



KWARTAALRAPPORTAGE BORGING VOEDSELVEILIGHEID

Doel: interne controle op status van voedselveiligheid

Naam Voedselbank:	Stichting Voedselbank Bergeijk
Betreft kwartaal en jaar:	4e kwartaal 2024
Datum:	10 januari 2025
Verantwoordelijk coördinator voor voedselveiligheid:	Adri Visser
Verantwoordelijk bestuurder voor voedselveiligheid:	Adri Visser

Jaarlijks wordt uw voedselbank middels een onaangekondigde inspectie beoordeeld of u voldoet aan de eisen van voedselveiligheid

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 uw 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 NVAW dat er sprake is van continue verbetering
- ✓ Inzicht en voortgang van dit proces is niet persoonsafhankelijk – maar inzichtelijk voor alle betrokkenen binnen de voedselbank.
- ✓ De adviseur kan meedenken in issues en ondersteuning bieden.
- ✓ De adviseur 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.

De ingevulde kwartaalrapportage binnen 2 weken ná afloop van ieder kwartaal opsturen naar teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl

ALGEMEEN	
1. Welke versiedatum van het Handboek is aanwezig?	Handboek-Voedselveiligheid-2022-Versie-4-VBN-18022022. Het handboek is voor alle vrijwilligers zichtbaar aanwezig in de voedselbank. Daarnaast hebben alle vrijwilligers het handboek op persoon uitgereikt gekregen.
2. Welke score is behaald tijdens de laatste inspectie?	Tijdens laatste inspectie op 8 november 2024 werd een score van 100 behaald.
3. Zijn er acties ondernomen en zo ja welke?	n.v.t.
4. Hoe worden de medewerkers op de hoogte gehouden van de voedselveiligheid voorschriften?	Bespreking en training tijdens vrijwilligersbijeenkomsten.
TEMPERATUURBEHEER	
5. Zijn er afgelopen kwartaal temperatuuroverschrijdingen geweest? Zo ja welke maatregelen zijn genomen?	<ul style="list-style-type: none"> ○ Nee, ook niet bij een korte stroomonderbreking a.g.v. uitspringen aardlekschakelaar. Koel- en vriescel zijn tijdens de korte onderbreking ca. 5 minuten niet geopend. ○
6. Zijn alle thermometers gekalibreerd?	Ja. Inclusief Testo Saveris 2 op koel en vriescel.
ONGEDIERTEBESTRIJDING	
7. Wordt de ongediertebestrijding uitbesteed en zo ja aan wie?	N.v.t. Geen ongedierte.
8. Is er afgelopen kwartaal last geweest van ongedierte en zo ja hoe is dit opgelost?	Nee.
BOUW/INRICHTING EN ONDERHOUD	
9. Zijn er bouwkundige aanpassingen gebudgetteerd voor komende periode en zo ja, welke?	Mogelijke vervanging van vrieskist, koelvitrine en vrieskast die gebruikt worden tijdens uitgifte. Vervanging waarschijnlijk in 2025.
SCHOONMAAK	
10. Wordt het schoonmaakplan altijd afgetekend met een paraaf?	Schoonmaakplan wordt wekelijks afgetekend.
ONTVANGST, OPSLAG EN VOORRAADBEHEER	
11. Zijn er afgelopen periode producten over THT/TGT vernietigd en zo ja welke maatregelen zijn er getroffen om dit te voorkomen?	<ul style="list-style-type: none"> ○ Producten worden bij binnenkomst gecontroleerd op houdbaarheid. ○ Opgeslagen volgens FiFa (first in first out). ○ Voorraad wordt wekelijks gecontroleerd. Door dit wekelijkse toezicht behoeft geen producten vernietigd te worden. ○ Incidenteel worden vers producten, die niet door de klant zijn meegenomen, geschonken aan het Aquinohuis. Een inloophuis en participatiehuis, en net als de voedselbank een charitatieve instelling.
ALLERGENEN	
12. Is de informatie over allergenen aanwezig? Op welke wijze wordt dit duidelijk gemaakt aan de cliënten?	Informatie over allergenen is aanwezig bij de afhaalbalie. Zie ook onder 4.
REGISTRATIES	

<p>13. Zijn alle registraties bijgewerkt? Zo nee, hoe komt dat en welke actie is genomen?</p>	<ul style="list-style-type: none"> ○ Met betrekking tot het ontvangen van goederen wordt geen registratie gehouden. De ingenomen hoeveelheden betreffen altijd < 100 stuks. ○ Leveranciersverklaringen zijn aanwezig en worden bij het handboek voedselveiligheid bewaard. ○ Testo kalibratie informatie mbt handthermometers en Testo Saveris-2 systeem wordt bij handboek voedselveiligheid bewaard.
AFSLUITING	
<p>14. Welk effect heeft de door het Inspectiebureau gehouden audit gehad?</p>	<p>Alert blijven, ook al is de score goed.</p>

Dit formulier wordt doorgestuurd naar uw adviseur voedselveiligheid binnen Voedselbanken-nederland. Zijn er nog onderwerpen of vragen die u wilt achterlaten voor de adviseur?

.....