



KWARTAALRAPPORTAGE BORGING VOEDSELVEILIGHEID

Uw voedselbank heeft de status Groen ontvangen van het inspectiebureau. Jaarlijks wordt middels een onaangekondigde inspectie beoordeeld of u hieraan blijvend voldoet en u het certificaat heeft weten te behouden.

Het blijvend kunnen voldoen aan dit kwaliteitsniveau gaat niet vanzelf!

In een jaar kan er veel gebeuren op voedselveiligheidsgebied – en dan is bijsturing noodzakelijk. Daarnaast wilt u zich natuurlijk blijven verbeteren - Een continu proces.

Dat er afwijkingen optreden, is niet vreemd. Belangrijk is dat de verantwoordelijke binnen de desbetreffende voedselbank direct ingrijpt en op deze wijze laat zien dat hij/zij alert reageert en het proces van voedselveiligheid beheerst.

Vastlegging van deze bijsturing is noodzakelijk om meerdere redenen:

- ✓ U maakt aantoonbaar voor de NVWA dat er sprake is van continue verbetering
- ✓ Inzicht en voortgang van dit proces is niet persoonsafhankelijk – maar inzichtelijk voor alle betrokkenen binnen de bank.
- ✓ De projectleider kan meedenken in issues en ondersteuning bieden.
- ✓ De projectleider krijgt inzicht in “de rode draad” en kan landelijke aandachtspunten op de agenda zetten.

Het is de bedoeling dat dit formulier wordt ingevuld door degene die binnen uw voedselbank (eind)verantwoordelijk is voor het handhaven van de normen en richtlijnen ten aanzien van voedselveiligheid.

Naam Voedselbank:	VB Bergeijk
Betreft kwartaal en jaar:	1 ^e kwartaal 2018
Datum:	08-04-2018
Verantwoordelijk Coördinator voor voedselveiligheid:	Ronald Behrtel
Verantwoordelijk bestuurder voor voedselveiligheid:	Ronald Behrtel

De ingevulde kwartaalrapportage opslaan als *voedselbank-jaar-kwartaal.docx*

De ingevulde kwartaalrapportage tussen de 1^{ste} en de 5^{de} werkdag van het nieuwe kwartaal insturen naar:

projectleidervv1@voedselbankennederland.nl



Geef per onderdeel aan of er afwijkingen geweest zijn en welke acties ondernomen zijn om de afwijking op te heffen.

Onderdeel	Afwijking Ja/Nee	Welke actie – corrigerende maatregel is ondernomen
Registraties	Nee	
Ontvangst, opslag en voorraadbeheer	Ja	Extra aandacht voorraad beheer: grote partijen aardappelen afgevoerd.
Temperatuurbeheer	Ja	Uitval ventilator grote vriezer. Reparatie snel uitgevoerd. Kleine temperatuur daling in de vriezer, maar snel weer terug kunnen koelen.
Portioneren (indien van toepassing)	Nee	
Uitgeven	Nee	
Schoonmaak en onderhoud	Nee	
Persoonlijke hygiëne	Nee	
Bouw en Inrichting	Nee	
Inspectie Houwers Groep	Nee	
vrijwilligers		Training voedselveiligheid tijdens vrijwilligersbijeenkomst op 15-01-2018. Diverse thema's besproken: - overschrijden THT of TGH - Er wordt te weinig schoongemaakt.... - Aanwezigheid handboek voedselveiligheid - veel voorkomende aandachtspunten voedselveiligheid

Welke afwijkingen zijn er zoal die om correctie vragen? Een paar voorbeelden:

- Defecten aan koelingen en vriezers
- Stroomstoring
- Noodzakelijke vernietiging van producten
- Ontvangst van producten die niet aan de standaarden van de voedselbanken voldoen
- Minder of geen metingen en registraties uitgevoerd
- Uitbraak van een infectieziekte onder de vrijwilligers (bijv. norovirus, diarree)
- Bezoek van de NVWA
- Ongedierteplagen
- Er is behoefte aan aanvullende training en/of instructie aan mensen voor voedselveiligheid
- Nieuwe productgroepen opgenomen in assortiment die een nieuwe aanpak vragen

De ingevulde kwartaalrapportage opslaan als *voedselbank-jaar-kwartaal.docx*

De ingevulde kwartaalrapportage tussen de 1^{ste} en de 5^{de} werkdag van het nieuwe kwartaal insturen naar:

projectleidervv1@voedselbankennederland.nl

- Medewerkers die zich niet houden aan de afspraken voor persoonlijke hygiëne

De ingevulde kwartaalrapportage opslaan als *voedselbank-jaar-kwartaal.docx*

De ingevulde kwartaalrapportage tussen de 1^{ste} en de 5^{de} werkdag van het nieuwe kwartaal insturen naar:
projectleidervv1@voedselbankennederland.nl