



Handboek Voedselveiligheid van de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken

Vastgesteld in de Algemene Ledenvergadering van 28 mei 2016



Inhoudsopgave

0. ALGEMENE INFORMATIE / INLEIDING.....	3
1. INRICHTING VOEDSELVEILIGHEID IN DE ORGANISATIE	4
2. INRICHTING PAND	5
2.1 GLOBALE INRICHTING	5
2.2 AANVULLENDE INRICHTINGSEISEN PORTIONEREN	6
3. KOELKETENBEWAKING	7
3.1 AFWIJKINGEN IN TEMPERATUUR	7
3.2 KOELCEL EN DIEPVRIESCEL.....	7
3.3 TRANSPORT	8
4. KWALITEITSBEHEER	9
4.1 RICHTLIJN HOUDBAARHEIDSDATUM THT EN TGT	9
4.2 PRODUCTEN INVRIEZEN.....	9
4.3 ONTVANGST VAN PRODUCTEN.....	9
4.4 ETIKETTERING VAN PRODUCTEN	10
4.5 OPSLAG VAN PRODUCTEN.....	10
4.6 UITGIFTE VAN PRODUCTEN	11
4.7 BEHEERSING VAN CALAMITEITEN.....	11
4.8 AFVALVERWERKING.....	11
5. PERSOONLIJKE HYGIËNE	12
5.1 MEDEWERKERS.....	12
5.2 EXTRA EISEN BIJ HET PORTIONEREN/BEWERKEN VAN NIET-VERPAKTE PRODUCTEN.....	12
6. SCHOONMAAK	13
7. PLAAGDIERENBESTRIJDING.....	14
8. RECALL (TERUGROEPACTIE)	15
9. REGISTRATIES EN INSTRUCTIES.....	16
10. BIJLAGEN	17
BIJLAGE A. NVWA INFOBLAD 76 DECEMBER 2015.....	17
BIJLAGE B. KOELKETENBEWAKING	18
BIJLAGE C. REINIGING EN DESINFECTIE	20
BIJLAGE D. PLAAGDIERBESTRIJDING	21
BIJLAGE E. ACCEPTATIE EN ETIKETTERING VAN PRODUCTEN.....	23
BIJLAGE F. PORTIONEREN VAN PRODUCTEN	25

0. Algemene informatie / inleiding

Dit Handboek Voedselveiligheid geldt voor alle Voedselbanken die lid zijn van de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken.

Het Handboek Voedselveiligheid is gebaseerd op de CBL-Hygiëncode en het Informatieblad 76 / december 2015 (zie Bijlage A) van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, bestemd voor charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties.

Het handboek beschrijft de werkzaamheden van de Regionale Distributiecentra, lokale Voedselbanken en hun uitdeelpunten, en geeft vrijwilligers de richtlijnen voor het beheer en de distributie van voedingsmiddelen

Vastgesteld door de Algemene Ledenvergadering van Voedselbanken Nederland in haar vergadering op 28 mei 2016.

Bronvermelding

1. CBL-Hygiëncode 2011
2. Hygiëncode voor Poeliersbedrijf (V.w.b. ongediertebestrijding)
3. NVWA Infoblad 76 van december 2015

Informatie

Het Voedselbank Servicecentrum van de vereniging heeft informatiebulletins over verschillende onderwerpen beschikbaar, zoals thermometers, koelboxen, leveranciers, e.d. Informatiebulletins en modeldocumenten zijn ook beschikbaar op de website van Voedselbanken Nederland.

1. Inrichting voedselveiligheid in de organisatie

Het bestuur van de Voedselbank is verantwoordelijk voor de voedselveiligheid. Deze verantwoordelijkheid geldt vanaf het moment van ontvangst tot aan uitgifte van de producten aan de klant.

Het bestuur benoemt een bestuurslid dat eindverantwoordelijk is voor voedselveiligheid en een coördinator voor de dagelijkse activiteiten.

De bereikbaarheid van deze functionarissen moet geregeld zijn.

De (eind)verantwoordelijke heeft tot taak c.q. bevoegdheid:

1. het bewaken van voedselveiligheid volgens de regels in dit handboek
2. het tegenhouden en laten vernietigen van producten die gevaarlijk zijn voor de gezondheid
3. het uitvoeren van corrigerende acties
4. het melden van ernstige nalatigheden, welke gaan over de voedselveiligheid, aan het bestuur.

Elke vrijwilliger van de Voedselbank wordt geacht tenminste kennis te nemen van dit handboek en de relevante instructies hierin strikt te volgen.

De vrijwilligers die verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid, zijn verplicht om hun kennis up-to-date te houden.

De Vereniging van Nederlandse Voedselbanken (hierna te noemen: de Vereniging) heeft 4 categorieën van voedselveiligheid wat betreft koel- en diepvriesproducten, afhankelijk van de plaatselijke situatie. Categorie:

- A. distribueert bij kamertemperatuur houdbare producten (droge kruidenierswaren), koel- en diepvriesproducten in een gesloten koel- en diepvriesketen
- B. distribueert bij kamertemperatuur houdbare producten en koelproducten in een gesloten koelketen
- C. distribueert bij kamertemperatuur houdbare producten en diepvriesproducten in een gesloten diepvriesketen
- D. distribueert uitsluitend bij kamertemperatuur houdbare producten

De Regionale Distributiecentra en de grote lokale Voedselbanken zullen aan de eisen van categorie A moeten voldoen.

Elke lokale Voedselbank zal zich bij zijn distributiecentrum en bij de Vereniging in één van bovengenoemde categorieën laten registreren. De Voedselbank mag uitsluitend producten verwerken welke binnen de geregistreerde categorie vallen. Producten die niet binnen deze categorie vallen neemt de Voedselbank niet aan.

In verband met de risico's voor voedselveiligheid wordt afgeraden om over te gaan tot ompakken en portioneren van voedsel. Voedselbanken die toch producten opnieuw verpakken of in andere porties verdelen zullen aan aanvullende eisen moeten voldoen. Deze vindt men onder punt 2.2 en 5.2. en bijlage F.

2. Inrichting pand

2.1 Globale inrichting

- a. De **directe omgeving** van het pand dient ordelijk en netjes te zijn. De wegen moeten verhard zijn.
- b. De **werkruimten** zijn:
 1. schoon, goed onderhouden en voldoende verlicht door dag- of kunstlicht
 2. goed schoon te maken
 3. zodanig ingericht dat ophoping van vuil, contact van levensmiddelen met giftige materialen, verontreiniging van eet- en drinkwaren met ongewenste deeltjes en vorming van condens of schimmel op oppervlakten wordt voorkomen.
 4. voldoende geventileerd
 5. voorzien van voldoende spoel-/wasbakken voor het wassen van handen en het schoonmaken van gereedschap; vloeibare desinfecterende zeep en papieren handdoekjes of rolautomaat zijn aanwezig.
- c. De **vloeren en wanden** zijn in deugdelijke en goed onderhouden staat en eenvoudig schoon te maken. Ze zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet absorberend, afwasbaar en niet-giftig materiaal, tenzij aan te tonen is dat deze maatregel voor de veiligheid of de deugdelijkheid van eet- en drinkwaren niet nodig is.
- d. **Plafonds** zijn zodanig ontworpen en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen. Tevens wordt condens, schimmelvorming en het loskomen van deeltjes en ongedierte voorkomen.
- e. **Lampen** moeten voorzien van “HACCP” lampen met folie dan wel beschermkappen, zodat bij breuk glasscherven niet in de werkruimte kan vallen.
- f. **Deuren** hebben gladde en niet absorberende oppervlakten, zijn ongediertedicht (geen naden en kieren) en zijn eenvoudig schoon te maken.
- g. **Ramen** zijn zodanig geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Indien bij het openen een directe verbinding tussen werkruimte en buitenlucht ontstaat, dienen de ramen te zijn voorzien van horren die bij schoonmaak gemakkelijk te verwijderen zijn.
- h. **Stellingen en kasten** zijn zodanig tegen de wand en op de vloer geplaatst dat zich geen ongedierte of vuil tussen wand en achterwand of vloer kan ophopen. Als er wel ruimte tussen zit, moet deze voldoende groot zijn om gemakkelijk schoon te kunnen maken en te controleren op sporen van ongedierte. Deze zijn glad afgewerkt met een hard materiaal dat geen vocht opneemt en goed te reinigen is.
- i. **Werkoppervlakken** zijn gemaakt van glad, afwasbaar en niet-giftig materiaal. Deze verkeren in deugdelijk en goed onderhouden staat en zijn eenvoudig schoon te maken en zo nodig te desinfecteren.

j. **Toiletten:**

- ♥ zijn schoon en goed onderhouden
- ♥ mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd
- ♥ zijn voldoende geventileerd
- ♥ zijn voorzien van handenwasgelegenheid met vloeibare (desinfecterende) zeep en materiaal om handen hygiënisch te drogen: bijvoorbeeld papieren handdoekjes of rolautomaat
- ♥ zijn voorzien van schriftelijke instructie dat handenwassen na toiletgebruik verplicht is.

2.2 Aanvullende inrichtingseisen portioneren

Zoals eerder in het Handboek opgemerkt, wordt het portioneren van voedingsmiddelen afgeraden. Indien een lokale Voedselbank toch daartoe overgaat, moeten er in verband met de voedselveiligheid extra voorzieningen worden getroffen welke te vinden zijn in Bijlage F.

3. Koelketenbewaking

(zie Bijlage B)

De borging van de temperatuur van koel- en diepvriesproducten binnen de distributieketen geldt vanaf de acceptatie van de producten bij de leverancier of bij ontvangst op de Voedselbank tot en met de levering aan de klant op het uitdeelpunt. De temperatuur wordt op vaste momenten in het distributieproces gemeten met gekalibreerde thermometers.

De gemeten temperaturen worden geregistreerd.




Afwijkingen en corrigerende maatregelen worden ook genoteerd.

Indien 'koel bewaren' zonder nadere temperatuur aanduiding op het etiket van een product staat, wordt geadviseerd het product op een temperatuur tussen 15 en 20°C, donker en droog te bewaren. Bijvoorbeeld in de kelder of een koele voorraadkast. Het product hoeft dus niet in de koelkast.

Bij deze producten zijn temperatuurmetingen niet noodzakelijk.

3.1 Afwijkingen in temperatuur

Onderstaande afwijkingen in de temperatuur zijn tolerabel:

-  Producten met 4°C : maximaal 7°C, gedurende maximaal 2 uur
-  Producten met 7°C : maximaal 10°C, gedurende maximaal 2 uur
-  Producten met -18°C : maximaal -15°C, gedurende maximaal 2 uur

Deze goederen moeten zo snel mogelijk terug-gekoeld worden tot de juiste temperatuur.

Men moet zich realiseren dat het terug-koelen een langzaam proces is en veel tijd in beslag neemt. De temperatuur moet tijdens het terug-koelen gemonitord worden.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor de voedselveiligheid of en hoe de temperatuur kan worden hersteld. De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd.

Bij ontvangst van goederen met grotere afwijkingen in temperatuur worden de producten geweigerd.

3.2 Koelcel en diepvriescel

Temperatuur diepvries staat standaard op: -18°C of kouder

Temperatuur koeling staat standaard op: +4°C (of +7°C) of kouder

De temperatuur van de producten die in de koelcel of diepvriescel liggen, mag niet uitkomen boven de temperatuur die op de consumentenverpakking staat.

Daartoe wordt de temperatuur op de display van de koel- en vriescel iedere werkdag gecontroleerd (zie Bijlage B).

Tenminste éénmaal per week moet er een onafhankelijke meting van het systeem worden uitgevoerd en geregistreerd.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor de voedselveiligheid of en hoe de temperatuur kan worden hersteld.

