

Handboek Voedselveiligheid van de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken

Vastgesteld in de Algemene Ledenvergadering van de Vereniging op 12 februari 2022 en is van kracht vanaf 1 maart 2022

- Deze uitgave vervangt de versie van 1 januari 2019 -

	Pag.
Inleiding	3
1. Voedselveiligheid en organisatie	4
2. Kwaliteitsbeheer	5
3. Koelketenbewaking	8
4. Omgaan met afwijkingen	11
5. Inrichting pand	14
6. Persoonlijke hygiëne	16
7. Schoonmaak	16
8. Ongedierte	17
9. Registraties en instructies	18
Bijlage A: Infoblad 76 NVWA	19
Bijlage B: Tabel Productgerichte Infobulletins	19
Bijlage C: Portioneren van producten	20

INLEIDING

Dit Handboek Voedselveiligheid geldt voor alle Voedselbanken aangesloten bij de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken te Houten alsmede de Groente- en Fruitbrigade voor voedselbanken.

In dit Handboek vallen onder de term Voedselbank(en) ook de Regionale Distributiecentra, lokale Voedselbanken, hun uitdeelpunten en de supermarktconcepten binnen de Voedselbanken organisatie.

Het handboek beschrijft de hygiënische aspecten van alle werkzaamheden en geeft de vrijwilligers richtlijnen voor het voedselveilig beheren en distribueren van voedingsmiddelen.

BRONVERMELDING

Het Handboek Voedselveiligheid is gebaseerd op de richtlijnen van de CBL-Hygiëncode (Centraal Bureau Levensmiddelenhandel) en het Informatieblad 76/december 2016 (zie [Bijlage A](#)) van de NVWA (de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit) bestemd voor charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties.

INFORMATIE

In dit handboek wordt de regelgeving over voedselveiligheid paragraafsgewijs beschreven. Waar nodig wordt verwezen naar uitwerkingen in de bijlagen. De regelgeving in dit Handboek (inclusief de bijlagen en daarin genoemde normen) is bindend en tevens de leidraad voor de inspectiebureaus.

Een aantal onderwerpen worden toegelicht in infobulletins die beschikbaar zijn op de website voedingsbodem.voedselbankennederland.nl. De vereniging adviseert via deze infobulletins zoals op het gebied van thermometers, koelboxen, allergenen en leveranciers. Daarnaast zijn er infobulletins die productgericht zijn. (Zie bijlage B voor een overzicht van productgericht infobulletins). Infobulletins hebben geen bindend karakter.

SCOPE

Het Handboek heeft betrekking op alle activiteiten van de Voedselbanken. De Voedselbank verspreidt geen alcoholische dranken, voedingssupplementen, voeding voor medisch gebruik, producten voor gewichtsbeheersing, maaltijdvervangers, medicijnen, tabak, drugs en slechts in beperkte mate energiedrankjes.

Zie infobulletin "Producten die NIET door de voedselbanken worden verstrekt".

1 Voedselveiligheid en organisatie

Het bestuur van een lokale Voedselbank is eindverantwoordelijk voor de voedselveiligheid. Deze verantwoordelijkheid geldt vanaf het moment van ontvangst tot aan de uitgifte van de producten aan de klant.

1.1 HET BESTUUR

Het bestuur benoemt uit zijn midden een bestuurslid dat verantwoordelijk is voor de voedselveiligheid en kan daarnaast een aparte coördinator voedselveiligheid benoemen. Het bestuurslid is dan verantwoordelijk voor het beleid en de coördinator voor het bewaken van de uitvoering van de dagelijkse activiteiten.

Samen zijn ze verantwoordelijk voor:

- het bewaken van voedselveiligheid volgens de regels van dit handboek;
- het trainen en instrueren van alle medewerkers;
- het tegenhouden en laten vernietigen van producten die een risico zijn voor de gezondheid;
- het uitvoeren van corrigerende acties;
- het aan het bestuur melden van ernstige nalatigheden die gaan over de voedselveiligheid.

De bereikbaarheid van deze functionarissen moet goed geregeld zijn.

1.2 DE MEDEWERKERS

Elke vrijwilliger van de Voedselbank wordt geacht ten minste kennis te nemen van dit handboek en de relevante instructies hierin te volgen. De vrijwilligers die verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid zijn verplicht om hun kennis up-to-date te houden.

