



Kwaliteitssysteem Ref.:L11.SSOPuitsnijderij.v03; datum: 22-02-2019

Datum: _____ Tijdstip controleronde: _____ uur _____ naam controleur: _____
 Instructie: dagelijks alle afwijkingen registreren en een volledige controleronde op willekeurig tijdstip. toelichting zie vervolgbladen. ☑=voldoet,goed / 0 = onvoldoende,afwijking

HYGIENE		VOEDSELVEILIGHEID		PROCES / PRODUCT KWALITEIT		MILIEU	
<input type="checkbox"/>	H.1 persoonlijke verzorging	<input type="checkbox"/>	V.1 gebroken glas/hard plastic	<input type="checkbox"/>	P.1 productiemiddelen stovingvrij	<input type="checkbox"/>	M.1 Deuren dicht
<input type="checkbox"/>	H.2 handen hygiene	<input type="checkbox"/>	V.2 vleesvreemde deeltjes	<input type="checkbox"/>	P.2 technische werkzaamheden	<input type="checkbox"/>	M.2 Vloeren technische staat
<input type="checkbox"/>	H.3 kleding	<input type="checkbox"/>	V.3 smeervet,vloeistof	<input type="checkbox"/>	P.3 aanvoer bouten loopt goed	<input type="checkbox"/>	M.3 Putemmers/zeefjes
<input type="checkbox"/>	H.4 werkplek gedrag en netheid	<input type="checkbox"/>	V.4 condens	<input type="checkbox"/>	P.4 karkassen zijn vrij van bezoedeling	<input type="checkbox"/>	M.4 Veegschoon opleveren
<input type="checkbox"/>	H.5 gevallen vlees	<input type="checkbox"/>	V.5 waterplassen	<input type="checkbox"/>	P.5 botdeeltjes+ touw+ labels goed verwijderd	<input type="checkbox"/>	M.0 Milieu Overig
<input type="checkbox"/>	H.6 (snij)gereedschap	<input type="checkbox"/>	V.6 ongedierte	<input type="checkbox"/>	P.6 afvoer botten+cat-1 via juiste band	ARBO – veilig werken A.1 Pers. beschermmiddelen A.2 Afd. beschermmiddelen A.3 Werksituatie medewerker A.4 Werksituatie afdeling A.5 Vluchroutes toegankelijk A.0 Arbo Overig	
<input type="checkbox"/>	H.7 abcessen	<input type="checkbox"/>	V.7 scheiding SRM en LRM	<input type="checkbox"/>	P.7 rendement is goed		
<input type="checkbox"/>	H.8 kratten,dolavs,verpakking	<input type="checkbox"/>	V.8 chemie	<input type="checkbox"/>	P.8 doorstroom is goed / geen vleeshopen		
<input type="checkbox"/>	H.9 buiten productie	<input type="checkbox"/>	V.9 bezoedeling product	<input type="checkbox"/>	P.9 klieren, pezen enz. goed verwijderd		
<input type="checkbox"/>	H.0 Hygiëne Overig	<input type="checkbox"/>	V.10 Overig	<input type="checkbox"/>	p.10 productie volgens specificatie		
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	V10.Vlees is maximaal 7°C bij start ontbenen	<input type="checkbox"/>	p.11 labeling artikelen		
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Temp 1:	<input type="checkbox"/>	p.12 sortering volgens snit/klantspecificatie		
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Temp 2:	<input type="checkbox"/>	p.13 snijplanken draaien <12:00		
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Temp 3:	<input type="checkbox"/>	p.14 vet% snippers op orde		
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Temp 4:	<input type="checkbox"/>	P.15 kanalisatie scheiding / BIO eerst op productie dag		
<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>	Temp 5:				

Registratie van alle voorgekomen afwijkingen

Tijd	Nr	Afwijking	Corrigerende maatregelen	Preventieve maatregelen	Paraaf	Hercontrole		
			Actie naar product/proces	Actie ter voorkoming herhaling		Tijd	☑/0	Paraaf

i = herinstructie

Gezien en gecontroleerd; door **Bedrijfsleider:**

Verificatie en gearhiveerd; door
QA manager:

