

Handleiding bakker

Borging grondstoffen

Volgens Verordening (EG) 852/2004 zijn exploitanten van levensmiddelenbedrijven verantwoordelijk voor de voedselveiligheid van de producten die zij op de markt brengen.

Voor de borging van gevaren in grondstoffen is voor de industriële bakker een overzicht gemaakt van alle relevante productgroepen. Per productgroep is een analyse gemaakt van reële gevaren uit Risk Plaza; dit betreft categorie 3 (ernstig) t/m 5 (desastreus). Leveranciers van uw grondstoffen dienen deze gevaren aantoonbaar te borgen.

Als blijkt dat uw leverancier het betreffende gevaar niet zelf aantoonbaar kan borgen, kunt u een aantal beheersmaatregelen toepassen om het gevaar te borgen.

**Beantwoord de volgende vragen per productgroep
Kruis JA of Nee aan**

Gevaren per productgroep	1. Granen	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Mycotoxinen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. Residu gewasbeschermingsmiddelen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
5. Onkruidzaden	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
6. Bacillus	Wordt de grondstof verhit?			

Gevaren per productgroep	2. Zuivel / Eiproducten	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende			

	worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Mycotoxinen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. Residu gewasbeschermingsmiddelen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
5. Radioactiviteit	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
6. Dioxine	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
7. Bacillus	Wordt de grondstof verhit?			
8. Salmonella	1. Grondstof wordt verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Salmonella? Frequentie:			
9. Listeria	1. Grondstof wordt verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Listeria? Frequentie:			

Gevaren per productgroep	3. Dierlijke en plantaardige vetstoffen	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Dioxine	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. PAK's	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			

Gevaren per productgroep	4. Suikers	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Residu gewasbeschermingsmiddelen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Bacillus	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Bacillus?			



Kennis- en adviescentrum
voor de bakkerij

Gevaren per productgroep	5. Noten, zaden, gedroogde (peul) vruchten	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Mycotoxinen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Residu gewasbeschermingsmiddelen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. PAK's	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
5. E.coli	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op E.coli? Frequentie:			
6. Salmonella	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Salmonella? Frequentie:			

Gevaren per productgroep	6. Cacao en chocolade	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Mycotoxinen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. PAK's	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. Salmonella	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Salmonella? Frequentie:			

Gevaren per productgroep	7. Groente en fruit	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een			

	onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Mycotoxinen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. Residu gewasbeschermingsmiddelen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
5. Radioactiviteit	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
6. Bacillus	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Grondstof wordt vers en gekoeld aangeleverd? (ontkieming tussen 10 – 50°C)			
	3. Controleert u het eindproduct op Bacillus spp? Frequentie:			
7. Salmonella	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Salmonella? Frequentie:			
8. E.coli	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op E.coli? Frequentie:			
9. Listeria	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Listeria? Frequentie:			
10. Virussen	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op virussen? Frequentie:			

Gevaren per productgroep	8. Vis / Vlees / Gevogelte	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Radioactiviteit	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. Dioxine	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
5. PAK's	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
6. Salmonella	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Salmonella? Frequentie:			
7. E.coli	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op E.coli? Frequentie:			
8. Listeria	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Listeria? Frequentie:			

Gevaren per productgroep	9. Gist / Zuurdesem	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Residu gewasbeschermingsmiddelen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. Bacillus	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Bacillus spp? Frequentie:			
5. Salmonella	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Salmonella? Frequentie:			
6. E.coli	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op E.coli? Frequentie:			

Gevaren per productgroep	10. Kruiden, specerijen, zouten, aroma's, alcohol	Aantoonbaar geborgd door leverancier?		Betreft producten
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
3. Mycotoxinen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
4. Residu gewasbeschermingsmiddelen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
5. PAK's	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
6. Bacillus	1. Wordt de grondstof verhit?			
	2. Controleert u het eindproduct op Bacillus spp? Frequentie:			

Gevaren per productgroep	11. Additieven	Aantoonbaar geborgd door leverancier	Betreft producten

		r?		
		Ja	Nee	Nr.
1. Vreemde delen	De NVWA beschouwt de aanwezigheid in voedsel van harde en scherpe delen van 7 mm of groter als een onaanvaardbaar groot risico. Zijn er in de bakkerij toegepaste beheersmaatregelen in het voedselveiligheidssysteem gericht op het voorkómen en/of elimineren van vreemde delen die groter dan of gelijk zijn aan de gestelde afmetingen waarmee de risico's voldoende worden beheerst, zoals metaaldetector (metaal) of detectie overige vreemde delen (mechanisch / visueel)?			
2. Zware metalen	Dit risico kunt u niet zelf borgen.			
Zijn van alle producten de gevaren geborgd? Zo nee, van welke producten worden nog niet alle gevaren geborgd? Betreft:				