

Bedrijf: Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 120109 \ 004
Rapport: Inspectie 18R1
Bezoek: 20 juli 2018 Pieter Heuvelmans



Voedselbank Bergeijk
T.a.v De heer L.M.J. Timmermans
Dokter Rauppstraat 52
5571 CH BERGEIJK

Datum: 20 juli 2018
Betreft: Inspectie 18R1

Geachte heer Timmermans,

Op 20-07-2018 hebben wij uw bedrijf bezocht. Bijgaand treft u het rapport van deze inspectie.

De inspectie is gebaseerd op de basisvoorwaarden en processtappen uit de actuele goedgekeurde Branche Hygiëne Code:

- Infoblad 76 aangevuld met het handboek van de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken

In dit rapport staan uw verbeterpunten en opmerkingen vermeld. Bekijk dit rapport zorgvuldig en rapporteer ons uw verbeteracties via de button 'bewerk ondernomen acties'.

Graag ontvangen wij binnen 4 weken uw verbeterplan.

Wanneer u dit doet ontvangt u per mail van de inspecteur een reactie op uw doorgevoerde verbeteringen.

Mocht u vragen hebben over dit rapport of over onze werkwijze, dan kunt u contact opnemen met onze helpdesk: 0345 - 51 19 03 of info@houwersgroep.nl.

Indien u het inhoudelijk niet eens bent met deze beoordeling dan vernemen wij dit graag schriftelijk of per mail van u binnen 1 maand na uitvoering inspectie: office@houwersgroep.nl.

Met vriendelijke groet,
Houwers Groep

Pieter Heuvelmans
Inspecteur

Bedrijf: Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 120109 \ 004
Rapport: Inspectie 18R1
Bezoek: 20 juli 2018 Pieter Heuvelmans



	Voldoet	Voldoet niet	Factor	Score (max. 100)	Voetnoot
Meetpunten (factor 1)	19	1	1	-1	0
Meetpunten (factor 2)	6	0	2		0
Meetpunten (factor 4)	9	1	4	-4	0
Kritische meetpunten (factor 5)	18	0	5		2
Kritische meetpunten (factor 20)	1	0	20		1
Eindscore				95	

Groen

95

Bedrijf: Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 120109 \ 004
Rapport: Inspectie 18R1
Bezoek: 20 juli 2018 Pieter Heuvelmans



Samenvatting scores	
onderwerp	totaal score
Scope/Verbeterpunten/Resultaat	
1. BV Trainen en instructie	
2. BV Persoonlijke hygiene	
3. BV Schoonmaak	
4. BV Temperatuursbeheersing	
5. BV Kruisbesmetting	
6. BV Ongediertebestrijding	
7. BV Levensmiddelenafval	
8. BV Inrichting van bedrijfsruimten	
PS 1 Inkoop	-1
PS 2 Ontvangst goederen	
PS 3 Opslaan producten	-4
PS 4 (Voor)bereiden gerechten	
15. Transport	
Totaal	-5
Eindscore 2018	95

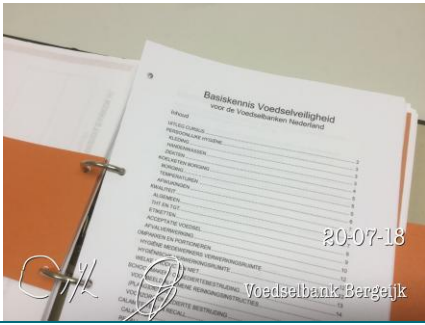
Bedrijf: Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 120109 \ 004
Rapport: Inspectie 18R1
Bezoek: 20 juli 2018 Pieter Heuvelmans



Verbeterpunten:

Meetpunt	Geconstateerd	Actie
<i>Betreft: PS 1 Inkoop</i>		
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	Betrouwbaarheid van leveranciers/donateurs dient aantoonbaar te zijn. Tijdens het moment van inspectie zijn geen 'leveranciersverklaringen' aanwezig. Stel leveranciersverklaringen op samen met je leveranciers/donateurs, zodat de betrouwbaarheid aantoonbaar is.	
<i>Betreft: PS 3 Opslaan producten</i>		
Is er controle op de juiste toepassing.	Bij de ontvangstcontrole dient de THT staat van verpakking en de temperatuur gecontroleerd te worden. Bij de registraties wordt niet de temperatuur bij ontvangst. Pak per direct de registratie van de temperatuur op bij levering van de goederen op de voedselbank.	

