



# S9.6 - HACCP Transport Leeswijzer

**Versie NL: 1 november 2022**



## Inhoudsopgave

<b>1. INLEIDING</b> .....	<b>3</b>
1.1. SCOPE VAN DIT DOCUMENT .....	4
1.2. HACCP-TRANSPORT BINNEN HET GMP+ FC SCHEME .....	4
<b>2. HOE MAAK JE EEN BEDRIJSSPECIFIEK HACCP-PLAN - WERKINSTRUCTIE</b> .....	<b>5</b>

# 1. Inleiding

De richtlijn HACCP Transport is bedoeld om GMP+ FSA gecertificeerde bedrijven (of bedrijven die GMP+ FSA gecertificeerd willen worden) te ondersteunen bij het opzetten van hun bedrijfsinterne HACCP-systemen. De richtlijn geeft een interactief voorbeeld van een HACCP-plan en is ontwikkeld in samenwerking met kwaliteitsmanagers en auditors met expertise op het gebied van wegtransport in verschillende landen.

Deze richtlijn heeft tot doel de directie en de medewerkers van bedrijven met de scope "Wegtransport van diervoeder" te ondersteunen bij het ontwikkelen van een bedrijfsspecifiek HACCP-systeem. De wijze waarop HACCP is beschreven in het GMP+ FC scheme 2020 en document S9.4 *Toepassen HACCP-beoordeling* heeft als richtlijn gediend bij het opstellen van deze HACCP-tool. Zie S9.4 voor meer informatie over HACCP.

Voor definities en terminologie, zie F0.2 *Definitielijst*.

## + Gebruikerstip:

Dit symbool staat voor aanvullende en specifieke aandacht voor het betreffende onderwerp.



Door te kiezen voor het GMP+ Feed Certification scheme, kies je voor samenwerking met de GMP+ Community om waarde toe te voegen aan je producten en bedrijf. Dit zorgt voor veilig en verantwoord diervoeder - en dus veilig voedsel - voor iedereen over de hele wereld.

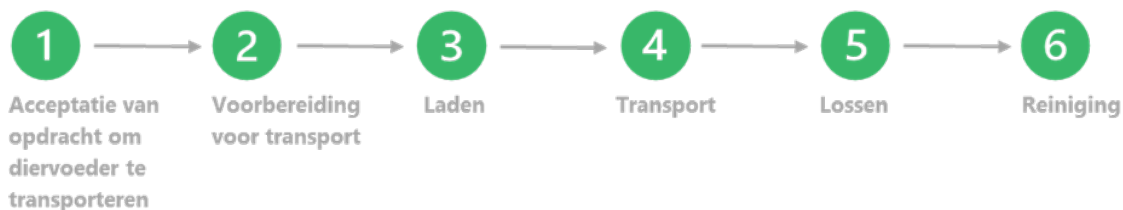
## 1.1. Scope van dit document

Dit document is van toepassing op (GMP+ gecertificeerde) bedrijven met de scope "Wegtransport van diervoeder", ongeacht hun type of omvang, die verantwoordelijk zijn voor één of meer van de volgende rollen:

- de opdracht verstrekken voor het transport van bulk en/of verpakt diervoeder;
- de organisatie van het transport van bulk en/of verpakt diervoeder;
- het fysieke transport van bulk en/of verpakt diervoeder.

Het is niet van belang of deze rollen voor eigen rekening of als (onder)aannemer ("dienstverleners") worden uitgevoerd. Voor elke rol is het bedrijf verplicht een HACCP-plan te ontwikkelen en te implementeren.

GMP+ International ondersteunt je met een [interactief voorbeeld van een HACCP-plan](#) (Excel-bestand). Dit HACCP-plan omvat de volgende activiteiten:



Vergeet niet dat ook andere risico's in verband met (diervoeder- en niet-diervoeder)activiteiten die niet onder de GMP+ certificering vallen, moeten worden beheerst. Deze activiteiten kunnen een negatief effect hebben op de voederveiligheid en daarom moeten beheersmaatregelen, gebaseerd op een HACCP-analyse, worden geïmplementeerd en gemonitord om ze te waarborgen. Al deze activiteiten moeten beschikbaar zijn voor inspectie/audit.

## 1.2. HACCP-transport binnen het GMP+ FC scheme

Elk transportbedrijf moet de bedrijfsspecifieke gevaren voor de voederveiligheid identificeren, analyseren en beheersen door de HACCP-beginselen toe te passen zoals vermeld in R1.0. Dit document beschrijft de meest voorkomende risico's en bijbehorende beheersmaatregelen in verband met de verschillende activiteiten binnen de scope "Wegtransport van diervoeder". Dit betekent dat indien zich - in de bedrijfsspecifieke situatie - andere risico's voordoen, deze ook door middel van beheersmaatregelen moeten worden beheerst. Deze beheersmaatregelen kunnen deel uitmaken van een basisvoorwaardenprogramma, of het bedrijf kan ze implementeren als specifieke maatregelen een bepaald Critical Control Point te beheersen.