1.3 DOORLEVERING VAN GOEDEREN

AAN NIET AANGESLOTEN CHARITATIEVE INSTELLINGEN

Voor het doorleveren van goederen onder het beheer van de DC of lokale VB aan andere charitatieve instellingen gelden in principe dezelfde normen als voor het doorgeven aan aangesloten voedselbanken.

Richtlijnen voor uitgifte resterende producten aan derden:

- Aantoonbare toestemming van de leverancier
De leverancier van deze goederen moet aantoonbaar verklaren in te stemmen met het doorgeven van het door hem geschonken voedsel aan een derde partij (overeenkomstig de hier genoemde criteria).
- Criteria voor instellingen waar voedsel aan doorgegeven wordt:
Producten mogen na toestemming van de leverancier gegeven (niet verkocht) worden aan een charitatieve instelling die aantoonbaar de voedselveiligheid geborgd heeft.

- Criteria voor door te geven producten:
Wanneer levensmiddelen worden geleverd aan hierboven beschreven charitatieve instellingen dan moet met een aantal zaken rekening worden gehouden.
De levensmiddelen moeten:
 - geschikt zijn voor menselijke consumptie;
 - zo worden bewaard, vervoerd en afgeleverd dat de juiste voedseltemperatuur blijft gewaarborgd;
 - voorzien zijn van de oorspronkelijke, intacte verpakking met etiket. Bij niet-verpakte producten moet er informatie meegeleverd worden over allergenen;Indien van toepassing:
 - voorzien zijn van het oorspronkelijke bewaar- en/of gebruiksvoorschrift;
 - voorzien zijn van de oorspronkelijke THT- of TGT-datum;
 - voorzien zijn van het Voedselbank diepvriesetiket.

2 KWALITEITSBEHEER

De voedselbank ontvangt producten van diverse bronnen zoals landelijke deals, supermarkten, inzamelingen, schenkingen, producenten, etc. Het is voor de voedselveiligheid van groot belang dat de ontvangst, opslag en uitgifte van producten goed worden bewaakt.

2.1 ONTVANGST VAN PRODUCTEN

Organisatie:

- Benoem een vrijwilliger die de contacten met de leveranciers onderhoudt.
- Bespreek vooraf met de toeleverancier de leveringseisen van de Voedselbank: kwaliteit, THT, bewaarcondities en onderstaande acceptatie-eisen.
- Benoem een vrijwilliger die verantwoordelijk is voor de ontvangst en acceptatie van de producten.

Acceptatie-eisen:

- Accepteer geen producten die niet aan de kwaliteitseisen van de Voedselbank voldoen.
- Accepteer in principe alleen voorverpakte producten in de originele verpakking met compleet etiket.
- Controleer de volgende punten voordat de zending wordt geaccepteerd:
 - Zijn de verpakkingen schoon en intact?
 - Zijn de versproducten van goede kwaliteit?
 - Is de THT acceptabel (*Zie [Infoblad 76 NVWA](#)*)?
 - Is de TGT niet verlopen?
 - Is de temperatuur correct?
 - Onverpakte aardappelen, groente, fruit en noten mogen na visuele beoordeling zonder etiket worden geaccepteerd.

In sommige gevallen is het mogelijk om producten te accepteren na invulling en ondertekening door de producent van een “Leveranciersverklaring Veilig Voedsel”.
Zie infobulletin “Checklist aannemen voedsel” en “Model leveranciersverklaring”.

Acceptatie onder voorwaarde:

- Bij twijfel over de herkomst van producten.
- Bij producten met onvolledig etiket maar met separaat aangeleverde productspecificaties.
- Bij zelf geproduceerde producten van professionele kleinschalige bedrijven (bijv. een slagerij of cateraar die zelf diepgevroren soep of maaltijden heeft gemaakt).
- Bij eieren die niet vanuit de reguliere levensmiddelenhandel komen.

Niet accepteren:

- Gekoelde of diepgevroren producten van particulieren uit inzamelingen of van supermarktacties.
- Thuisgemaakte producten van particulieren, zoals soep, baksels of jam.
- Producten in grootverpakking die zelfs voor een groot gezin niet geschikt zijn (tomatenketchup, salades in 5 of 10 kg emmers, e.d.).
- Producten die door de Voedselbank niet geportioneerd en verpakt kunnen worden.
(Zie bijlage C en infobulletin “Hygiënisch ompakken van producten”).