De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd.

3.3 Transport

Bij het vervoer van koel- en diepvriesproducten wordt gezorgd dat de maximum temperatuur die op het product staat, niet wordt overschreden.

De temperatuur van producten wordt bij het in ontvangst nemen van goederen, vóór en aan het eind van het transport, en bij uitgifte geregistreerd.



4. Kwaliteitsbeheer

Bij opslag en vervoer van producten (zowel in kratten als in bulk) moeten levensmiddelen strikt gescheiden blijven van non-foodproducten. Bijvoorbeeld cosmetica, wasmiddelen, planten en bloemen mogen niet samen met levensmiddelen worden opgeslagen of in één krat vervoerd, in verband met geuroverdracht of ander soort besmetting.

4.1 Richtlijn houdbaarheidsdatum THT en TGT

(zie Bijlage A, de derde pagina)

1. De op verpakking vermelde THT (Tenminste Houdbaar Tot) of TGT (Te Gebruiken Tot) mogen niet worden verwijderd of gewijzigd.
2. Met hoeveel tijd de THT mag worden overschreden is te vinden op Infoblad 76 van de NVWA.
3. Bij overschrijding van de THT wordt de Voedselbank verantwoordelijk voor de kwaliteit van de producten.
4. Diepvriesproducten, geproduceerd om als diepvries te worden verhandeld, zijn vergelijkbaar met 'lang houdbare producten' (mag uitgegeven worden tot maximaal 1 jaar na THT).
5. De op het product vermelde TGT (Te Gebruiken Tot) mag niet worden overschreden bij uitgifte. Uitzondering zie 4.2.

4.2 Producten invriezen

Om de houdbaarheid van producten te verlengen heeft de Voedselbank de optie producten in te vriezen (Zie infoblad 76 NVWA). In de praktijk zijn niet alle producten of verpakkingen geschikt om in te vriezen; de beoordeling hiervan ligt bij de coördinator VV. Producten die daarvoor geschikt zijn mogen worden ingevroren, echter onder strikte voorwaarden:

1. invriezen zo vroeg mogelijk, doch uiterlijk op de THT of TGT datum, bij -18°C en uitsluitend in de originele consumentenverpakking met compleet etiket.
2. bij het invriezen van producten in consumentenverpakking deze uit de vervoerdozen halen zodat de kou goed rondom het product kan inwerken.
3. ingevroren producten in het distributieproces behandelen als diepvriesproducten.
4. de nieuwe THT is 2 maanden na de datum van invriezen.
5. originele etiketten op het product handhaven.
6. extra etiket toevoegen met verplichte tekst:
 - a. Ingevroren op THT/TGT datum
 - b. Nog 2 maanden houdbaar bij -18°
 - c. Na ontdooien direct consumeren.
7. het extra etiket op het product aanbrengen vóór het invriezen en daarbij niet over het originele etiket plakken.

4.3 Ontvangst van producten

(zie Bijlage E)

Omdat producten aan de Voedselbank geleverd worden vanuit veel verschillende bronnen, is het belangrijk dat er hoge eisen worden gesteld aan de acceptatieprocedure:

1. wijs een functionaris aan die verantwoordelijk is voor de acceptatie van het aangeleverde voedsel;



2. bespreek vooraf met de toeleverancier de leveringseisen van de Voedselbank: kwaliteit, THT, bewaarconditie, acceptatie-eisen;
3. accepteer geen producten die niet aan de kwaliteitseisen van de Voedselbank voldoen;
4. accepteer in principe alleen voorverpakte producten in de originele verpakking met compleet etiket;
5. controleer voordat de zending wordt geaccepteerd:
 - a. zijn de verpakkingen schoon en intact;
 - b. zijn de versproducten van goede kwaliteit;
 - c. is de THT acceptabel (Infoblad 76 NVWA);
 - d. is de TGT niet verlopen;
 - e. is de temperatuur correct;
6. niet-verpakte aardappelen, noten, groenten en fruit mogen zonder etiket worden geaccepteerd;
7. producten uit inzamelingen of supermarktacties:
accepteer geen gekoelde of diepgevroren producten en verder uitsluitend producten met een compleet etiket binnen de THT-richtlijnen van Infoblad 76;
8. accepteer geen particulier gemaakte producten, zoals soep of jam.

4.4 Etikettering van producten

1. Producten moeten voorzien zijn van een Nederlandstalig etiket.
2. Bij het ontbreken van een (Nederlandstalig) etiket beslist het bestuurslid/de coördinator voedselveiligheid of de levering wordt geaccepteerd.
3. Acceptatie mag alleen als alle relevante vermeldingen alsnog verstrekt worden, bijv. op een pakbon. Bekend moeten tenminste zijn: productnaam, producent, THT/TGT, bewaartemperatuur, allergenen (indien van toepassing).
Leg dit zo nodig vast op een "*Verklaring van veilig voedsel*" (zie Bijlage E)
4. De Voedselbank behoort deze informatie schriftelijk aan te bieden bij de uitgifte aan de cliënt/ eindgebruiker.
5. Schriftelijke informatie die tenminste beschikbaar moet zijn bij uitgifte:
 - a. productnaam en -samenstelling (indien niet zichtbaar);
 - b. allergeeninformatie indien een product dit bevat;
Let op: is de allergeeninformatie niet aanwezig, dan moet de Voedselbank de klant informeren "kan allergenen bevatten".
 - c. houdbaarheidsdatum (THT/TGT) en bewaartemperatuur.

4.5 Opslag van producten

1. Plaats de goederen direct op de daarvoor bestemde plaats:
in de koel- of diepvriescel of in de opslag voor droge waren
2. Plaats goederen niet rechtstreeks op de vloer, maar op pallets of stellingen
3. Voorkom dat levensmiddelen kunnen worden besmet door lekkende verpakkingen van levensmiddelen, cosmetica, wasmiddelen en schoonmaakmiddelen
4. Sla non-food gescheiden op of op de onderste plank van de stelling
5. Goederen die voor langere tijd op voorraad staan worden geregistreerd met THT en in volgorde van de kortste THT uitgegeven (FIFO: First in – First out).



