

Bedrijf: Stichting Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 200112 \ 002
Rapport: Inspectie 21R1
Bezoek: 28 mei 2021 Manolito Willems



Stichting Voedselbank Bergeijk
T.a.v De heer L.M.J. Timmermans
Dokter Rauppstraat 52
Inloophuis-en participatiehuis Thomas van Aquino
5571 CH BERGEIJK

Datum: 28 mei 2021
Betreft: Inspectie 21R1

Geachte heer Timmermans,

Op 28 mei 2021 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

Manolito Willems
Inspecteur

Bedrijf: Stichting Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 200112 \ 002
Rapport: Inspectie 21R1
Bezoek: 28 mei 2021 Manolito Willems



	Voldoet	Voldoet niet	Factor	Score (max. 100)	Voetnoot
Meetpunten (factor 1)	3	0	1		1
Meetpunten (factor 2)	14	0	2		2
Meetpunten (factor 4)	2	0	4		1
Kritische meetpunten (factor 5)	6	0	5		1
Kritische meetpunten (factor 20)	1	0	20		1
Eindscore				100	

Groen

100

Bedrijf: Stichting Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 200112 \ 002
Rapport: Inspectie 21R1
Bezoek: 28 mei 2021 Manolito Willems



Samenvatting scores	
onderwerp	totaal score
ALG 1 Scope	
ALG 2 Verbeteracties	
ALG 3 Interventie NVWA	
BV 1 Temperatuurbeheersing	
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	
Eindscore 2021	100


Bedrijf: Stichting Voedselbank Bergeijk
Rapportcode: 166023 \ 200112 \ 002
Rapport: Inspectie 21R1
Bezoek: 28 mei 2021 Manolito Willems



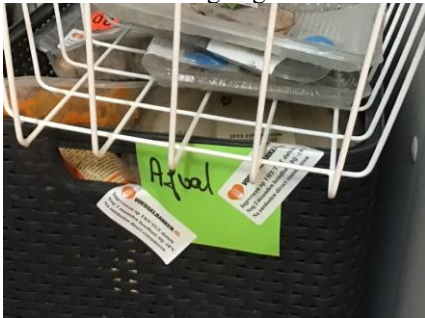

Verbeterpunten:

Meetpunt	Geconstateerd	Actie
----------	---------------	-------

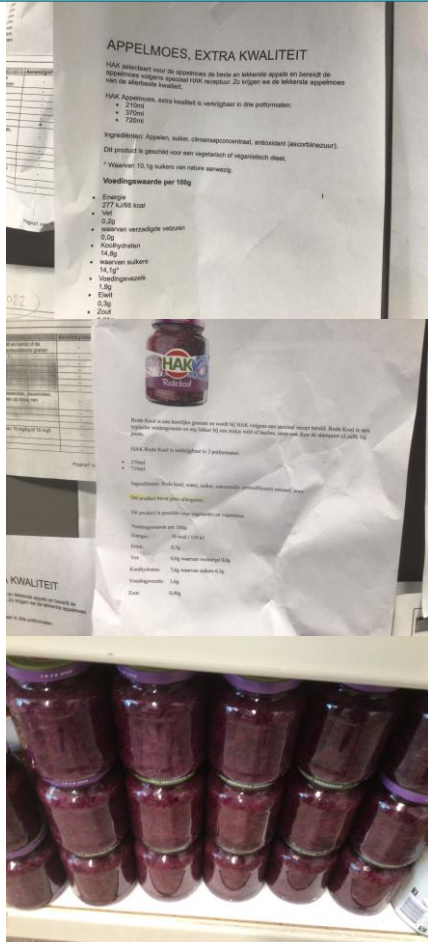
Aanvullende informatie:

Meetpunt	Geconstateerd	
<i>Betreft: ALG 1 Scope</i>		
<p>Het te controleren proces is beschreven in hygienecode of handboek.</p>	<p>Uw voedselbank Bergeijk zijn 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 12 juni 2020 is digitaal ingevoerd en beoordeeld door de inspecteur. Tijdens de inspectie zijn de verbeterpunten in de praktijk getoetst, en vervolgens als gesloten bevonden.</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>	

Aanvullende informatie:

Meetpunt	Geconstateerd	
	<p>Groen (90-100) betekent dat de basisvoorwaarden en processtappen uit de hygiëncode 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>	
<i>Betreft: BV 4 Ongediertebestrijding</i>		
<p>BV 4 Ongedierte: Herkent men sporen van ongedierte en onderneemt men actie?</p>	<p>Tijdens de inspectie door de inspecteur van de Houwers Groep zijn er geen sporen van plaagdieren aangetroffen in de bedrijfsruimtes waar levensmiddelen worden opgeslagen, verwerkt of verkocht.</p>	
<i>Betreft: BV 5 Levensmiddelenafval</i>		
<p>BV 5 Levensmiddelenafval: Wordt de juiste methode toegepast?</p>	<p>Afval wordt separaat en geblokt in een bak in de vriezer bewaard en eens in de 14 dagen gaat dit naar de milieustraat.</p> 	
<i>Betreft: PS 5 Verkoop/uitgifte van levensmiddelen</i>		
<p>PS 5 Uitgifte: Wordt de juiste werkwijze toegepast?</p>	<p>Tijdens de inspectie is beoordeeld hoe de allergeneninformatie voor onverpakte levensmiddelen inzichtelijk is gemaakt voor de consument. Aan een of meerdere medewerkers is gevraagd of zij de informatie weten te vinden en deze kunnen laten zien. Tevens is een steekproef gedaan op de juistheid en volledigheid van deze informatie. Er zijn geen tekortkomingen vastgesteld. Getoetst zijn: Appelmoes en Rode Kool, zie foto.</p> 	