2.2 OPSLAG VAN PRODUCTEN

De volgende richtlijnen worden gehanteerd bij de opslag van producten:

- Plaats de goederen direct op de daarvoor bestemde plaats: in de koel- of diepvriescel of in de opslag voor droge waren.
- Plaats goederen niet rechtstreeks op de vloer, maar op pallets of in stellingen.
- Sla non-food (was- en schoonmaakmiddelen, cosmetica, planten) bij voorkeur gescheiden op in een aparte ruimte of op een aparte stelling, gescheiden van levensmiddelen, zodat geen geuroverdracht of andere besmetting van levensmiddelen door lekkage kan plaatsvinden.
NB: Ook bij transport mogen non-food artikelen niet samen met voedingsmiddelen in een krat worden geplaatst.
- Geadviseerd wordt om goederen die voor langere tijd op voorraad staan te registreren met THT en in volgorde van de kortste THT uit te geven (FIFO: First in – First out).

2.3 ETIKETTERING VAN PRODUCTEN

De meeste producten die de voedselbank ontvangt, zijn voorverpakte levensmiddelen, voorzien van een etiket met de wettelijk vereiste gegevens in de Nederlandse taal.

Wanneer een product niet is voorzien van een compleet etiket in het Nederlands dan moet de leverancier de gegevens verstrekken. Is dit niet mogelijk, dan moet de coördinator voedselveiligheid beslissen of de levering mag worden geaccepteerd.

De gegevens die minimaal moeten worden verstrekt zijn:

- productnaam
- producent
- allergenen (indien van toepassing)
- THT/TGT-datum
- bewaartemperatuur

De Voedselbank moet deze gegevens op het punt van uitdelen beschikbaar hebben voor de klanten door middel van een zelfgemaakt etiket of een flyer.

NB: Is de allergeneninformatie niet aanwezig en wordt die niet verstrekt door de leverancier dan mag de Voedselbank het product niet uitgeven.

Zie infobulletin "Allergenen"

2.4 ETIKETTEREN BIJ OMPAKKEN

Als een product in grootverpakking wordt omgepakt naar kleinere eenheden moet elke nieuwe verpakking worden voorzien van een etiket met de oorspronkelijke etiketgegevens, behalve de THT/TGT en het gewicht die door de coördinator voedselveiligheid opnieuw moeten worden bepaald en waarvoor de Voedselbank daarna verantwoordelijk is. Deze etiketten kunnen worden vervangen door een flyer waarop alle gegevens staan en die op het punt van uitdelen aanwezig is.

2.5 TOEPASSING HOUDBAARHEIDSDATUM: THT EN TGT

De NVWA geeft in haar Infoblad 76 ([bijlage A](#)) aan welke ruimte charitatieve instellingen, zoals de Voedselbank, hebben met betrekking tot de overschrijding van de THT bij het uitdelen van producten aan de klant. Het is van belang dat deze verlenging van de THT bij de vrijwilligers bekend is en zo nodig bij het uitdelen aan de klant kan worden toegelicht.

Richtlijnen verlenging THT:

- De op de verpakking vermelde THT (Tenminste Houdbaar Tot) of TGT (Te Gebruiken Tot) mag nooit worden verwijderd, onzichtbaar gemaakt, of gewijzigd.
- Ongekoelde producten mogen, afhankelijk van de categorie waartoe ze behoren, ook na het verlopen van de THT worden uitgereikt. De Voedselbank is verantwoordelijk voor de handhaving van deze extra tijd conform infoblad 76.
- Gekoelde producten kunnen, mits de productkwaliteit dat toelaat, uiterlijk op THT-datum bij -18°C worden ingevroren door de producent, een winkel of door de Voedselbank. In dat geval mag de houdbaarheid in diepgevroren toestand met maximaal 2 maanden worden verlengd ten opzichte van de eerder aangebrachte datum. De temperatuurdaling moet zo snel mogelijk gerealiseerd worden, bij voorkeur door de producten los in te vriezen. Voor het invriezen moet op het product een extra Voedselbanken etiket worden aangebracht met de tekst:
*Ingevroren op THT/TGT-datum;
nog 2 maanden houdbaar bij -18 °C;
na ontdooien direct consumeren.*
- Diepvriesproducten, geproduceerd om als diepvriesproduct op de markt te worden gebracht, mogen uitgegeven worden tot maximaal 1 jaar na THT.

