

Allergenen – risicobeoordeling en beheersplan	
Bedrijfsgegevens	CP: AF 1.2.1, 1.2.2, FV 5.1.1, 5.1.2 & 5.9.2
Naam bedrijf:	
Naam zaakvoerder:	Datum:

- De risicobeoordeling betreft gevaren die betrekking hebben op voedselallergenen.
- De risicobeoordeling betreft de primaire productie van plantaardige producten bestemd voor de verse markt; en omvat teelt, oogst, sortering, bewaring en transport, voor zover deze onder de controle en/of in opdracht gebeuren van de producent.
- Bij het uitvoeren van de gevarenanalyse dient de vraag gesteld te worden: Waar kan tijdens de productbehandeling (productie, oogsten, sorteren, bewaren, transport) een gevaar voor de verontreiniging door allergenen optreden?
- Afhankelijk van het resultaat van de risicobeoordeling zal de producent de afnemer afdoende moeten informeren over allergenen die (mogelijks) op de producten kunnen aanwezig zijn, en/of de relevante informatie voorzien op de etiketten. Er moet steeds voldaan worden aan de wettelijke bepalingen.
- De beoordeling dient aangepast in geval van nieuwe en/of veranderende omstandigheden.
- De beoordeling dient jaarlijks herzien te worden.
- Deze beoordeling is aanvullend op de algemene risicobeoordeling zoals opgenomen in DOC 03 en 04.

In de Europese wetgeving zijn de belangrijkste allergenen geïdentificeerd – zie bijlage achteraan.

- Voor producten van de sector groenten en fruit versmarkt zijn specifiek **SELDER** en **NOTEN** opgenomen. Te allen tijde zal voor de producten selder en noten de verwijzing naar het allergeen moeten vermeld worden (bijvoorbeeld: bevat selder, bevat noten), tenzij het product als dusdanig duidelijk herkenbaar is.
- In alle gevallen zal de producent moeten beoordelen in welke mate de vermelde allergenen, vanuit diverse bronnen, mogelijks kunnen aanwezig zijn op het product. Indien de aanwezigheid mogelijk is, zal voor de betrokken producten de verwijzing naar het allergeen moeten vermeld worden.

#### 1. Identificatie gevaren en risicobeoordeling

Mogelijke factoren / gevaren	Mogelijk risico		
	Geen	Beperkt	Aanzienlijk
Product zelf			
Voorgaande teelt op de productielocatie			
Andere teelten op bedrijf			
Aangrenzende activiteiten van derden			
Meststoffen/bemesting			
Gewasbeschermingsmiddelen			
Oogstwerktuigen			
Oogstverpakkingen			
Transport geoogst product			
Opslag/stockage			
Sorteren			
Verpakken			
Transport eindproduct			
Personeelsleden – menselijke impact			
Andere: ...			
Andere: ...			
Andere: ...			
Conclusie risicobeoordeling			

## 2. Beheersplan

Mogelijke maatregelen om risico's te beheersen	Toepassing	Toelichting
Reinigen materiaal bij wissel tussen teelt/product		
Afzonderlijke behandeling tijdens teelt		
Aangepaste productiemiddelen gebruiken		
Afzonderlijke opslag		
Afzonderlijke behandeling tijdens sorteren en verpakken		
Inzet specifieke personeelsleden		
Personeelsleden – persoonlijke hygiëne		
Verbod op eten en drinken tijdens de werkzaamheden		
Andere: ...		
Andere: ...		
Andere: ...		
Product wordt gekookt voor consumptie		

## 3. Besluit en informatie voor afnemers

Conclusie beheersplan		Geen risico's op allergenen wanneer product bedrijf verlaat/door producent wordt geleverd
		Risico's op allergenen
Identificatie (mogelijke) allergenen		Selder
		Noten
		Lupinen
		Gluten
		Mosterd
		Andere: ...
		Andere: ...
Informatie op eindverpakking		Niet vereist
		Niet van toepassing, geen consumentenverpakkingen
		Vereist
Informatie aan afnemers		Niet vereist
		Vereist

**Op basis van bovenstaande kan de producent de nodige informatie (etiket, verklaring PO/afnemer) voorleggen tijdens de audit.**

	Initiële opmaak	Revisie 01	Revisie 02	Revisie 03
Wijzigingen ten opzichte van voorgaande versie?				
		JA / NEEN	JA / NEEN	JA / NEEN
Indien JA: Wijzigingen en aanvullingen duidelijk en herkenbaar aanbrengen op document of eventueel nieuw document gebruiken.				
Verantwoordelijke (naam)				
Datum				
Handtekening				

Bijlage:

**Europese Verordening (EU) Nr. 1169/2011 – Bijlage II**  
**Stoffen of producten die allergieën of intoleranties veroorzaken**

1. Glutenbevattende granen, namelijk tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen, met uitzondering van:
  - a) glucosestroop op basis van tarwe, met inbegrip van dextrose (1);
  - b) maltodextrinen op basis van tarwe (1);
  - c) glucosestroop op basis van gerst;
  - d) granen die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
2. Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren.
3. Eieren en producten op basis van eieren.
4. Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van:
  - a) visgelatine die wordt gebruikt als drager voor vitamine- of carotenoïdenpreparaten;
  - b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt als klaringsmiddel in bier en wijn.
5. Aardnoten en producten op basis van aardnoten.
6. Soja en producten op basis van soja, met uitzondering van:
  - a) volledig geraffineerd(e) sojaolie en -vet (1);
  - b) natuurlijke gemengde tocoferolen (E306), natuurlijk D-alfa-tocoferol, natuurlijk D-alfa-tocoferolacetaat en natuurlijk D-alfa-tocoferolsuccinaat van soja;
  - c) fytosterolen en fytosterolesters van plantaardige oliën van soja;
  - d) plantenstanolesters geproduceerd uit sterolen van plantaardige oliën van soja.
7. Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose), met uitzondering van:
  - a) wei die wordt gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten;
  - b) lactitol.
8. Noten, namelijk amandelen (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), walnoten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), pecannoten (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), paranoten (*Bertholletia excelsa*), pistachenoten (*Pistacia vera*), macadamianoten (*Macadamia ternifolia*) en producten op basis van noten, met uitzondering van noten die worden gebruikt voor de vervaardiging van alcoholhoudende distillaten waaronder ethylalcohol uit landbouwproducten.
9. **Selderij** en producten op basis van selderij.
10. Mosterd en producten op basis van mosterd.
11. Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad.
12. Zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als totaalgehalte aan SO<sub>2</sub> moeten worden berekend voor producten die worden voorgesteld als klaar voor consumptie of als weer in de oorspronkelijke staat gebracht volgens de instructies van de fabrikanten.
13. Lupine en producten op basis van lupine.
14. Weekdieren en producten op basis van weekdieren.

(1) En producten daarvan, voor zover het proces dat zij hebben ondergaan naar verwachting niet zal leiden tot een grotere allergeniciteit dan de EFSA in het desbetreffende uitgangproduct heeft vastgesteld.