Aanvullende informatie:

Meetpunt	Geconstateerd	
<i>Betreft: Scope/Verbeterpunten/Resultaat</i>		
Verbeterpunten vorige inspectie	<p>Beoordeeld is het resultaat van het verbeterplan naar aanleiding van de voorgaande inspectie op 21-07-2017.</p> <p>Verbeterpunten vorige inspectie: (Opsomming per verbeterpunt en per punt bevinding inspecteur.)</p> <p>1) De stelling in de koelcel is licht vervuild tijdens de inspectie. - bevinding inspecteur: opgepakt en gesloten.</p>	
Uitgevoerde inspectie in relatie tot infoblad 76	<p>Uw voedselbank is getoetst op basis van infoblad 76, aangevuld met Handboek Voedselveiligheid Vereniging van Nederlandse Voedselbanken.</p> 	
Beheerst proces+ Goed resultaat	<p>Het eindoordeel van de inspectie bestaat uit een score en een kleurcode.</p> <p>Groen (90-100) betekent dat de basisvoorwaarden en processtappen uit de hygiënecode binnen uw bedrijf goed bekend zijn, er is kennis van zaken wat betreft voedselveiligheid, men is voldoende alert op tekortkomingen en neemt initiatief om te corrigeren. Door het oppakken van de verbeterpunten uit het rapport blijft de HACCP binnen uw bedrijf geborgd.</p>	

Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ = Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
<i>Betreft: Scope/Verbeterpunten/Resultaat</i>		
Verbeterpunten vorige inspectie	✓	<i>Alle verbeterpunten dienen gesloten te zijn.</i>
Uitgevoerde inspectie in relatie tot infoblad 76	✓	<i>Beoordeelde basisvoorwaarden en processen</i>
Beheerst proces+ Goed resultaat	✓	<i>Voldoende rapportscore + geen ernstige tekortkomingen</i>
<i>Betreft: 1. BV Trainen en instructie</i>		
Wordt er actief instructies gegeven mbt risico's?	✓	<i>Infoblad 76 en Instructies Voedselbank aanwezig.</i>
Worden de instructies toegepast?	✓	<i>Wordt kennis getoetst bij medewerkers. Instructies op afdeling.</i>
Is de werkwijze aantoonbaar?	✓	<i>Opleiding, training en begeleiding frequent uitgevoerd en aantoonbaar.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Alsnog trainen, instrueren en aantoonbaar maken.</i>
<i>Betreft: 2. BV Persoonlijke hygiene</i>		
Toetsing kennis persoonlijke hygiene bij medewerkers.	✓	<i>Instructie in handboek voedselbank, gebaseerd op CBL-code.</i>
Worden de voorschriften juist toegepast?	✓	<i>Correcte verzorging en kleding, meldplicht, handhygiene.</i>
Is er controle op de juiste toepassing?	✓	<i>Controle door leidinggevende.</i>
Welke actie wordt ingezet bij afwijking?	✓	<i>Zijn er corrigerende acties ingang gezet?</i>
<i>Betreft: 3. BV Schoonmaak</i>		
Toetsing van kennis schoonmaken bij medewerkers.	✓	<i>Bekend met schoonmaakplan en schoonmaakmiddelen.</i>
Worden de voorschriften juist toegepast?	✓	<i>Is het schoon? Beoordeeld wordt het schoonmaken.</i>
Is er controle op de juiste toepassing?	✓	<i>Actieve visuele controle door leidinggevende.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Zijn er (aantoonbare) acties in gang gezet?</i>
<i>Betreft: 4. BV Temperatuursbeheersing</i>		
Toetsing kennis mbt normstelling, meetmiddelen, gesloten koellijn.	✓	<i>Ontvangst, Opslag, Behandeling, Vervoer.</i>
Herkent men procesfase en meetmethode?	✓	<i>Product temperatuur, gekalibreerde thermometer, visuele controle.</i>
Is men bekend met norm en grenswaarde.	✓	<i>Producttemperatuur voldoet aan eisen, periodieke registratie.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Servicemonteur, training, verbeterformulier, factuur.</i>
<i>Betreft: 5. BV Kruisbesmetting</i>		
Toetsing van kennis mbt kruisbesmetting.	✓	<i>Ontvangst, koel- en vriesopslag, bewerking.</i>

Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ = Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
Herkent met kruisbesmetting, juiste werkwijze.	✓	<i>Schone gebruiksvoorwerpen, juiste werkwijze in koel envriescel.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Geen waarneembare kruisbesmetting tijdens de kruisbesmetting.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Aanspreken, instrueren en herstellen, product verwijderen.</i>
<i>Betreft:6. BV Ongediertebestrijding</i>		
Toetsing van kennis ongedierte bij medewerkers.	✓	<i>Bekend met wering en incidentele overlast.</i>
Herkent men sporen van ongedierte.	✓	<i>Medewerkers reageren alert op sporen van ongedierte.</i>
Is er controle op de juiste toepassing?	✓	<i>Correcte wering en interne controle.</i>
Welke actie is er ingezet bij afwijking?	✓	<i>Overlast: actieve bestrijding door externe bestrijder, Incident: klem</i>
<i>Betreft:7. BV Levensmiddelenafval</i>		
Toetsing van kennis afval bij medewerker.	✓	<i>Bekend met instructie. correcte opslag.</i>
Wordt de werkwijze toegepast?	✓	<i>Direct gescheiden, opslag en ophalen door externe partij.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Actieve controle op verstoring hygiene door afval.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Instructies vernieuwen, aanspreken medewerkers.</i>
<i>Betreft:8. BV Inrichting van bedrijfsruimten</i>		
Toetsing kennis inrichting bedrijfsruimten.	✓	<i>Inrichting bedrijfsruimten en omgeving.</i>
Heeft de bedrijfsruimte de juiste inrichting?	✓	<i>Inrichtingseisen, verlichting, schoon, capaciteit, luchtbehandeling.</i>
Is er controle op de juiste inrichting?	✓	<i>Visuele controle van ruimten door leidinggevende.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Planning herstel werkzaamheden.</i>
<i>Betreft:PS 1 Inkoop</i>		
Toetsing van kennis inkoop bij leidinggevende.	✓	<i>Aanlevering op basis van afspraken.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✗	<i>Aantoonbaarheid van toeleveranciers o.b.v. leveringsvoorschrift, traceerbaarheid</i>
Is er controle op de juiste toepassing?	✓	<i>Aantoonbare prestaties van leveranciers uit het verleden.</i>
Welke actie is er ingezet bij afwijking.	✓	<i>Gesprek leverancier, andere leverancier.</i>
<i>Betreft:PS 2 Ontvangst goederen</i>		
Toetsing van kennis m.b.t. ontvangst producten.	✓	<i>Bekend is wie producten beoordeeld op geschiktheid.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✓	<i>Controle op temperatuur, THT, TGT, Verpakking en kwaliteit.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Uitvoering correct, controle door leidinggevende.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Nieuwe instructie, product verwijderen of omruilen.</i>

Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ = Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
<i>Betreft: PS 3 Opslaan producten</i>		
Toetsing kennis opslagwijze mbt kritische norm van bulkvoorraad.	✓	<i>Temperatuur, Houdbaarheid, Verpakking, Methode.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✓	<i>TGT/THT data correct, Fifo, temperatuur, codering zelf ingevroren producten.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✗	<i>Actieve controle, verpakking, vulhoogte, koelketen handhaven.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Nieuwe instructie, product verwijderen.</i>
<i>Betreft: PS 4 (Voor)bereiden gerechten</i>		
Toetsing kennis mbt bewerking bereiding bij medewerker.	✓	<i>Behandeling van onverpakte levensmiddelen in aparte schone ruimte.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✓	<i>Behandeling van onverpakte levensmiddelen in aparte ruimte.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Visuele controle, registratie.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Zijn er corrigerende acties in gang gezet.</i>
<i>Betreft: 15. Transport</i>		
Kennis omtrent transport door leidinggevende.	✓	<i>Schoon, goed reinigbaar, minimale besmettingskans, uitsluitend vervoer.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✓	<i>Gekoeld transport, temperatuur, voorraadbeheer.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Aantoonbare controle op de juiste uitvoering.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Acties bij afwijking, nieuwe instructies.</i>