

© Copyright Nederlandse NTWG van GLOBALG.A.P 2018 Zoetermeer. Alle rechten voorbehouden.

Dit werk is auteursrechtelijk beschermd en eigendom van de Nederlandse NTWG van GLOBALG.A.P. Het mag vrij gebruikt worden door primaire producenten van groente en fruit als hulpdocument bij de voorbereiding op en de uitvoering van een audit voor GLOBALG.A.P. IFA 5.x. Verder mag niets uit dit werk worden verveelvoudigd, opgeslagen in een geautomatiseerd gegevensbestand of openbaar gemaakt worden in enige vorm of op enige wijze, hetzij elektronisch, mechanisch of door fotokopieën, opname, of op enige andere manier, zonder voorafgaande schriftelijke toestemming van de auteur(s).

Onderstaand vindt u informatie die u nodig heeft om de risicoanalyse water op de juiste wijze in te kunnen vullen of aanvullende vragen die u dient te beantwoorden.

)¹ lijst met producten die voorafgaand aan consumptie altijd verhit (minimaal 75°C) worden

Aardappelen	Kapucijners	Peulen	Sperziebonen
Artisjokken	Koolraap	Pronkbonen	Spruiten
Asperges	Koolrabi	Rabarber	Sugarsnaps
Boerenkool	Kousenband	Rode bieten	Suikererwten
Erwten	Linzen	Schorseneren	Suikermaïs
Kalebassen	Paddenstoelen	Snijbonen	Tuinbonen

)² Het is van belang om na te gaan of het water dat u gebruikt in potentie vervuild kan worden door omgevingsfactoren (zie ook plattegrond van het bedrijf). Bijvoorbeeld:

- Aanwezigheid van een riool overstort
- Aanwezigheid van vee nabij de waterinlaat
- Gebruik van of opslag van organische mest in de nabijheid van het water
- Aanwezigheid van vuil(opslag) in de nabijheid van het water
- Lozing van afvalstoffen op het water
- (Dode) dieren in het water
- Stof dat het water vervuild
- Niet goed afgedekte waterputten / bassins
- Andere risico's op vervuiling

Indien u aan kunt tonen dat het door u gebruikte water niet onderhevig is aan risico op vervuiling, mag u de vraag in het stroomschema met **NEE** beantwoorden.

Indien er wel risico's zijn dat het water op enig moment vervuild wordt dient u de vraag met **JA** te beantwoorden aan te geven welke risico's dit zijn en welke beheersmaatregelen u genomen heeft om dit te minimaliseren.

Risico's	Beheersmaatregelen

]³ Watermonsters

In een aantal gevallen is het verplicht om uitslagen van watermonsters beschikbaar te hebben om aan te tonen dat het water geschikt is voor het beoogde doelgebruik. Die uitslagen moeten aan een aantal criteria voldoen:

1. Het monster moet op de juiste wijze en door een hiertoe getraind persoon genomen zijn;
2. Het monster moet genomen zijn van het tappunt op de grootste afstand van de bron;
3. Het monster dient door een ISO17025 gecertificeerd laboratorium geanalyseerd te zijn;
4. Het monster moet minimaal op de aanwezigheid van E-Coli geanalyseerd zijn;
5. De uitslag van het monster moet kleiner zijn dan 1000 KVE / 100 ml E-Coli;
6. De uitslag mag maximaal 1 jaar oud zijn.
7. Let op: een watermonster moet binnen 24 uur geanalyseerd worden. Monster bewaren bij maximaal 7° C.

U hebt een aantal mogelijkheden om beschikking te krijgen over dergelijke monsteruitslagen:

1. Zelf monsters laten nemen en laten analyseren;
2. Als u met collega telers gebruikt maakt van dezelfde waterbron samen met collega telers monsters laten nemen en laten analyseren;

Uiteraard moeten alle monsteruitslagen, waar u ze ook vandaan heeft, aan de genoemde 7 voorwaarden voldoen.

]⁴ Proceswater (met uitzondering van naspelwater):

Proceswater is water dat zodanig gebruikt wordt op het bedrijf dat het langere tijd in een proces aanwezig is. Denk hierbij o.a. aan transportgoten, (fruit)sorteermachines, dompelbakken, etc. Hierbij is het risico aanwezig dat het water gaandeweg het proces meer microbiologisch vervuild raakt. Product komt in aanraking met het water, (voorraad)bakken komen in aanraking met het water, andere zaken komen in aanraking met het water en op die manier kan het water vervuilen. Indien u processen gebruikt zoals hier omschreven dient u onderstaand aan te geven welke beheersmaatregelen u genomen heeft om aantoonbaar in het gehele proces met voldoende schoon water te werken.

Risico op vervuiling	Beheersmaatregel

)⁵ Fysische en Chemische vervuiling

Naast het risico op microbiologische vervuiling bestaat er ook nog het risico op chemische en fysische vervuiling van het door u gebruikte water. Bijvoorbeeld:

- Vervuiling door gewasbeschermingsmiddelen;
- Vervuiling door olie of andere chemische middelen;
- Vervuiling van het water aanwezig vuil(stort);
- Vervuiling door in het water aanwezige (dode) dieren;
- Vervuiling van het water door (blauw)alg;
- Vervuiling met zware metalen;
- Andere chemische of fysische vervuiling.

Indien het door u gebruikte water een van deze risico's loopt dient u onderstaand aan te geven welke risico's er voor het door u gebruikte water zijn en welke beheersmaatregelen u genomen heeft om deze te minimaliseren.

Risico's	Beheersmaatregelen

Ingevuld door:

datum:

Geactualiseerd door:

datum:

Geactualiseerd door:

datum:

Geactualiseerd door:

datum: