

Bedrijf: Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 170138 \ 001
Rapport: Inspectie 19R1
Bezoek: 10 mei 2019 Pieter Heuvelmans



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

Datum: 10 mei 2019
Betreft: Inspectie 19R1

Geachte heer Timmermans,

Op 10-05-2019 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 \ 170138 \ 001
Rapport: Inspectie 19R1
Bezoek: 10 mei 2019 Pieter Heuvelmans



	Voldoet	Voldoet niet	Factor	Score (max. 100)	Voetnoot
Meetpunten (factor 1)	3	0	1		1
Meetpunten (factor 2)	12	0	2		0
Meetpunten (factor 4)	2	0	4		0
Kritische meetpunten (factor 5)	8	1	5	-5	1
Kritische meetpunten (factor 20)	1	0	20		1
Eindscore				95	

Groen

95

Bedrijf: Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 170138 \ 001
Rapport: Inspectie 19R1
Bezoek: 10 mei 2019 Pieter Heuvelmans



Samenvatting scores	
onderwerp	totaal score
ALG 1 Scope	
ALG 2 Verbeteracties	
ALG 3 Interventie NVWA	
BV 1 Temperatuurbeheersing	-5
BV 2 Training en instructie	
BV 3 Persoonlijke hygiëne	
BV 4 Ongediertebestrijding	
BV 5 Levensmiddelenafval	
BV 6 Inrichting van bedrijfsruimten	
BV 7 Schoonmaak	
BV 8 Kruisbesmetting	
PS 1 Inkoop	
PS 2 Ontvangst goederen	
PS 3 Opslaan producten	
PS 4 (Voor)bereiden gerechten	
PS 5 Verkoop/uitgifte van levensmiddelen	
PS 6 Bezorgen en afhalen	
ALG4 Verificatie, klachten en recall	
PS 7 Aanvullend proces	
SYS 1 Controle en actie bij afwijking	
Totaal	-5
Eindscore 2019	95

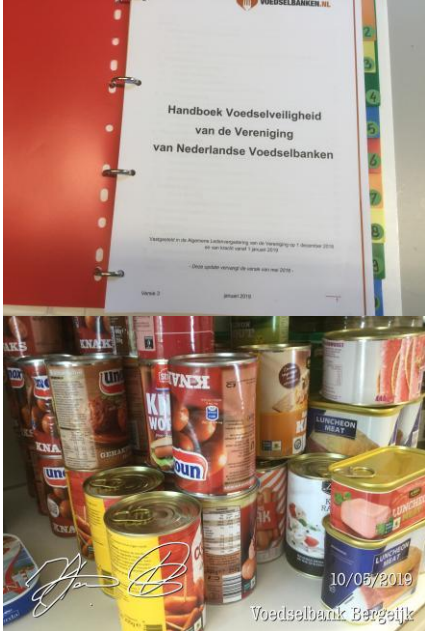
Bedrijf: Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 170138 \ 001
Rapport: Inspectie 19R1
Bezoek: 10 mei 2019 Pieter Heuvelmans



Verbeterpunten:

Meetpunt	Geconstateerd	Actie
<i>Betreft: BV 1 Temperatuurbeheersing</i>		
BV 1 Temperatuur: Wordt er dagelijks gecontroleerd en wekelijks geregistreerd?	Temperaturen dienen dagelijks te worden gecontroleerd en wekelijks geregistreerd. 1) bij de koelcel en vriescel is een automatische temperatuurcontrole ingebouwd en worden er sinds januari geen temperatuurregistraties meer gedaan. Het automatisch temperatuurscontrolesysteem is niet aantoonbaar gekalibreerd. Het automatisch temperatuurscontrolesysteem moet minstens 1x per jaar gecontroleerd en gekalibreerd worden door een hiervoor erkend installatiebedrijf. Ook de systeem thermometer (display) moet in de kalibratie worden meegenomen. Is de kalibratie niet aantoonbaar, dan dient de temperatuur geregistreerd te worden.	

Aanvullende informatie:

