	
		Bewaar geen oude etiketten, draai altijd nieuwe uit	
	Verkeerde verpakking	Vervang het verpakkingsmateriaal uit de verpakkingsmachine wanneer een nieuwe productrun wordt opgestart	
Transport	Versleping bij laden en vervoeren of lossen	Verpak allergeenvrije producten altijd goed en zorgvuldig voordat ze vervoerd worden	

Processtap	Risico	Tips	Hulpmiddelen
Verkoop	Producten om te proeven	Zorg dat er ook bij producten die op de toonbank worden aangeboden duidelijke informatie is over de aanwezige allergene stoffen	
		Verkoop bij speciaalzaak ingekochte voorverpakte allergeenvrije bakmixen waarmee uw klant zelf thuis producten kan maken.	