3. Koelketenbewaking

Bij gekoelde en diepvriesproducten geldt dat in verband met de voedselveiligheid het handhaven van de temperatuur een kritisch controlepunt is. De Voedselbank is zelf verantwoordelijk voor het borgen van deze temperatuur vanaf het moment van ontvangst tot het moment van uitgifte aan de klant.

Dit betreft koel- en diepvriesproducten waarbij een bewaartemperatuur van bijvoorbeeld 4°C, 7°C of -18°C op de verpakking vermeld staat. De voorgeschreven producttemperatuur kan alleen gehandhaafd blijven als de Voedselbank in het hele traject gebruik maakt van de juiste middelen (geconditioneerd transport, koude kluizen en koelboxen) en werkt op een manier die het opwarmen van producten beperkt.

Infobulletin “koelketenbewaking” gaat hier nader op in.

Zie ook infobulletin “Koelboxen, koelelementen en werking ervan”.

Door middel van temperatuurmetingen moet de Voedselbank aantonen dat dit kritisch controlepunt beheerst (‘geborgd’) is. Dit kan aangetoond worden met bijvoorbeeld een gekalibreerde thermometer of met een temperatuurlogger. De meetresultaten moeten worden geregistreerd zodat de effectiviteit van de maatregelen beoordeeld kan worden en zo nodig verbeteringen kunnen worden doorgevoerd.

Het meten van de producttemperatuur vereist een goede werkwijze en goede apparatuur. *Zie infobulletin “Thermometers, temperatuur meten, kalibreren”*

Er komen ook producten voor met de aanduiding 'koel bewaren' zonder verdere temperatuur aanduiding. Dit valt niet onder het kritisch controlepunt: het is slechts een advies van de producent aan de consument om deze producten op een koele plaats tussen 15°C en 20°C te bewaren. Bijvoorbeeld in verband met een betere smaak aan het einde van de houdbaarheid. De temperatuur hoeft niet gemeten te worden.

3.1 AFWIJINGEN IN DE TEMPERATUUR

Onderstaande afwijkingen in de temperatuur zijn acceptabel zonder dat de producten vernietigd moeten worden:

Producten met 4°C	: maximaal 7°C	gedurende maximaal 2 uur
Producten met 7°C	: maximaal 10°C	gedurende maximaal 2 uur
Producten met -18°C	: maximaal -15°C	gedurende maximaal 2 uur
Producten met -18°C	: maximaal -12°C	uitsluitend bij uitgifte aan de klant

Deze producten moeten zo snel mogelijk teruggekoeld worden tot de juiste temperatuur. Het terugkoelen van een grotere hoeveelheid product is een langzaam proces en kan een aantal uren duren.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor voedselveiligheid (bestuurslid of coördinator voedselveiligheid) of en hoe de temperatuur kan worden hersteld. De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd. Bij grotere afwijkingen in temperatuur worden de producten bij ontvangst geweigerd of vernietigd.

3.2 ONTVANGST, TRANSPORT EN UITGIFTE

Bij de ontvangst van koel- en diepvriesproducten moet, als onderdeel van het kritisch controlepunt, de temperatuur worden gemeten en geregistreerd. Dit geldt zowel bij levering door derden (leveranciers) als bij levering binnen de eigen VB-organisatie (van Voedselbank naar uitdeelpunt).

Degene die transporteert is verantwoordelijk voor de temperatuur tijdens het transport. De ontvangende partij is verantwoordelijk voor de temperatuurmeting bij ontvangst/aankomst (en moet leveringen bij te grote afwijkingen weigeren).

Bij thuisbezorging van koel- en diepvriesproducten is de voedselbank verantwoordelijk voor het afleveren op de juiste temperatuur bij de klant en dus voor het meten en registreren hiervan.

Zie infobulletin "Thuisbezorgen van gekoelde en diepgevroren producten".