4.6 UITGIFTE VAN PRODUCTEN

Bij uitgifte van de producten moeten deze voldoen aan:

1. THT- en TGT eisen zoals beschreven in Infoblad 76;
2. temperatuuereisen;
3. algemene hygiëne- en kwaliteitseisen;
4. productinformatie (etiket).

4.7 Beheersing van calamiteiten

Indien stoffen die een gevaar opleveren voor de gezondheid, met voedsel in aanraking zijn gekomen, zullen ter plekke de werkzaamheden moeten worden gestaakt en dient een inventarisatie gemaakt te worden van de omvang van de calamiteit. Te denken valt aan glas, giftige stoffen, uitwerpselen van vogels of ongedierte, schoonmaakproducten, bloed, roet, etc. die in de voedselkratten zijn terechtgekomen of anderszins in aanraking zijn gekomen met voedsel.

De betreffende voorraad wordt direct apart gezet en gemarkeerd met de tekst '*Geblokkeerd voor uitgifte + naam*'. Deze voorraad dient zo snel mogelijk vernietigd te worden. Zie ook 4.8. Deze corrigerende actie moet worden geregistreerd.

4.8 Afvalverwerking

1. Onder 'ondeugdelijke goederen' worden o.a. verstaan:
 - a. producten die de TGT overschrijden
 - b. producten die de THT volgens Infoblad 76 (zie bijlage A) overschrijden
 - c. producten waarvan de temperatuur is overschreden
 - d. producten in kapotte verpakking
 - e. beschimmelde, rottende of aangevreten producten
 - f. producten waar gebroken glas in terecht gekomen is of kan zijn
 - g. producten aangetast door brand, rook e.d.
 - h. diepvriesproducten aangetast door vriesbrand.
2. Ondeugdelijke partijen moeten:
 - a. administratief worden geregistreerd
 - b. voorzien worden van een rode sticker ('*Geblokkeerd voor uitgifte + naam*')
 - c. direct gescheiden worden van de overige producten en apart opgeslagen:
 - i. plantaardige producten zonder verpakking in een container
 - ii. dierlijke producten in een gemerkte container in de diepvries
3. Ondeugdelijke uit gesorteerde goederen en partijen moeten zo snel mogelijk worden aangeboden aan een bedrijf dat gespecialiseerd is in het vernietigen van voedsel.

Karton, plastic en restafval worden, als dat mogelijk is, gescheiden verzameld en wekelijks afgevoerd.



5. Persoonlijke hygiëne

Persoonlijke hygiëne is een basisvoorwaarde voor het hygiënisch behandelen van producten bij de Voedselbank:

1. persoonlijke hygiëne is van belang voor iedereen die met voedingswaren omgaat;
2. de richtlijnen voor persoonlijke hygiëne zijn aan alle medewerkers bekend gemaakt en hangen zichtbaar op de diverse werkplekken;
3. bij de handenwasgelegenheid hangen de “*Handen-was-instructies*”;
4. op het toilet hangt de waarschuwing “Handenwassen na toiletbezoek verplicht”.

5.1 Medewerkers

Alle medewerkers:

1. zijn schoon en verzorgd
2. hebben schone, doelmatige en goed wasbare kleding aan
3. hebben schone, verzorgde en bij voorkeur korte haren (geldt ook voor een baard); lange haren worden samengebonden
4. wassen hun handen regelmatig, maar in ieder geval:
 - a. bij aanvang van het werk
 - b. na toiletbezoek
 - c. na niezen, hoesten en neus snuiten
 - d. na het weggooien van afval
 - e. bij het wisselen van werkzaamheden
5. gebruiken papieren handdoeken (dus geen textielhanddoeken) wanneer zij tussentijds de handen afvegen
6. kauwen geen kauwgom, eten/drinken en roken niet in bedrijfsruimten
7. melden het als zij diarree of andere maag-/darmaandoeningen, ontstekingen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals en/of armen hebben; zij mogen zich in die gevallen niet bezighouden met het bereiden of verpakken van eet- of drinkwaren en grondstoffen
8. in geval van diarree of bepaalde maag-/darmaandoeningen is bezoek aan de Voedselbank in verband met verspreiding van de aandoening niet wenselijk.

5.2 Extra eisen bij het portioneren/bewerken van niet-verpakte producten

Zoals eerder aangegeven wordt het portioneren of bewerken van niet-verpakte producten afgeraden in verband met de voedselveiligheidsrisico's.

Indien een Voedselbank toch overgaat tot het bewerken en verpakken van niet-verpakte producten, is de persoonlijke hygiëne van de medewerkers van extra groot belang en zijn extra maatregelen van toepassing (zie Bijlage F).

6. Schoonmaak

(zie Bijlage C)

Ruimtes en materialen voor opslag en transport van levensmiddelen moeten goed onderhouden en schoon zijn. Reinig volgens een vaste procedure en tijdplanning.

In de Voedselbank moet een schoonmaakplan aanwezig zijn met daarbij behorende schoonmaakinstructies.

Schoon te maken onderdelen die in het schoonmaakplan moeten zijn opgenomen:

1. het pand:
 - a. benoem alle afzonderlijke ruimtes apart, zoals bijvoorbeeld koel- en vriescellen, opslagloodsen, werkruimten, toiletten en beschrijf per ruimte de schoonmaak- en (indien nodig) desinfecteerprocedure;
 - b. de bereidruimte voor het ompakken/portioneren van niet-verpakte producten heeft een specifieke schoonmaak- en desinfecteerprocedure (zie Bijlage F);
 - c. buitenruimte rond pand.
2. verdamper van koelunits in vrachtauto's en koel-/vriescellen;
3. vrachtauto's;
4. kratten en koelboxen;
5. werktafels;
6. gereedschappen en materialen in direct contact met levensmiddelen.