Overzicht beoordelingsnormen/beoordelingskenmerken

HYGIENE	H.1	Persoonlijke verzorging	<ul style="list-style-type: none"> • nagels schoon en kort, nagellak en kunstnagels zijn verboden • geen zichtbare sieraden: horloges , oorbellen, piercings uit, ook geen gladde trouwring • geen sterke geuren (parfum/after shave), geen overmatige make-up • geen prive-apparatuur in productieruimtes (mobieltjes, mp3, camera) tenzij noodzakelijk voor leidinggevende mits wel handenhygiëne gehandhaafd
	H.2	handen	<ul style="list-style-type: none"> • handenwassen met zeep, goed drogen en desinfecteren voor betreden en bij het verlaten van de productieruimten • opnieuw wassen voordat productiewerk wordt hervat na contact met bezoedeling (hoofdhuid of wondjes, slijm/snot, vloer en overige mogelijk onhygienische oppervlakken)
	H.3	kleding	<ul style="list-style-type: none"> • dagelijks beginnen met schone kleding, extreem vuile kleding en gescheurde kleding wisselen • alle privé-kleding bedekt (zonodig bovenste knoop dicht), geen onbedekte gekleurde "collen" , broek+jas of lange jas tot op de laarzen • haren en baard+snor bedekt (vastpakbaar haar = afdekken!) tot over de oren (ook afdekken/opvangen van oordoppen) • handschoenen snijvaste stof en wegwerp iedere pauze wisselen (of vaker indien bezoedeling zie H.2) • uitsluitend afwasbaar schoeisel, bij verlaten productie reinigen • sloven en sleeves niet dragen buiten productieruimte, weggooien in afvalbak hygiënesluis, bij sterke slijtage wisselen • geen buitenzakken met inhoud
	H.4	werkplek gedrag en netheid	<ul style="list-style-type: none"> • niet roken, eten, snoepen, spugen in de productieruimten, geen eten/verpakkingen (snoeppapiertjes) voorbij de hygiënesluis • verwondingen afgedekt met blauwe pleister, handverwonding/wrat met handschoen afgedekt • bij hoesten/niezen/snotneus wegwerpdoekjes gebruiken • niet gooien met vlees of grondstoffen • dragers van besmettelijke ziekten melden dit aan leidinggevende • Ordelijke en nette werkwijze • niet staan op karretjes, onderzetters, palletwagens
	H.5	Gevallen vlees	<ul style="list-style-type: none"> • het correct naleven van de procedure (grove bezoedeling met mes verwijderen) • niet teveel vleesresten op de grond
	H.6	(snij)gereedschap	<ul style="list-style-type: none"> • het naleven van de messenprocedure (elke pauze reinigen en desinfecteren van mes, staal, snijvaste handschoen, meshouder) • materiaal niet laten slingeren, alleen wegleggen in meshouder • versleten messen omruilen: mespunt op 20 mm uit punt > 10 mm breed
	H.7	abces	<ul style="list-style-type: none"> • absessen ruim wegsnijden en afvoeren in cat-1, na insnijding abces bezoedeling opknappen volgens procedure • bij gevaar voor contaminatie lijn stilzetten, alle besmette oppervlakken reinigen en desinfecteren
	H.8	kratten, dolavs, verpakking	<ul style="list-style-type: none"> • alleen schoon fust gebruiken, reinheid van dolavs, kratten, zakken afgedekt in opslag • correct plaatsen inzetzakken (inzetzakken mogen de grond niet raken), geen scheuren (bovenrand) • niet overvol: geen bulten boven de rand • rode E2, CBL en dolavs uitsluitend voor foodproducten, cat-1 in blauwe bakken of zwarte cat-1 sticker
	H.9	buiten productie	<ul style="list-style-type: none"> • niet in werkjas naar buiten: gebruik overjas of jas uitdoen • schoeisel zonder vleesresten (goed reinigen in hygiënesluis) • buiten de kantine / kantoren geen onverpakte etenswaar(koffiesporen, • bedrijfsregels (roken alleen in rookruimtes, geen peuken of afval op terrein) • kleedruimte: scheiding privé-werk
	H.0	Hygiëne overig	<ul style="list-style-type: none"> • overige punten uit hygiënereglement m.b.t. medewerkers of algemene punten van negatieve invloed op hygiëne in het bedrijf

