

## Maatregelen neem je op basis van gegronde redenen!

Die stelling is voor iedereen logisch en maatregelen op gebied van veiligheid worden genomen op basis van de wettelijk verplichte R&IE. (Risico Inventarisatie en Evaluatie). Op gebied van voedselveiligheid is een gelijksoortige verplichting ook van toepassing. Dan heet dit een HRA (Hygiëne Risico Analyse) en deze wordt omschreven in de norm EN1672-2. Een goed uitgevoerde HRA samen met een concrete reinigingseis, geven een heel duidelijk beeld van de noodzakelijke maatregelen op gebied van ontwerp, techniek, reiniging en aanvullende instructies. Deze maatregelen moeten de gevaren of risico's op gebied van voedselveiligheid en productkwaliteit wegnemen of voldoende reduceren.

## Stappen in een HRA

Met behulp van de antwoorden op de vragen in het iteratief schema in de EN1672-2 kan de hoogte en waarschijnlijkheid van de risico's worden bepaald en hoe deze voorkomen moeten worden. Dit wordt tijdens het theoretisch ontwerp uitgevoerd en daarmee wordt tevens bepaald welke HDN klasse er van toepassing is voor het proces. De stappen bestaan uit:

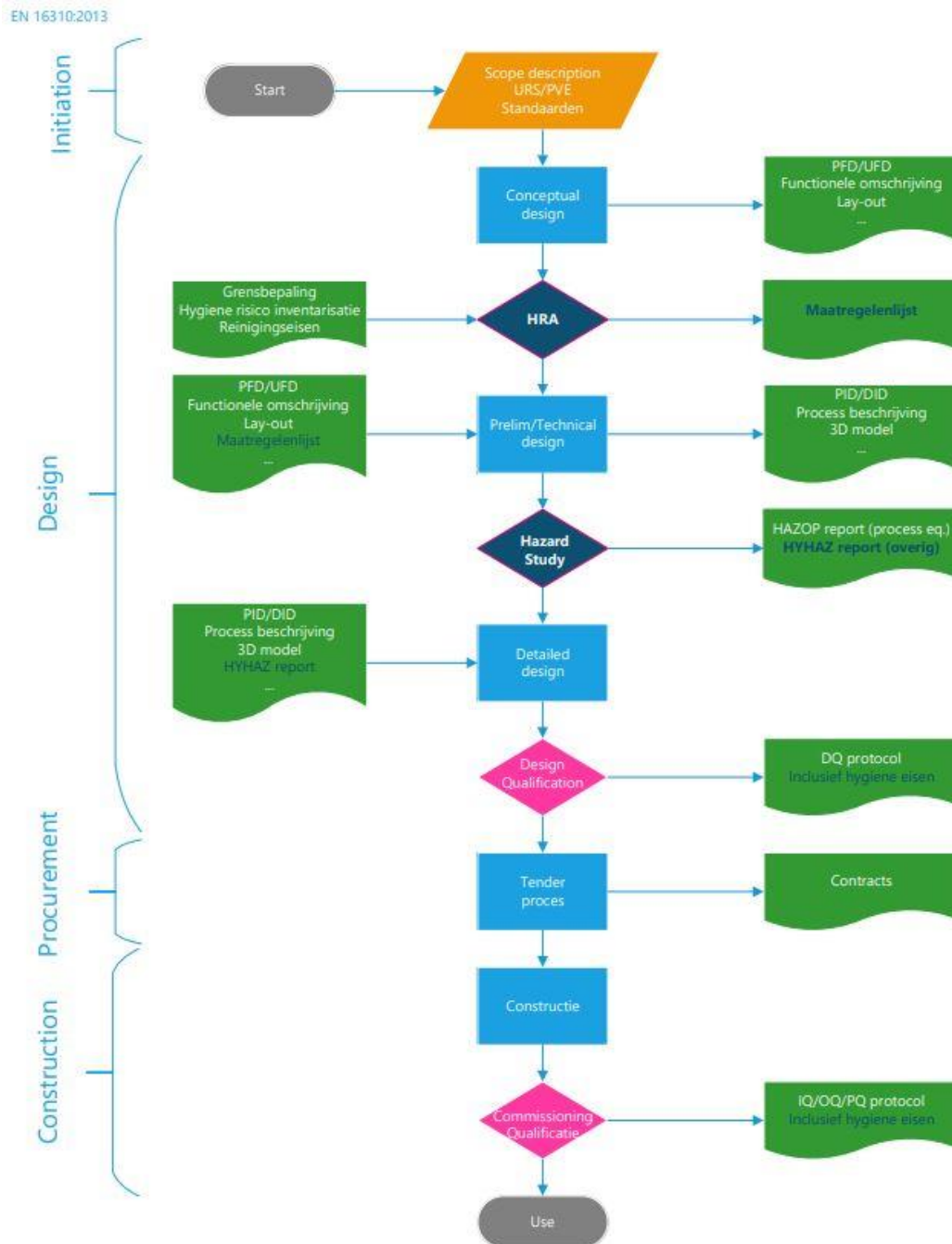
- De verzamelde gegevens over de applicatie in combinatie met de Hygiëne, veiligheid en routing van het proces.
- De grenzen en beperkingen van de installatie/machine en het volledig gebied waar het geplaatst wordt inclusief het verwachte opleidingsniveau, ervaring en bekwaamheid van de gebruiker
- Informatie voor gebruik op gebied van bediening, reinigen/desinfectie, markeringen en onderhoud van de machine of installatie.

