

Model opzet ATP-bemonsteringsplan

Inleiding

Het volgende model kan worden gebruikt voor een opzet van een ATP-bemonsteringsplan. Met bemonstering kan de mate van hygiëne en voedselveiligheid van oppervlakken in een bedrijf worden gemeten en trendmatig worden opgevolgd.

Bij de opzet van een bemonsteringsplan wordt rekening gehouden met diverse risico's voor hygiëne en voedselveiligheid in een bepaald type bedrijf en de omvang van het bedrijf.

Een bemonsteringsplan is een onderdeel van het complete analyseplan, waarbij zowel producten, productcontactoppervlakken, water en lucht worden gecontroleerd en beoordeeld.

Het bemonsteringsplan kan naast ATP-bemonstering verder aangevuld worden met diverse andere belangrijke oppervlaktebemonstering en productmonsternamen, bijvoorbeeld oppervlaktemonsters voor totaal kiemgetal, E. coli en/of Listeria en de wettelijk verplichte productmonsters. Het eindresultaat is een compleet analyseplan dat past bij het bedrijf.

Stappenplan

1. Bepaal het risico (Overall Risk) van het bedrijf
2. Bepaal de frequentie van de steekproef op basis van het risico
3. Bepaal het aantal monsters per steekproef, op basis van het productie-oppervlak (m²).
4. Bepaal de soort bemonstering en monsternamen van producten op basis van de specifieke risico's in het bedrijf of risico's behorende bij de producten en de wettelijke normen. Deze stap is voor ieder bedrijf anders en kan in de HACCP-analyse worden bepaald vanuit de GIRA (Gevaren Identificatie en Risico Analyse) van processen en producten.

Het aantal monsters in de steekproef is een startpunt voor een compleet monsternamenplan ten behoeve van bemonstering. Na beoordeling van de resultaten over een langere periode (trends), kan het monsternamenplan verder uitgewerkt worden met meer of minder monsternamen en een verschuiving naar de meer risicovolle plaatsen in een productieruimte en de omliggende ruimten.

| Factoren die het risico beïnvloeden | Type bedrijf | | | Overall Risk |
|---|--------------|------------|----------|--------------|
| | Laag (1) | Medium (2) | Hoog (3) | |
| Volume voedingsmiddelen (ton) | < 10 | 10-50 | >50 | 2 |
| Aantal medewerkers | < 10 | 10-50 | >50 | 2 |
| Turnover medewerkers per jaar (%) | < 10 | 10-30 | 31-100 | 1 |
| Aantal soorten ingrediënten | < 20 | 20-100 | >100 | 3 |
| Aantal bereidingsruimten | 1 | 2-4 | >4 | 2 |
| Verouderde bereidingsruimten (jaren) | 0-5 | 5-15 | >15 | 3 |
| Verouderde machines (jaren) | 0-5 | 5-15 | >15 | 2 |
| Microbiologisch kritische producten (kort, medium, lang houdbaar) | 1-8 | 9-30 | >30 | 3 |
| Temperatuur beheerste omgeving (°C) | 0-4 | 4-12 | >12 | 1 |
| Aantal allergenen aanwezig | 1 | 2-4 | 5-14 | 2 |

| Overall Risico | Risico per item | | | Productie-oppervlak (m ²) | Aantal monsters per steekproef |
|----------------|-----------------|----|----|---------------------------------------|--------------------------------|
| | 1 | 2 | 3 | | |
| 1 | 1 | 2 | 3 | <20 | 2 |
| 2 | 2 | 4 | 6 | 21-100 | 4 |
| 3 | 3 | 6 | 9 | 101-1.000 | 6 |
| 4 | 4 | 8 | 12 | 1.001-10.000 | 8 |
| 5 | 5 | 10 | 15 | > 10.001 | 10 |
| 6 | 6 | 12 | 18 | | |
| 7 | 7 | 14 | 21 | | |
| 8 | 8 | 16 | 24 | | |
| 9 | 9 | 18 | 27 | | |
| 10 | 10 | 20 | 30 | | |

| Overall Risico | Frequentie steekproef |
|----------------|-----------------------|
| *1-6 | Maandelijks |
| *7-19 | Wekelijks |
| *20-30 | Dagelijks |