VEILIGHEID	V.1	Gebroken glas/hard plastic	<ul style="list-style-type: none"> • gebroken glas en hard plastic deeltjes van inrichting, materialen en persoonlijke eigendommen (bril, contactlenzen), geen loszittende delen of scheuren
	V.2	Vleesvreemde bestanddelen	<ul style="list-style-type: none"> • geen besmettingsgevaar van ongewenste vleesvreemde bestanddelen, geen gebruik van nietjes • geen <u>hout</u> in productie (gereedschap, pallets), geen opslag van <u>karton</u> in ruimten met naakt vlees • vuile omverpakkingen buiten productie verwijderen (stoffig karton, vuile buitenfolie) • geen loszittende onderdelen, goede onderhoudstoestand (geen kapotte banden, versleten snijtafels), beheer gereedschap door TD
	V.3	Smeermiddelen, vloeistof	<ul style="list-style-type: none"> • geen overtollig baanvet (bezoedelde vleesdelen opknappen volgens procedure) • geen lekkende of kapotte hydrauliek, koelleiding, enz. • opslag buiten productie onder beheer TD
	V.4	Condens	<ul style="list-style-type: none"> • geen condens (evt aanwezig condens verwijderen)
	V.5	waterplassen	<ul style="list-style-type: none"> • geen natte oppervlakken, afvoer afvalwater niet over de vloer
	V.6	ongedierte	<ul style="list-style-type: none"> • verschilt per afdeling: geen ongedierte aanwezig, vliegenlampen functioneren, pallets van de wand af in opslag
	V.7	scheiding Cat-1 en HC	<ul style="list-style-type: none"> • correcte omgang met Cat 1 materiaal: in blauwe krat en/of op cat-1 bottenband • veegvlees met afvalresten in cat-1, dus niet in gelatine-botten of in rode E2 (uitsluitend Humane Consumptie producten)
	V.8	chemie	<ul style="list-style-type: none"> • geen open chemicalien buiten de dispensers, geen onbeheerde technische hulpstoffen
	v.9	Bezoedeling product	<ul style="list-style-type: none"> • geen bezoedeling van maag- en/of darm- inhoud aanwezig op het product
	V. 10	Temp. Product	<ul style="list-style-type: none"> • Er mag geen bouten ontbeend worden die een hogere temperatuur hebben dan 7 graden. 5 temperatuur metingen doen bij start ontbenen.
V.0	Overig voedselveiligheid	<ul style="list-style-type: none"> • overige afwijking die een gevaar kan opleveren voor de voedselveiligheid/volksgezondheid 	
PROCES	P.1	productiemiddelen	<ul style="list-style-type: none"> • storingvrij (goed onderhoudstoestand), juist gebruik
	P.2	technische werkzaamheden	<ul style="list-style-type: none"> • reparaties en onderhoud op veilige en hygienische wijze, zonodig afscherming product/proces • alleen herstart na controle/vrijgave door productieleiding
	P.3 en verder	afdelings-specifieke proces gerelateerde aandachtspunten	<ul style="list-style-type: none"> • bijv. snitcontrole, kanalisatie, identificatie, belading dolavs en kratten, temperaturen, bezoedeling met maag / darminhoud en abscessen, enz.
	P.15	Kanalisatie scheiding	<ul style="list-style-type: none"> • * Geen vermenging van verschillende productstromen . Genoeg tijd tussen BIO batch en andere kwaliteitslijn, BIO als eerste batch verwerken per productiedag.
MILIEU	M.1	Deuren dicht	<ul style="list-style-type: none"> • deuren van koelcellen en gekoelde productieruimten niet onnodig open laten (kou kost geld, warmte kost kwaliteit), • strokengordijnen sluiten goed af • buitendeuren na gebruik direct sluiten: kierdicht <6 mm (lawaai en geur binnenhouden, ongedierte en onbevoegden buiten houden)
	M.2	Technische staat vloeren	<ul style="list-style-type: none"> • Controle van de vloeren en vloer-wandaansluiting op zwaardere beschadigingen, die een bodemverontreiniging kunnen veroorzaken
	M.3	putemmers/zeefjes	<ul style="list-style-type: none"> • aanwezigheid putemmers/zeefjes ter voorkoming verstopping en vermindering belasten waterzuivering
	M.4	Veegschoon opleveren	<ul style="list-style-type: none"> • Na einde productie dient iedere medewerker eigen werkplek opgeruimd en schoon achter te laten, alle verpakkingen worden afgevoerd naar opslag, vleesresten worden droog bijelkaar geveegd en afgevoerd in de cat-1 (vuile resten) of in snippers (schone resten)
	M.0	Milieu Overig	<ul style="list-style-type: none"> • overige afwijkingen m.b.t. milieuzorg
ARBO	A.1	Pers. beschermmiddelen	<ul style="list-style-type: none"> • het correct dragen van de Persoonlijke Bescherm Middelen • de technische staat van de Persoonlijke Bescherm Middelen
	A.2	Afd. beschermmiddelen	<ul style="list-style-type: none"> • de correcte staat/technische staat van machinebeveiliging • aanwezigheid en correcte werking van noodstoppen en alarmering
	A.3	Werksituatie medewerker	<ul style="list-style-type: none"> • een arbotechnisch correcte/verantwoordelijke werkhouding en werkwijze
	A.4	Werksituatie afdeling	<ul style="list-style-type: none"> • bereikbaarheid van brandblussers • voldoende en correcte verlichting
	A.5	Vluchtroutes toegankelijk	<ul style="list-style-type: none"> • nooduitgangen en vluchtroutes niet geblokkeerd door pallets of materialen



Kwaliteitssysteem Ref.:L11.SSOPuitsnijderij.v03; datum: 22-02-2019

A.0	Arbo Overig	• overige niet benoemde afwijkingen m.b.t. arbeidsomstandigheden en veilig werken
-----	-------------	---

Alle afwijkingen noteren met tijd en genomen maatregelen. Daarnaast dagelijks op willekeurig tijdstip een volledige controleronde lopen, tijd bovenaan eder vakje checken op voldoende of onvoldoende. Zie verder A18b. SSOP operationele controle