Benadrukt wordt dat - uiteindelijk - elk GMP+ gecertificeerd bedrijf verantwoordelijk is voor zijn eigen correcte en volledige implementatie van het GMP+ feed safety management system - inclusief het HACCP-plan - en dit in het kader van de certificatie moet aantonen. De informatie in dit document is uitsluitend bedoeld ter illustratie en als hulpmiddel voor het maken van een eigen HACCP-plan. GMP+ International kan op geen enkele wijze aansprakelijk worden gesteld voor het gebruik van de verstrekte informatie.

## 2. Hoe maak je een bedrijfsspecifiek HACCP-plan - werkinstructie

Het uitvoeren van een HACCP-beoordeling is de verplichting en verantwoordelijkheid van het gecertificeerde bedrijf zelf. GMP+ biedt ondersteuning in de vorm van dit hulpmiddel en de auditor controleert op conformiteit.

Het GMP+ FC scheme is een ketensysteem. Elke schakel in de keten moet de voedselveiligheid (van producten) garanderen op basis van dezelfde principes als verwoord in (product)normen. Basisprincipe voor elk transportbedrijf is dat de producten zodanig worden vervoerd dat risico's worden beheerst en de producten met dezelfde veiligheidsniveaus worden behandeld vóór belading, tijdens transport en op het moment van aflevering.

HACCP is het middel om inzicht te krijgen in de risico's tijdens deze stappen en hoe deze te beheersen. De omstandigheden van elk type transport zijn verschillend. Dit betekent dat deze generieke HACCP-beoordeling niet zomaar kan worden gebruikt. Aanpassing aan de specifieke omstandigheden van het individuele transportbedrijf is nodig. Daarom is het hulpmiddel interactief. Door de volgende stappen uit te voeren, kunt je je bedrijfsspecifieke HACCP-plan maken. Het geheel aan informatie is dan een samenvatting van jouw HACCP-plan.

Begin hier:

### **Stap 1: Vergelijk activiteiten en risico's met de situatie in jouw bedrijf**

Beoordeel per processtap (kolom B) of de risico's in kolom C al dan niet van toepassing zijn op jouw bedrijf.

- Als een gevaar (kolom C) van toepassing is, ga dan verder met stap 2.
- Als een gevaar (kolom C) niet van toepassing is, kunt je de hele rij verwijderen.
- Als er activiteiten ontbreken, maak dan een extra rij. Voeg aan deze rij de ontbrekende activiteit toe (kolom B) en de bijbehorende informatie in de kolommen C, D en E. Ga verder met stap 2.

#### **Gebbruikerstip:**

De voorwaarden van de klant spelen een belangrijke rol in de processtap "Aanvaarding van een opdracht voor het transport van diervoeder (contractaanvaarding)". Vergeet niet de mogelijke risico's in verband met de voorwaarden van de klant in de tabel op te nemen.

### **Stap 2: Bepaal de risicocategorie (kolom H)**

Om de risicocategorie te bepalen, moet je de volgende stappen volgen. Afhankelijk van de uitkomst van de risicocategorie kunnen acties nodig zijn (zie 2.3).

#### 2.1 Bepaal voor elk gevaar de kans dat het zich voordoet (kolom F)

Voor elk gevaar moet je aangeven hoe groot de kans is dat het zich voordoet.

De kans dat het zich voordoet, wordt bepaald door de bedrijfsspecifieke omstandigheden. Daarom moet je zelf de kans bepalen. Standaard is de kans altijd ingesteld op medium in het Excel-bestand. Via een dropdown menu kun je de kans selecteren die van toepassing is: laag, medium of hoog.

Kans	Uitleg
Laag	is theoretisch mogelijk, maar komt in de praktijk nauwelijks voor
Medium	kan voorkomen, is bekend dat het met enige regelmaat voorkomt
Hoog	komt vaak voor

Categorie	Kans	Ernst	Risicocategorie
1,F	Medium	Hoog	4
1,F	Laag	Medium	4

## 2.2 Bepaal de ernst (kolom G) voor elk gevaar

Een aanbeveling voor het ernstniveau wordt gegeven in kolom G. Je hebt de mogelijkheid om van dit niveau af te wijken. Via een dropdown menu kun je de ernst selecteren die van toepassing is. Deze afwijking moet worden gemotiveerd.