Meetpunt	Geconstateerd	
<i>Betreft: ALG 1 Scope</i>		
<p>Het te controleren proces is beschreven in hygiënecode of handboek.</p>	<p>Uw voedselbank is getoetst op basis van infoblad 76, aangevuld met Handboek Voedselveiligheid Vereniging van Nederlandse Voedselbanken.</p> 	
<i>Betreft: ALG 2 Verbeteracties</i>		
<p>Zijn verbeterpunten uit vorige inspectie voorzien van een verbeteraanpak?</p>	<p>Het verbeterplan n.a.v. de vorige inspectie van 20-07-2018 is digitaal ingevoerd en beoordeeld door de inspecteur. Tijdens de inspectie zijn de verbeterpunten in de praktijk getoetst. De verbeterpunten zijn opgelost en gesloten.</p>	
<i>Betreft: ALG 3 Interventie NVWA</i>		
<p>Beheerst proces en geen maatregelwaardige situatie.</p>	<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:ALG 1 Scope</i>		
Het te controleren proces is beschreven in hygienecode of handboek.	✓	Alle fasen van het proces zijn benoemd, incl. benoeming CCP's.
<i>Betreft:ALG 2 Verbeteracties</i>		
Zijn verbeterpunten uit vorige inspectie voorzien van een verbeteraanpak?	✓	Aantoonbaar verbeterd, waardoor voldaan wordt aan voorschrift uit code.
<i>Betreft:ALG 3 Interventie NVWA</i>		
Beheerst proces en geen maatregelwaardige situatie.	✓	Worden de normen van BV's en CCP's uit de code nageleefd en beheerst?
<i>Betreft:BV 1 Temperatuurbeheersing</i>		
BV 1 Temperatuur: Voldoet de temperatuur in alle fasen v.h. proces aan de eisen?	✓	BV 1 Temperatuurbeheersing: Alle prod. voldoen aan norm. Normen zijn bekend.
BV 1 Temperatuur: Wordt er dagelijks gecontroleerd en wekelijks geregistreerd?	✗	Alle processen worden gecontroleerd, geregistreerd en voldoen. CCP's aantoonbaar
BV 1 Temperatuur: Is er een actie omschreven op geconstateerde afwijkingen?	✓	Zijn verbeteracties op temperatuursafwijkingen uitgevoerd en vastgelegd.
<i>Betreft:BV 2 Training en instructie</i>		
BV 2 Training: Wordt er actief instructie gegeven m.b.t. risico's en werkwijze?	✓	Medewerkers kennen relevante voorschriften en kunnen toetsvragen beantwoorden.
<i>Betreft:BV 3 Persoonlijke hygiëne</i>		
BV 3 Persoonlijke hygiëne: Worden de voorschriften juist toegepast?	✓	Uit waarneming en navraag blijkt dat pers. hygiëne voorschrift wordt gevolgd.
<i>Betreft:BV 4 Ongediertebestrijding</i>		
BV 4 Ongedierte: Herkent men sporen van ongedierte en onderneemt men actie?	✓	Voedselbank is vrij van ongediertesporen met een adequaat systeem van bewaken.
<i>Betreft:BV 5 Levensmiddelenafval</i>		
BV 5 Levensmiddelenafval: Wordt de juiste methode toegepast?	✓	Afval verzamelen en afvoeren zodanig dat er geen besmetting/ongedierte kan komen
<i>Betreft:BV 6 Inrichting van bedrijfsruimten</i>		
BV 6 Pand en inrichting: Heeft de bedrijfsruimte de juiste inrichting?	✓	Voldoet de bedrijfsruimte en omgeving aan de eisen om hygiënisch te werken.
BV 6 Inrichting: wordt inrichting en apparatuur op de juiste wijze onderhouden?	✓	Worden inrichting en apparatuur juist onderhouden om besmetting te voorkomen.
<i>Betreft:BV 7 Schoonmaak</i>		
BV 7 Aanwezigheid en toepassing van het schoonmaakplan.	✓	Is er een schoonmaakplan en wordt er gewerkt conform het plan.
BV 7 Schoonmaak: Worden de juiste werkwijzes toegepast obv een schoonmaakplan?	✓	Wordt de schoonmaak correct uitgevoerd en zijn de bedrijfsruimten schoon?
<i>Betreft:BV 8 Kruisbesmetting</i>		

Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ = Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
BV 8 Kruisbesmetting: Toetsing van kennis en werkwijze m.b.t. allergenen.	✓	Wordt kruisbesmetting met allergenen voorkomen in alle fasen van het proces.
BV 8 Kruisbesmetting: Toetsing van kennis en werkwijze mbt bacteriën en virussen	✓	Wordt kruisbesmetting met bacteriën en virussen voorkomen in alle procesfasen.
<i>Betreft: PS 1 Inkoop</i>		
PS 1 Inkoop: Zijn er betrouwbare leveranciers geselecteerd?	✓	Bestuurder weet aan welke eisen een lev. moet voldoen, spec afspraken vastleggen
PS 1 Inkoop: Is de betrouwbaarheid aantoonbaar?	✓	Leveranciers voldoen aan acceptatie-eisen uit het handboek.
<i>Betreft: PS 2 Ontvangst goederen</i>		
PS 2 Ontvangst: Wordt de juiste methode toegepast?	✓	Producten voldoen bij ontvangst of ophalen aan de eisen van temperatuur e.d.
<i>Betreft: PS 3 Opslaan producten</i>		
PS 3 Opslaan: Wordt de juiste werkwijze toegepast?	✓	Toepassen fifo, voorraadbeheer, THT conform infoblad 76
<i>Betreft: PS 4 (Voor)bereiden gerechten</i>		
PS 4 Bewerken: passen de gebruikte technieken binnen het handboek.	✓	Alleen ompakken en portioneren, bereiding valt niet binnen de scope.
PS 4 Ompakken en portioneren: Wordt de juiste werkwijze toegepast?	✓	Uit waarneming blijkt: Juiste toepassing van correcte en hygiënische werkwijze.
<i>Betreft: PS 5 Verkoop/uitgifte van levensmiddelen</i>		
PS 5 Uitgifte: Wordt de juiste werkwijze toegepast?	✓	Vrijwilligers passen voorschriften zodanig toe dat producten voldoen aan eisen.
<i>Betreft: PS 6 Bezorgen en afhalen</i>		
PS 6 Bezorgen en afhalen: juiste werkwijze?	✓	Hygiëne en temperatuur zijn geborgd. Ook voor uitgiftepunten en doorleveringen.
<i>Betreft: ALG4 Verificatie, klachten en recall</i>		
ALG4 Verificatie, klachten en Recall, juiste werkwijze?	✓	Jaarlijkse verificatie: HACCP systeem, klachtenregistratie, recallprocedure.
<i>Betreft: SYS 1 Controle en actie bij afwijking</i>		
Controle: Wordt er effectief gecontroleerd en geregistreerd bij alle BV en PS?	✓	Is er een afdoende systeem van controle op basisvoorwaarden en processtappen.
Actie: Komt men tot actie bij afwijkingen in alle BV en PS?	✓	Wordt er actie ondernomen indien er een afwijking plaatsvindt in een BV of PS?