Aanvullende informatie:

Meetpunt	Geconstateerd	
	 <p> APPELMOES, EXTRA KWALITEIT HAK selecteert voor de appelmoes de beste en lekkerste appels en bereidt de appelmoes volgens speciale HAK receptuur zo krijgen we de lekkerste appelmoes van de allerbeste kwaliteit. HAK Appelmoes, extra kwaliteit is verkrijgbaar in drie portiesmaten: • 210ml • 270ml • 720ml Ingrediënten: Appelen, suiker, citroensapconcentraat, erdozand (secofector) Dit product is geschikt voor een vegetarisch of vegetarisch dieet. * Waarde: 10,1g suiker van nature per 100g. Voedingswaarden per 100g • Energie • ZTT & Mlt. suik • Vet • Vei • Wittenen verzadigde vetzuren • Zout • Koolhydraten • 14,6g • waarvan suiker • 14,6g • Voedingvezel • 1,9g • Eiwit • 0,3g • Zout • 0,0g </p> <p> HAK Buis Eisel is verkrijgbaar in 7 portiesmaten: • 170g • 210g Ingrediënten: Buis Eisel, water, suiker, vanillearoma (naturaal aroma), zout. Dit product bevat geen allergenen. Dit product is geschikt voor vegetarisch of vegetarisch dieet. Voedingswaarden per 100g Energie: 1010 kJ / 240 kcal Vet: 0,7g Wittenen: 0,1g Koolhydraten: 1,6g Voedingvezel: 0,1g Zout: 0,0g </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.	✓	<i>Alle fasen van het proces zijn benoemd, incl. benoeming CCP's.</i>
<i>Betreft:ALG 2 Verbeteracties</i>		
Zijn verbeterpunten uit vorige inspectie voorzien van een verbeteraanpak?	✓	<i>Aantoonbaar verbeterd, waardoor voldaan wordt aan voorschrift uit code.</i>
<i>Betreft:ALG 3 Interventie NVWA</i>		
Beheerst proces en geen maatregelwaardige situatie.	✓	<i>Worden de normen van BV's en CCP's uit de code nageleefd en beheerst?</i>
<i>Betreft:BV 1 Temperatuurbeheersing</i>		
BV 1 Temperatuur: Voldoet de temperatuur in alle fasen v.h. proces aan de eisen?	✓	<i>BV 1 Temperatuurbeheersing: Alle prod. voldoen aan norm. Normen zijn bekend.</i>
BV 1 Temperatuur: Wordt er dagelijks gecontroleerd en wekelijks geregistreerd?	✓	<i>Alle processen worden gecontroleerd, geregistreerd en voldoen. CCP's aantoonbaar</i>
BV 1 Temperatuur: Is er een actie omschreven op geconstateerde afwijkingen?	✓	<i>Zijn verbeteracties op temperatuursafwijkingen uitgevoerd en vastgelegd.</i>
<i>Betreft:BV 2 Training en instructie</i>		
BV 2 Training: Wordt er actief instructie gegeven m.b.t. risico's en werkwijze?	✓	<i>Medewerkers kennen relevante voorschriften en kunnen toetsvragen beantwoorden.</i>
<i>Betreft:BV 3 Persoonlijke hygiëne</i>		
BV 3 Persoonlijke hygiëne: Worden de voorschriften juist toegepast?	✓	<i>Uit waarneming en navraag blijkt dat pers. hygiëne voorschrift wordt gevolgd.</i>
<i>Betreft:BV 4 Ongediertebestrijding</i>		
BV 4 Ongedierte: Herkent men sporen van ongedierte en onderneemt men actie?	✓	<i>Voedselbank is vrij van ongediertesporen met een adequaat systeem van bewaken.</i>
<i>Betreft:BV 5 Levensmiddelenafval</i>		
BV 5 Levensmiddelenafval: Wordt de juiste methode toegepast?	✓	<i>Afval verzamelen en afvoeren zodanig dat er geen besmetting/ongedierte kan komen</i>
<i>Betreft:BV 6 Inrichting van bedrijfsruimten</i>		
BV 6 Pand en inrichting: Heeft de bedrijfsruimte de juiste inrichting?	✓	<i>Voldoet de bedrijfsruimte en omgeving aan de eisen om hygiënisch te werken.</i>
BV 6 Inrichting: Wordt inrichting en apparatuur op de juiste wijze onderhouden?	✓	<i>Worden inrichting en apparatuur juist onderhouden om besmetting te voorkomen.</i>
<i>Betreft:BV 7 Schoonmaak</i>		
BV 7 Schoonmaak: Aanwezigheid en toepassing van het schoonmaakplan.	✓	<i>Is er een schoonmaakplan en wordt er gewerkt conform het plan.</i>
BV 7 Schoonmaak: Worden de juiste werkwijzes toegepast obv een schoonmaakplan?	✓	<i>Wordt de schoonmaak correct uitgevoerd en zijn de bedrijfsruimten schoon?</i>
<i>Betreft:BV 8 Kruisbesmetting</i>		

Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ = Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
BV 8 Kruisbesmetting chemisch, fysisch, allergenen: Toetsen kennis en werkwijze.	✓	Wordt chemische (allergenen) en fysieke besm. voorkomen in alle procesfasen.
BV 8 Kruisbesmetting bacteriën en virussen: Toetsen kennis en werkwijze.	✓	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 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?