In het schoonmaakplan moet zijn beschreven:

1. schoonmaakmaterialen, afgestemd op specifieke objecten zoals sanitair, werkruimtes, werktafels etc.;
2. de te gebruiken reinigings- en/of desinfecteermiddelen en de bijbehorende gebruiksaanwijzing zoals concentratie en temperatuur;
3. de te gebruiken persoonlijke beschermingsmiddelen;
4. de registratielijst met uit te voeren schoonmaakwerkzaamheden;
5. registreer elke uitgevoerde reinigingscyclus op registratie lijst.

Reinig nooit gelijktijdig met het verwerken of inpakken van levensmiddelen.

Schoonmaakmaterialen en -middelen worden in een gescheiden ruimte opgeslagen, zodat ze niet in contact kunnen komen met levensmiddelen.

7. Plaagdierenbestrijding

(zie Bijlage D)

Onder plaagdieren worden verstaan: muizen, ratten, vogels en hinderlijke insecten zoals vliegen, kakkerlakken, mieren, wespen en vlooien.

Huisdieren zoals honden en katten zijn in de bedrijfsruimten ongewenst en mogen niet toegelaten worden.

Wees alert op de aanwezigheid van insecten, keutels en aangevreten voedsel. Dit zijn signalen van de aanwezigheid van plaagdieren. Zijn er sporen van plaagdieren, controleer dan in eerste instantie of aan alle voorwaarden wat betreft inrichting pand en procedures voor voedselveiligheid is voldaan.

Wanneer de Voedselbank na genomen maatregelen toch last van plaagdieren heeft, moet er een plaagdierenbestrijdingsplan opgesteld worden. De Voedselbank mag de bestrijding van ongedierte zelf uitvoeren met vallen of lampen. Bestrijdingsmiddelen (huis-, tuin- en keukenmiddelen) mag men niet zelf toepassen in bedrijfsruimten.

Als er sprake is van overlast moet een gecertificeerd bedrijf (of de gemeente) in de arm genomen worden om de bestrijding uit te voeren. Deze moet, evenals de uitvoerend persoon, in het bezit zijn van een geldig certificaat. Alleen een professioneel ongedierte bestrijdingsbedrijf mag biociden (chemische, natuurlijke of biologische bestrijdingsmiddelen) toepassen.

Binnen de Voedselbank is één persoon verantwoordelijk gesteld voor het uitvoeren van het ongediertebestrijdingsplan. Dit geldt ook als een gespecialiseerd bedrijf is ingeschakeld om de dieren te bestrijden.

Alle maatregelen die binnen het bestrijdingsplan genomen zijn, moeten geregistreerd worden.

8. Recall (Terugroepactie)

8.1 Traceerbaarheid

Traceerbaarheid is noodzakelijk om in het geval van een crisis snel de nodige acties te kunnen ondernemen.

- Het regionale distributiecentrum of de voedselbank welke een partij van een leverancier hebben ontvangen, moet daarvan een registratie bijhouden.
- De regionale distributiecentra moeten een lijst beschikbaar hebben van partijen die door geleverd zijn en naar welke voedselbank.

8.2 Recall

Een producent of leverancier die een product terugroept, zal dit ook doorgeven aan het regionale distributiecentrum en de Voedselbanken aan wie hij het product geleverd heeft. Bij een publieke recall kan de terugroep via publicatie in de media of via de NVWA komen. Als een product wordt teruggeroepen is het belangrijk dat de volgende gegevens bekend zijn:

1. merk van het product
2. productnaam en inhoud
3. productiedatum en/of THT/TGT
4. GTIN-code (streepjes/barcode)
5. producent of importeur
6. adres waar informatie kan worden opgevraagd.

In geval dat een product wordt teruggeroepen moet de bestuursverantwoordelijke voor voedselveiligheid of vervanger direct geïnformeerd worden.

Deze zorgt dat:

1. De relevante informatie (binnen 4 uur) aan alle Voedselbanken en uitdeelpunten, aan wie het product mogelijk is geleverd, wordt verspreid met de opdracht eventueel aanwezige voorraad te blokkeren en terug te sturen; bij een publieke recall moeten de klanten benaderd worden met het verzoek het product terug te brengen of te vernietigen
2. de voorraad van het product afzonderlijk wordt opgeslagen en voorzien van een aanwijzing "*Geblokkeerd voor uitlevering + naam*"
3. de teruggeroepen voorraad wordt geregistreerd .
4. de voorraad wordt teruggestuurd naar de leverancier of vernietigd.

9. Registraties en Instructies

De handhaving van de voedselveiligheid moet aantoonbaar zijn. Daartoe moeten er registraties zijn van:

1. contactgegevens van verantwoordelijke bestuursleden en vrijwilligers;
2. overzicht van leveranciers (producten en diensten) en afnemers (voor DC) met contactgegevens;
3. ontvangen producten;
4. temperaturen op verschillende momenten en plaatsen;
5. reinigingsactiviteiten;
6. terugroepactie;
7. corrigerende maatregelen.

De registraties moeten 2 jaar bewaard worden op een centrale plaats, welke bereikbaar is indien er een inspectie is of zich een incident voordoet.

Er moeten instructies zijn voor:

1. persoonlijke hygiëne
2. handenwassen
3. functionele werkinstructies
4. blokkering van producten

In de diverse Bijlagen zijn voorbeelden van registraties en werkinstructies opgenomen.

10. Bijlagen

(met toelichting op de verschillende hoofdstukken)

[Bijlage A. NVWA Infoblad 76 December 2015](#)

Het actuele Infoblad 76 van de NVWA ten behoeve van charitatieve instellingen en organisaties is te downloaden van de website van de NVWA, dan wel van de website van Voedselbanken Nederland.

