



PVA 1 – Ontvangst

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst	+ CFM: beschadigde verpakking + M: (kruis)besmetting x M: overschrijding houdbaarheid (+ en x M: <i>dry-aged vlees</i>)	Verpakking proper en niet beschadigd Geen vreemde voorwerpen aanwezig Verse producten (bijv. geen rotte plekken bij fruit) Producten die hun houdbaarheidsdatum niet overschreden hebben Indien nodig, de aanwezigheid van de nodige gezondheidsmerken of identificatiemerken op de producten (bijv. vlees en visserijproducten), de etikettering van producten (bijv. rundsvlees)	Steekproefsgewijze visuele controle van de verpakking bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de versheid van de producten bij ontvangst Steekproefsgewijze controle van de houdbaarheidsdata van de producten bij ontvangst Vraag de leverancier van de grondstoffen naar de nodige documenten (bijv. betreffende pesticiden, mycotoxinen, microbiologische analyse, eventuele invriezing tegen	De producten weigeren bij de levering of terugzenden naar de leverancier na ontvangst + identificeren en afzonderen van de producten tot terugkeer naar de leverancier De afwijkingen melden aan de leverancier De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt Controle van de efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij levering door de betrokken leverancier

PVA 1

		<p>en de begeleidende documenten</p> <p>Vlees:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geen beschadiging oppervlak vlees (haken/touwen), in het bijzonder voor grondstoffen voor droogrijping ("dry-aged" vlees): geen perforaties! - afwezigheid van schimmels aan het oppervlak - normale kleur van de droogrand (zwart, bruin of donkerrood zijn de normale kleuren van de droogrand) <p>Vlees en vis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - geen slijmvorming aan het oppervlak - goede kleur en geur 	<p>parasieten bij vis, ...)</p> <p>Bij elke levering van vlees of vis:</p> <ul style="list-style-type: none"> - visueel en geur - nagaan slachtdatum (vlees) / vangstdatum (vis) of verpakkingsdatum - controle op basis van controlelijst ontvangst goederen - land van herkomst (vlees) 	
--	--	--	---	--

Betekenis van de gebruikte symbolen: **+**: Besmetting/ **x**: Vermenigvuldiging/ **C**: Chemisch gevaar/ **F**: Fysisch gevaar/ **M**: Microbiologisch gevaar/ **A**: Allergenen