

Risico's op allergenen bij processtappen

In onderstaand overzicht zijn in de eerste kolom de processtappen uit de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij 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 |
|---|---|---|---|
| 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 arachideolie (pinda)). | 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 of pasta is versleping van allergenen beter beheersbaar. | |
| | | Koop voorverpakte allergeenvrije producten in bij gespecialiseerde bakkerijen. | |
| Ontvangst goederen | Geen specifieke risico's | | |
| Opslag en bewaren halffabricaten | Kruisbesmetting via de lucht of omgeving. | Grondstoffen goed verpakken, afdekken en/of apart bewaren. Sla geen allergeenhoudende grondstoffen op boven andere grondstoffen. | Berg risicovolle grondstoffen op in aparte goed gemarkeerde containers voor een goede scheiding van allergene en niet-allergene grondstoffen. |
| Opslag en bewaren halffabricaten | 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 | |

| Basisvoorwaarde | Risico | Tips | Hulpmiddelen |
|-----------------|---|--|---|
| | | 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 productievолgorde 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. |
| | | Ook door het eerste deel van een volgende productcharge apart te houden en te verwijderen of te hergebruiken in andere geschikte producten of als diervoeder te bestemmen kan soms voorkomen worden dat een waarschuwing voor kruisbesmetting noodzakelijk is. Met dat deel wordt het apparaat of de lijn in feite "gespoeld" waardoor het allergeen in de rest van de partij vrijwel afwezig is (nameten!). Het allergeenniveau is net na een productwissel meestal het hoogst (piekbelasting). | |
| | | 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. | |

| Basisvoorwaarde | Risico | Tips | Hulpmiddelen |
|-------------------------------|--|--|--------------|
| | 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. | |
| | | 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. | |
| | 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 | |

| Basisvoorwaarde | 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. | U bent wettelijk verplicht om duidelijk zichtbaar te vermelden voor uw klanten waar de allergenen-informatie van niet-voorverpakte producten te vinden is. Of wie daarover informatie kan verstrekken. U doet dat bijvoorbeeld met een bordje op de toonbank. De allergenen informatie moet altijd schriftelijk of elektronisch beschikbaar zijn, ook als de klant er mondeling over geïnformeerd wordt. |
| | | Verkoop bij speciaalzaak ingekochte voorverpakte allergeenvrije bakmixen waarmee uw klant zelf thuis producten kan maken. | |