Bijlage B. Koelketenbewaking

Opmerking:





Deze bijlage is in dit handboek ingekort (in vergelijking met het vorige handboek). Een deel is verplaatst naar een "Model document"

Inleiding

Voor voedselveiligheid is de borging van de koelketen een belangrijk onderwerp. De temperatuur wordt op vaste momenten in het distributieproces gemeten met gekalibreerde thermometers. De gemeten temperaturen worden geregistreerd. Afwijkingen en corrigerende maatregelen worden ook genoteerd

Koelinstallaties (in auto's en koel-/vriescellen) moeten minstens jaarlijks gecontroleerd en gekalibreerd worden door een hiervoor erkend installatiebedrijf. Ook de systeem thermometer (display) moet in de kalibratie worden meegenomen.

Bij het service centrum zijn informatiebulletins te verkrijgen met informatie over

-  Thermometers
-  Koelboxen en isolatie materialen
-  Diepvries etiketten
-  Koel- en vriescapaciteit

De koelketen

De koelketen loopt vanaf de ontvangst van de producten (bij de leverancier) tot aan de afgifte (aan de klant). Op vaste momenten moet de temperatuur met gekalibreerde thermometers worden **gemeten en geregistreerd**:

1. Ontvangst bij de leverancier
2. Koeling tijdens transport
3. Ontvangst bij de voedselbank
4. Opslag bij de voedselbank (koel of vries cel)
5. Bij inpakken van de producten in koelboxen
6. Bij vertrek naar de uitgifte punten
7. Bij aankomst bij de uitgifte punten
8. Bij uitgifte aan de klant

Ad 1. Ontvangst bij de leverancier

Meet en registreer de temperatuur (d.m.v. IR of insteek) van de producten. Registreer bij temperatuurafwijkingen de genomen corrigerende maatregel.

Ad 2. Koeling tijdens transport

Registreer bij elke rit de temperatuur van de koelinstallatie van de transport auto. Registreer bij temperatuurafwijkingen de genomen corrigerende maatregel. Indien er geen koelinstallatie in de auto is moeten de producten in koelboxen worden vervoerd.

Ad 3. Ontvangst bij de voedselbank

Meet en registreer de temperatuur (d.m.v. IR of insteek) van de producten. Registreer bij temperatuurafwijkingen de genomen corrigerende maatregel.

Ad 4. Opslag bij de voedselbank (koel of vries cel)

Registreer de temperatuur in de koel of vriescel d.m.v. een thermometer met een sensor in een flesje water (koeling) of een flesje glycerol (vriescel)

(Niet nodig de temperatuur van de producten te meten). Registreer bij temperatuurafwijkingen de genomen corrigerende maatregel.

- Ad 5. Bij inpakken van de producten in koelboxen op de voedselbank. Voeg indien nodig koelelementen toe aan de producten. Koel vooraf de lege geopende koelboxen in koelruimte. Meet en registreer de temperatuur (d.m.v. IR of insteek) van de laatste producten die in de koelboxen worden verpakt. Registreer bij temperatuurafwijkingen de genomen corrigerende maatregel.
- Ad 6. Bij vertrek naar de uitgifte punten
Indien men twijfelt aan de temperatuur van de producten, de temperatuur meten en registreren. Registreer bij temperatuurafwijkingen de genomen corrigerende maatregel.
Advies: maak in koelboxen gebruik van loggers of min/max thermometers.
- Ad 7. Bij aankomst bij de uitgifte punten
Meet en registreer de temperatuur (d.m.v. IR of insteek) van de producten of lees de temperatuur af van de min/max thermometer in de koelbox.
Advies: laat de ontvanger van het uitdeelpunt of de chauffeur de temperatuur meten. De ontvanger registreert de temperatuur als temperatuur bij ontvangst en de bezorger als temperatuur bij aankomst bij uitgifte punt. Registreer bij temperatuur afwijkingen de genomen corrigerende maatregel.
- Ad 8. Bij uitgifte aan de klant
Meet en registreer aan het einde van de uitgifteperiode de temperatuur (d.m.v. IR of insteek) van de laatste producten. Registreer bij temperatuur afwijkingen de genomen corrigerende maatregel.

Bijlage C. Reiniging en desinfectie

Inleiding

Reiniging en desinfectie zijn van bijzonder belang om hygiënisch te kunnen werken.

- ♥ Ruimtes en materialen voor opslag en transport van levensmiddelen dienen goed onderhouden en schoon te zijn.
- ♥ Reinig volgens een vaste procedure en tijdplanning.
- ♥ Reinig nooit gelijktijdig met het verwerken of inpakken van levensmiddelen.
- ♥ Schoonmaakmaterialen en middelen worden in een gescheiden ruimte opgeslagen zodat er geen contact kan plaatsvinden met levensmiddelen.
- ♥ In de Voedselbank dient een schoonmaak plan aanwezig te zijn met daarbij behorende schoonmaakinstructies.
- ♥ Registreer elke reiniging.

Schoonmaakplan

Onderdelen welke in het schoonmaak plan moeten zijn opgenomen:

- ♥ Het pand
 - Benoem alle ruimtes afzonderlijk, zoals bijvoorbeeld:
 - Koel en vriescellen,
 - opslag loodsen,
 - Inpak en ompak ruimten
 - Bereidruimte (t.b.v. portionering)
 - toiletten
 - Buitenruimte rond pand
- ♥ Verdampers van koelunits in vrachtauto's en koel/vries cellen
- ♥ Vrachtauto's
- ♥ kratten en koelboxen
- ♥ Werktafels
- ♥ Gereedschappen en materialen in direct contact met levensmiddelen

In het schoonmaakplan moet zijn beschreven:

- ♥ Frequentie (dagelijks, wekelijks, naar behoefte) van reiniging van het object
- ♥ Verantwoordelijke / uitvoerder van de reiniging
- ♥ De te gebruiken schoonmaak materialen moeten zijn afgestemd op specifieke objecten zoals sanitair, werkruimtes, werktafels etc.
Gebruik bij voorkeur kleurcodes, bijvoorbeeld:
 - Rood - Sanitair
 - Geel - Vloeren, wanden, stellingen
 - Blauw - (Werk-)tafels en kasten
 - Groen - Keuken en kantine
- ♥ De te gebruiken reinigings- en/of desinfectie middelen en de bijbehorende gebruiksaanwijzing zoals concentratie en temperatuur (Of verwijs naar de leverancier. Voorbeeldtekst: Gebruiksaanwijzing van de leverancier volgen.)
- ♥ Algemene reinigingsinstructies
- ♥ Specifieke schoonmaak **en desinfectie** procedures voor de bereidruimte.