## 2.3 Bepaal de risicocategorie

Standaard zijn alle risicocategorieën in het Excel-bestand ingesteld op 3. Afhankelijk van de geselecteerde kans dat het gevaar zich voordoet en de ernst ervan, wordt de risicocategorie automatisch gegenereerd:

		Kans		
		Laag	Medium	Hoog
Ernst	Hoog	3	4	4
	Medium	2	3	4
	Laag	1	2	3

## Risicocategorie 1 of 2

Risico's in risicocategorie 1 of 2 (zie kolom H in de tabel) zijn algemene risico's die **kunnen** worden beheerst via een basisvoorwaardenprogramma. Er moet een minimumniveau van voedselveiligheidsbeheersing zijn bereikt voordat HACCP wordt geïmplementeerd. Dit minimumniveau geldt ook voor transportactiviteiten, ongeacht hun aard of omvang. Het basisvoorwaardenprogramma bestaat voornamelijk uit algemene beheersmaatregelen. Deze omvatten plannen voor ongediertebestrijding, reinigings- en hygiëneplannen, opleidingsplannen, onderhoudsplannen, inkoopprocedures en klachtenbehandeling. Het

basisvoorwaardenprogramma maakt deel uit van de GMP+ FSA module, R1.0paragraaf 8.2 en TS 1.1 *Basisvoorwaardenprogramma (PRP)*.

Deze algemene beheersmaatregelen staan vermeld in kolom J en vormen een basis voor een effectieve toepassing van de gevarenanalyse voor elk transportbedrijf. In sommige gevallen zijn aanvullende beheersmaatregelen nodig. Deze beheersmaatregelen staan ook vermeld in kolom J.

Je moet bepalen of de voorgestelde beheersmaatregel(en) een adequate basis vormen voor een succesvolle toepassing van het HACCP-plan. Als dit niet het geval is, moet je andere (aanvullende) beheersmaatregelen specificeren en implementeren om het risico te beheersen.

Voor elke beheersmaatregel moet je de volgende informatie verstrekken:

- Verantwoordelijke persoon voor de beheersmaatregel \*
- Bewijs voor de beheersmaatregel \*\*

#### \* **Verantwoordelijke persoon**

Voeg voor elke beheersmaatregel een verantwoordelijke persoon toe (kolom K). Deze is gekoppeld aan een rol (bijv. Manager, Kwaliteitsmanager, Chauffeur, Planner). Afhankelijk van de grootte van het bedrijf kunnen verschillende rollen verdeeld zijn over verschillende personen, terwijl binnen kleinere bedrijven één persoon meerdere rollen kan hebben. In dit geval kan het gemakkelijker zijn om de naam van de verantwoordelijke persoon toe te voegen.

#### \*\* **Bewijs voor de beheersmaatregel**

Voeg het bewijs dat van toepassing is toe in kolom L.

Opmerking: Een beheersmaatregel is een actie om het risico te **voorkomen** (zoals weergegeven in kolom H), bijvoorbeeld een telefoontje. Denk eraan dat je moet kunnen bewijzen dat je de beheersmaatregel hebt uitgevoerd.

#### Risicocategorie 3 en 4

Als "ernst X kans" resulteert in risicocategorie "3 of 4", zijn specifieke (aanvullende) beheersmaatregelen nodig om het risico te beheersen. Suggesties voor specifieke beheersmaatregelen zijn opgenomen in de tabel, kolom J. Controleer of deze suggesties passen bij jouw bedrijfsspecifieke situatie en selecteer de beheersmaatregelen die van toepassing zijn.

Als de beheersmaatregelen niet passen, bedenk dan een of meer specifieke beheersmaatregelen die geschikt zijn voor jouw bedrijf, met als doel het risico te beheersen (zoals weergegeven in kolom H) en vermeld deze beheersmaatregel in kolom J.

Ga verder met stap 3. Je moet vooraf bedenken welke corrigerende actie nodig is als het gevaar/de situatie (zoals vermeld in kolom C) zich tóch voordoet.

#### **Stap 3: Voltooi je bedrijfsspecifieke HACCP-plan**

De risico's in risicocategorie 3 en 4 moeten worden beheerst en daarom is monitoring met een bepaalde frequentie noodzakelijk. Als het risico niet onder controle is, kan de veiligheid

van het vervoerde product niet langer worden gegarandeerd. Daarom moet je corrigerende maatregelen vaststellen om te voorkomen dat een potentieel onveilig product in de diervoederketen terechtkomt.

