

MICROBIOLOGISCHE GEVAREN

- GROENTE EN FRUIT ZIJN GEZOND
- GROENTE EN FRUIT KUNNEN BRON VOEDSELINFECTIES ZIJN
- MICRO-ORGANISMEN (SCHIMMELS, BACTERIËN EN VIRUSSEN) KOMEN OVERAL VOOR
- MICRO-ORGANISMEN ZIJN NOODZAKELIJK (O.A. VERTERING BLADMATERIAAL EN VOEDSEL)
- ENKELE SOORTEN ZIJN ZIEKMAKEND EN SCHADELIJK VOOR VOLKSGEZONDHEID
- MENS EN DIER ZIJN VAN NATURE 'DRAGER' (OOK VAN ZIEKMAKENDE MICRO-ORGANISMEN)
- BESMETTING ONSCHADELIJK MAKEN OP (RAUW TE ETEN) GROENTE EN FRUIT IS ONMOGELIJK
- EIGEN RISICOANALYSE BIJ BESMETTINGSBRONNEN OP TE VOLGEN DOOR BEHEERSMAATREGELEN

BRONNEN

BEHEERSMAATREGELEN

Mensen

- Kunnen ongemerkt drager en verspreider van ziekmakend micro-organisme zijn
- Komen in contact met producten
- Gevaren en risico's in beeld brengen en analyseren

Water

- Kan besmet zijn en besmetting verspreiden
- In alle toepassingen van water
- Gevaren en risico's in beeld brengen en analyseren

Dieren

- Zijn drager en verspreider van besmetting
- Gevaren en risico's in beeld brengen en analyseren

Dierlijke mest

- Is besmet
- Komt soms in contact met eetbare productdelen
- Gevaren en risico's in beeld brengen en analyseren

Apparatuur, materialen en ruimtes

- Kunnen besmet zijn en/of besmetting verspreiden
- Gevaren en risico's in beeld brengen en analyseren



Geen personeel met buikklachten



Hands grondig wassen



Geen bevulde kleding



Haren bedekt met haarnetje



Geen sieraden dragen



Niet roken



Geen water gebruiken nabij rioolozing of -overstort



Vermijd vogels bij en in waterbron



Vermijd vee bij en in waterbron



Frequent testen op basis van uitkomst risicoanalyse



Geen (huis)dieren bij de producten



Vermijd ongedierte bij de gewassen



Vermijd contact mest met eetbare delen product



Gebruik behandelde mest



Gereedschap frequent reinigen en periodiek desinfecteren



Werkruimte frequent reinigen en periodiek desinfecteren



Machines frequent reinigen en periodiek desinfecteren



Schoonmaakplan maken en werken volgens dit plan

BESMETTING WERKT DOOR IN DE KETEN



Oogst



Wassen Sorteren



Verpakken Bewaren



Eten



Zieke consument

DE HANDEN GOED WASSEN NA:



Hoesten



Aanraken bedorven product



Toilet bezoek



Eten en drinken



Roken



Gebruik mobieltje



1. Hands nat maken



2. Gebruik zeep



3. Inzeppen en wassen - 20 sec.



4. Afspoelen - 10 sec.



5. Droog je handen



6. Kraan uitdraaien

NIET VERGETEN TE WASSEN:

- tussen de vingers
- onder je nagels
- de uiteinden van je handen

COLOFON

Deze poster is opgesteld in opdracht van:



Uw sector investeert in dit project via het Productschap Tuinbouw

Deze organisaties werken samen in het kernteam Risico- en crisismangement voedingstuinbouw. Voor meer informatie, tools en het meldpunt voor calamiteiten, zie www.TuinbouwAlert.nl.

Informatie op deze poster is behulpzaam voor uw eigen risicoanalyse. Uit die analyse kunnen meer of andere beheersmaatregelen naar voren komen dan de hoofdlijnen die de poster beschrijft. Iedere ondernemer in de groente- en fruitsector is zelf verantwoordelijk voor een deugdelijke aanpak.