Bijlage D. Plaagdierbestrijding

Plaagdierenbestrijding

Plaagdieren zijn alle dieren die ziekteverwekkende of bederf veroorzakende micro-organismen kunnen verspreiden. Onder plaagdieren vallen muizen, ratten, vogels en hinderlijke insecten zoals vliegen, kakkerlakken, mieren, wespen en vlooien. Huisdieren zoals honden en katten zijn in de bedrijfsruimten ongewenst en mogen niet toegelaten worden.

Wees alert op de aanwezigheid van keutels en aangevreten voedsel

Keutels en aangevreten voedsel zijn signalen van overlast van plaagdieren.

Als er in de Voedselbank of uitgiftepunt sprake is van overlast door plaagdieren, moet u een plaagdierenbestrijdingsplan opstellen. Het doel van een plaagdierenbestrijdingsplan is om de overlast weg te nemen door de plaagdieren te weren, te beheersen en te bestrijden.

Binnen de Voedselbank is een persoon verantwoordelijk gesteld voor het uitvoeren van dit plan. Dit geldt ook als de plaagdierenbestrijding aan een gespecialiseerd bedrijf is uitbesteed.

U kunt de bestrijding van ongedierte zelf uitvoeren met vallen of lampen.







Als gebruik wordt gemaakt van biociden (chemische of natuurlijke/biologische bestrijdingsmiddelen) dient dit altijd te worden uitgevoerd door een gecertificeerde ongediertebestrijder.

Huis-, tuin- en keukenmiddelen mogen niet in bedrijfsruimten worden toegepast.





Wanneer er sprake is van veel of terugkerende overlast, moet u een gecertificeerd bedrijf (of de gemeente) in de arm nemen om de bestrijding uit te voeren. De bezoekende bestrijder moet in het bezit zijn van een certificaat en aantoonbaar geschoold zijn.

Ga door met de bestrijding totdat de overlast volledig verdwenen is. Gebruik zelf geen bestrijdingsmiddelen als u daarvoor geen geldig certificaat heeft.

Voorzorg in het gebouw:

-  Zorg voor goed sluitende deuren en ramen.
-  Voorzie open ramen van horren.
-  Voorzie ventilatieopeningen van vliegengaas.
-  Dicht openingen in muren voor kabels en leidingen e.d. goed af. (Openingen < 0,5 cm).
-  Zorg voor gladde wanden, muren en plafonds en dicht kieren en naden af.
-  Vermijd hoge luchtvochtigheid door ventilatie.

Voorzorg in hygiëne

-  De bedrijfsruimten en de voorwerpen die zich daarin bevinden dienen goed schoon gehouden te worden (Schoonmaakplan).
-  Gereedschappen die gebruikt zijn bij voedselverdeling direct schoonmaken.
-  Afvalcontainers dienen goed afsluitbaar te zijn, regelmatig te worden geleegd en gereinigd.
-  Houdt de containers gesloten.



- ♥ Afval moet worden opgeslagen buiten het bedrijfsgebouw, indien dit niet mogelijk is moet het afval in een aparte afsluitbare ruimte worden opgeslagen.
- ♥ Afvalbakken (binnen) moeten aan het einde van de dag worden geleegd en indien nodig gereinigd.
- ♥ Zorg dat voedsel onbereikbaar is voor ongedierte: Bijvoorbeeld chocoladerepen opslaan in metalen kasten, kratten met zuivel of vleeswaren goed afdekken.
- ♥ Ruim gemorste voedingsmiddelen direct op.
- ♥ Gooi aangevreten voedingsmiddelen direct weg.
- ♥ Houd kleding schoon, lucht het regelmatig en hang het niet te dicht op elkaar in goed sluitende kasten.
- ♥ Vorming van stilstaand water in en om het gebouw dient te worden vermeden c.q. verholpen, bijv. water in kruipruimte, gootsteenafvoer, emmers, regenton, dakgoten.

Voorzorg in bedrijfsvoering:

- ♥ Houd ruimte tussen pallets met goederen en de wanden of plaats goederen in stellingen om reiniging te vergemakkelijken.
- ♥ Werk volgens first-in first out zodat geen oude voorraad ontstaat.
- ♥ Controleer ontvangen goederen op plaagdieren.
- ♥ Houd vloeren schoon, ook onder de stellingen: zie schoonmaakplan.
- ♥ Houd de opslagruimten koel en droog.
- ♥ Laat geen rommelhoeken ontstaan.

Ongediertebestrijdingsplan:

Indien er last is van ongedierte moet een bestrijdingsplan worden opgezet waarbij de volgende punten van belang zijn:

- ♥ Identificeren en opsporen van de soorten en aantallen plaagdieren.
- ♥ Maatregelen om binnenkomst van plaagdieren te voorkomen.
- ♥ Maatregelen om het verblijf van plaagdieren onaantrekkelijk te maken.
- ♥ Maatregelen om plaagdieren te vangen of te doden.

Nadat is vastgesteld welk soort plaagdier het betreft is het van belang om alle voorzorg-aspecten zoals hierboven beschreven na te lopen en waar nodig te verbeteren. Daarna kan worden overgegaan tot het plaatsen van bijv. lokdozen, insektendoders etc.

Informeer alle medewerkers dat handhaving van alle voorzorgs-aspecten noodzakelijk is en controleer hierop.

Indien de overlast niet afdoende te bestrijden is, neem dan contact op met de gemeente of een bedrijf dat is gecertificeerd in het bestrijden van ongedierte.