Voor alle risico's van risicocategorie 3 en 4 moet je per risico de volgende informatie verstrekken:

- Hoe te monitoren
- Frequentie van monitoring
- Correctie die moet worden uitgevoerd indien het gevaar zich tóch voordoet \*
- Verantwoordelijke persoon voor deze correctie \*\*
- Bewijs voor correctie \*\*\*

#### **\*Correcties**

Correcties zijn acties om een vastgestelde non-conformity op te heffen. Een correctie kan bijvoorbeeld zijn:

- In geval van contact met een verboden lading: weiger de opdracht;
- In geval van laden van het verkeerde product: stop met laden;
- In geval van (mogelijke) verontreiniging van de laadruimte: weiger de aanhangwagens en de laadruimte met als doel een schone laadruimte zonder resten of geur.

Informeer in al deze voorbeelden altijd de klant en bepaal samen welke vervolgactie nodig is.

#### **\*\* Verantwoordelijke persoon**

Voeg voor elke correctie een verantwoordelijke persoon toe (kolom P). Deze is gekoppeld aan een rol (bijv. Manager, Kwaliteitsmanager, Chauffeur, Planner). Afhankelijk van de grootte van het bedrijf kunnen verschillende rollen verdeeld zijn over verschillende personen, terwijl binnen kleinere bedrijven één persoon meerdere rollen kan hebben. In dit geval kan het gemakkelijker zijn om de naam van de verantwoordelijke persoon toe te voegen.

#### **\*\*\* Bewijs voor correctie**

Voeg in kolom Q het van toepassing zijnde bewijs voor de correctie toe.

Opmerking: Een correctie is een actie om het risico weg te nemen, bijvoorbeeld een telefoontje. Vergeet niet dat je moet kunnen bewijzen dat je de correctie hebt uitgevoerd.

Als een correctie nodig is, beoordeel dan onmiddellijk of het proces en de beheersmaatregelen (zoals vermeld in kolom J) moeten worden verbeterd om te voorkomen dat het risico zich opnieuw voordoet. Alle correcties moeten ten minste jaarlijks worden herzien (R1.0, paragraaf 8.6.2.2. en 9.3.).

#### **Stap 4: Update het HACCP-plan**

De totaliteit van de informatie van stap 1-3 is een samenvatting van jouw HACCP-plan. Dit HACCP-plan moet worden bijgewerkt. Dit betekent dat een herziening ten minste eenmaal per jaar nodig is en onmiddellijk nadat nieuwe relevante informatie beschikbaar is. Dit omvat wanneer:



- De rollen binnen je bedrijf veranderen (zie 1.1);
- Er veranderingen zijn in de activiteiten van je bedrijf;
- Correcties nodig zijn;
- De IDTF-database wordt bijgewerkt met nieuwe producten of reinigingsregimes.

Zie R1.0paragraaf 10.3. voor de specifieke voorwaarden voor updates van het HACCP-plan.

 **Gebruikerstip:**

- Wees kritisch en creëer een open cultuur: het personeel moet zich vrij voelen om fouten te melden, zodat het bedrijf de nodige beheersmaatregelen kan nemen (bijv. opleiding). Train personeel om problemen te signaleren en te melden.
- Je kunt klachten gebruiken om de effectiviteit van de beheersmaatregelen te meten.



## Risk Management tools

Find our Feed Support Products here:

Fact sheets

More information: <https://fsd.gmpplus.org/pagina/6/fact-sheets.aspx/>

Product list

More information: [TS1.3](#)

Hazard Reports

More information: <https://fsd.gmpplus.org/pagina/3/hazards-report.aspx>

Risk Assessments

More information: <https://fsd.gmpplus.org/pagina/2/risk-assessments.aspx>

GMP+ Portal

More information: <https://portal.gmpplus.org/nl-NL/>

GMP+ Monitoring database

More information: <https://fsd.gmpplus.org/pagina/1281/gmp-monitoring-database.aspx>

We enable every company in the  
feed chain to take responsibility for  
safe and sustainable feed.

**GMP+ International**

Braillelaan 9

2289 CL Rijswijk

The Netherlands

t. +31 (0)70 – 307 41 20 (Office)

+31 (0)70 – 307 41 44 (Help Desk)

e. [info@gmpplus.org](mailto:info@gmpplus.org)

Disclaimer:

Deze publicatie is gemaakt in het Engels en vertaald in meerdere talen. In het geval van een conflict in interpretatie of discrepantie tussen de Engelse taal en een andere taal, prevaleert de Engelse taal.

© GMP+ International B.V.

Alle rechten voorbehouden. De informatie uit deze publicatie mag worden geraadpleegd op het scherm, gedownload en geprint, mits dit gebeurt voor eigen, niet-commercieel gebruik.

Voor ieder ander gewenst gebruik dient vooraf schriftelijke toestemming van GMP+ International B.V. te worden verkregen.