De aanvulling en essentiële eis voor het verder uitrollen van de norm, is de bepaling van de HDN klasse middels onderstaande matrix.

	HDN1	HDN2	HDN3	HDN4
Food contact gebied	Hoog hygiëne risico	Hoog hygiëne risico	Medium hygiëne risico	n.v.t.
Spatgebied	Hoog hygiëne risico	Hoog hygiëne risico	Medium hygiëne risico	Medium hygiëne risico
Non contact gebied	Hoog hygiëne risico	Medium hygiëne risico	Laag hygiëne risico	Laag hygiëne risico

## Niet verwarren met een Hazop.

Een **Hazop** ofwel een gevaren- en operabiliteitsonderzoek is een gestructureerd en systematisch onderzoek van een complex gepland of **bestaand** proces of operatie om problemen te identificeren en te evalueren die risico's kunnen opleveren voor personeel of uitrusting. Dit onderzoek bevat alle mogelijke risico's. De **HRA** gaat **vooraf aan een ontwerp** of bouwproces. Op basis van de hygiënische gevaren neem je ook al maatregelen in het ontwerp en tijdens de HAZOP zouden deze ook besproken kunnen worden. Omdat een HRA alleen hygiëne risico's bevat, kan dit na engineering ook een speciale HAZOP ingepland worden voor deze aspecten. Dit onderzoek noemen we een HYHAZOP. Hygienic Hazard & Operability study. In het flowschema op de volgende pagina is aangegeven waar de HRA, HAZOP en HYHAZOP plaatsvinden in het ontwerp proces.



## De HDN aanpak

Samen met een HDN consultant voeren we de HRA met behulp van praktische formulieren. Met deze formulieren worden de voorwaarden opgesteld voor de noodzakelijk maatregelen. Het invullen van deze formulieren doe je met een team van alle betrokkenen, productie, QA, TD, engineering en een HDN consultant. De HDN consultant leidt het team door de procedure en schrijft een rapport inclusief maatregelenlijst per HDN klasse.

Voorafgaand aan het gesprek ontvangt u een drietal documenten ter voorbereiding. Dit betreft:

- Formulier waar de mogelijke gevaren ingedeeld kunnen worden op waarschijnlijkheid en mogelijke impact.
- Formulier met de grenzen die van toepassing zijn op het te bouwen object. Grenzen in ruimte, tijd en gebruik.
- Formulier waarin de reinigingseis, manier van reinigen en manier van validatie hiervan vastgelegd kan worden.

Na voorbereiding gaan we samen de noodzakelijke maatregelen vastleggen. Ook hiervoor gebruiken we een formulier waarin alle mogelijke maatregelen staan op gebied van ontwerp, techniek, reiniging en instructie. Dit formulier is tevens de basis voor de instructie aan alle uitvoerenden in het project inclusief de gebruiker.

HDN gebruikt dit formulier ook als basis voor een eventueel keurmerk op het te bouwen object. Voor meer informatie omtrent het keurmerk verwijzen we u naar die informatie hierover of neem contact op met de HDN organisatie.

## HDN HRA consultancy

Wanneer de formulieren goed zijn voorbereid, kan de HRA in korte tijd worden uitgevoerd. De HDN consultant schrijft op basis van die bijeenkomst een rapport. Afhankelijk van het project of complexiteit, duurt een HRA ca. 4 uur. Daar komt het opstellen van het rapport door de HDN consultant bij.

**HDN is bereikbaar via:**

**Mail:** [Info@hdn4food.com](mailto:Info@hdn4food.com)

**Telefoon:** 030-6053344



## **GFSI (Global Food Safety Initiative)**

*In de werkwijze die het GFSI voorschrijft in het procedures volgens Part III J1 en J2, is het maken van een risicoanalyse en daarna aantoonbaar maken van de noodzakelijke maatregelen ook een eis. De GFSI is een overkoepelend orgaan voor de IFS en BRC audits.*

*Met behulp van het HDN rapport en uiteindelijke HDN keurmerk, zullen audits wellicht eenvoudiger kunnen. Zeker voor het technische gedeelte van uw verantwoordelijkheid.*