Er dient een registratie plaats te vinden van alle maatregelen die binnen het bestrijdingsplan genomen zijn.

Een gecertificeerd bedrijf zal de Voedselbank voorzien van een compleet plaagdieren bestrijdingsplan, inclusief registraties.

Bijlage E. Acceptatie en etikettering van producten

Acceptatie van voedsel: wanneer en wanneer niet?

Voedsel wordt aan de Voedselbank langs diverse wegen aangeboden:

- 🍷 Via particuliere inzamelingen en schenkingen.
- 🍷 Vanuit professionele levensmiddelenbedrijven, zowel producenten als handel

Omdat de Voedselbank grip moet houden op de kwaliteit van de goederen die worden ontvangen en waarvoor zij tot aan het uitdelen verantwoordelijk is wordt geadviseerd om de volgende regels in acht te nemen:

Opmerking: Volgorde + inhoud gewijzigd

1. Niet accepteren

- 🍷 Producten die door particulieren zijn geproduceerd (jam, soep, etc.)
- 🍷 Gekoelde of diepgevroren producten van particulieren.
- 🍷 Producten zonder of met onvolledig etiket (zie onder etikettering)
- 🍷 Producten in kapotte verpakking
- 🍷 Producten in grootverpakking die zonder herverdeling niet geschikt zijn voor een groot gezin. (10 kilo tomatenketchup, huzarensalade e.d.)

2. Acceptatie met invulling van “Verklaring Veilig Voedsel”

(zie model document)

- 🍷 Bij twijfel over de herkomst van producten.
- 🍷 Bij producten met onvolledig etiket maar met separaat aangeleverde productspecificaties.
- 🍷 Bij zelf geproduceerde producten van professionele kleinschalige bedrijven (Bijv. een slagerij of cateraar die zelf diepgevroren soep of maaltijden heeft gemaakt).
- 🍷 Bij producten van een primaire leverancier van eieren.

3. Acceptatie met in acht name van de THT- en Temperatuurrichtlijnen van Infoblad 76 alsmede de richtlijn etiketten (zie hierna)

- 🍷 Producten, voor zover niet gekoeld of diepgevroren, uit particuliere inzamelingen en schenkingen.
- 🍷 Producten uit de levensmiddelenbedrijven (productie en handel).
- 🍷 Gekoelde producten die uiterlijk op THT datum zijn ingevroren door een levensmiddelenbedrijf. Niet-verpakte groenten en fruit worden geaccepteerd op basis van visuele kwaliteitsbeoordeling

Etikettering

Bijna alle producten die de voedselbank ontvangt zijn voorverpakte levensmiddelen. Met een voorverpakt levensmiddel wordt bedoeld een eenheid die bestemd is om als zodanig aan de eindverbruiker te worden aangeboden en die bestaat uit een levensmiddel in het verpakkingsmateriaal.

Een etiket maken met de juiste tekst is voor een voedselbank niet eenvoudig. De leverancier kent de samenstelling van zijn product en weet waaraan een etiket moet voldoen.

Het uitgangspunt voor een voedselbank moet daarom zijn dat het de voorkeur verdient met de leverancier af te spreken dat de voorverpakte levensmiddelen voorzien zijn van een etiket in de Nederlandse taal.

Kan of wil de leverancier daaraan niet voldoen, dan dient het bestuurslid/coördinator voedselveiligheid van de voedselbank te beslissen of de levering wordt geaccepteerd. De acceptatie mag alleen indien alle relevante vermeldingen verstrekt worden, b.v. op een handelsdocument , zoals:

- ♥ productnaam,
- ♥ producent,
- ♥ THT/TGT,
- ♥ ingrediënten
- ♥ allergenen(indien van toepassing),
- ♥ bewaartemperatuur.

De voedselbank heeft dan de mogelijkheid om vóór de uitgifte aan de cliënt/eindverbruiker zelf een etiket aan te brengen, dan wel de cliënt schriftelijk deze informatie aan te bieden op het punt van uitgifte.

Bijlage F. Portioneren van producten

Uitgangspunt voor een voedselbank moet zijn dat het de voorkeur verdient met de leverancier af te spreken dat de producten zoveel mogelijk geleverd worden in portiegroottes afgestemd op de verdeling naar de doelgroep zonder de noodzaak van verdere bewerking door de voedselbank. Leveranciers beschikken zelf meestal over betere faciliteiten om het portioneren op een goede manier te doen dan een voedselbank. Kan of wil de leverancier daaraan niet voldoen, dan dient het bestuur (coördinator voedselveiligheid) van de voedselbank goed te kijken naar het beheersen van de risico's en in samenhang daarmee de eigen mogelijkheden en ervaring in het team. Weigeren van producten om voedselveiligheidsredenen is pijnlijk maar kan de enig juiste oplossing zijn. De coördinator moet toestemming geven voor de werkwijze, middels formele ondertekening van het protocol/de instructie.

Het is belangrijk om een goede categorie indeling te volgen:

- 🍷 Producten die nooit door een voedselbank geportioneerd mogen worden: zoals bijvoorbeeld zuivel, soepen, maaltijden, schelpdieren, vis, vlees, kip, salades, zachte kazen
- 🍷 Onverpakte groente en fruit kunnen omgepakt worden (maar vanwege het risico van kruisbesmetting van andere producten nooit in de hygiënische ruimte)
- 🍷 Producten die geportioneerd mogen worden, mogen indien dat in een hygiënische ruimte kan (bij voorbeeld gekookte vleeswaren, harde kaas, gewassen en gesneden groente en fruit).
- 🍷 Producten die netjes verwerkt moeten worden maar niet noodzakelijk in een hygiënische ruimte (bij voorbeeld brood)

Voor een beschrijving van de voorkeurswerkwijze hygiënisch portioneren zie model document van werkinstructies.

Opmerking: T.o.v. het vorige handboek is het voorbeeld verplaatst naar de model documenten.