Temperatuurmetingen bij levering/verspreiding binnen de eigen lokale Voedselbank-organisatie kan achterwege worden gelaten onder strikte voorwaarden:

- Bij gebruik van koelboxen en ongekoeld transport: wanneer op basis van een database met een systematische doormeting van dit traject aannemelijk kan worden gemaakt dat het transport voldoende is geborgd en dat frequente temperatuurmetingen overbodig zijn (*Zie infobulletin "koelketenbewaking"*).



- Bij gebruik van geconditioneerd transport met vaste temperatuurdisplay (temperatuur aflezen en registreren) en/of automatische temperatuurregistratie en/of alarmmelding. Bij aflevering worden de producten direct in een koelmeubel of vriezer geplaatst. (Zie infobulletin “koelketenbewaking”)

3.3 OPSLAG VAN KOEL- EN DIEPVRIESPRODUCTEN

Dit betreft koel- en diepvriescel, koel- en diepvrieskist of -kast.

De temperatuur van de diepvriesopslag staat ingesteld op -18°C of kouder. De temperatuur van de koelopslag staat ingesteld op maximaal 4°C of 7°C (afhankelijk van de eisen op de opgeslagen producten).

Voor een koel- of diepvriescel wordt een continumeting met een externe display sterk geadviseerd om vast te stellen dat de apparatuur betrouwbaar werkt. Voor overige meubels volstaat de aanwezigheid van een thermometer in het meubel. Voor alle koel- en diepvriesmeubels geldt dat ten minste 1x per week vóór aanvang van de werkzaamheden de temperatuur in het meubel wordt gecontroleerd en geregistreerd.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor de voedselveiligheid of en hoe de temperatuur kan worden hersteld. Als een noodzakelijke corrigerende maatregel niet mogelijk is, moeten de producten vernietigd te worden.

De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd.

3.4 PRODUCTEN INVRIEZEN

Om de houdbaarheid van producten te verlengen heeft de Voedselbank de optie om producten in te vriezen (zie [Bijlage A](#)). In de praktijk zijn niet alle producten of verpakkingen geschikt om in te vriezen. Wanneer de producent op het etiket heeft vermeld dat het product niet geschikt is om (opnieuw) in te vriezen dit advies opvolgen.

Zie infobulletin “Welke koelproducten kan men uiterlijk op THT/TGT datum wel of niet invriezen”.

Producten die daarvoor geschikt zijn mogen worden ingevroren, echter onder strikte voorwaarden:

- Invriezen zo vroeg mogelijk, doch uiterlijk op de THT- of TGT-datum, bij -18°C en uitsluitend in de originele consumentenverpakking met compleet etiket.
- Bij het invriezen van producten in consumentenverpakking deze uit de vervoerdozen halen en in bijvoorbeeld opengewerkte lage (CBL-)kratjes plaatsen zodat de koude goed rondom het product kan inwerken.



- Voedselbank diepvriesetiket toevoegen met verplichte tekst:

- Ingevroren op THT/TGT-datum
- Nog 2 maanden houdbaar bij -18°C
- Na ontdooien direct consumeren

Let op: Het Voedselbank etiket niet over tekst van het product-etiket plakken!

- De ingevroren producten behandelen en vervoeren als diepvriesproducten.

De THT is hiermee met maximaal 2 maanden verlengd. Voor meer gedetailleerde uitwerking: *Zie infobulletin "koelketenbewaking"*.

4. OMGAAN MET AFWIJKINGEN

4.1 TRACEERBAARHEID

Traceerbaarheid is noodzakelijk om in het geval van een crisis snel de nodige acties te kunnen ondernemen.

Richtlijnen:

- Het regionale distributiecentrum of de Voedselbank die een partij van een leverancier heeft ontvangen, moet daarvan een registratie bijhouden.
- De regionale distributiecentra moeten registreren welke partijen doorgeleverd zijn aan welke Voedselbank.
- Een partij bestaat uit tenminste 100 identieke consumenteenheden afkomstig uit de levensmiddelendistributie, 100 verpakte eenheden identieke groente of fruit van telers of producten afkomstig van de Groente en Fruitbrigade.

Wat moet worden geregistreerd? (Dit is dus alleen van toepassing voor een RDC, sub RDC, overslagpunt of voedselbank waar ontvangst **en** doorlevering van **partijen** plaatsvindt)

- Bij ontvangst van een partij: ontvangstdatum, leverancier, product, hoeveelheid en merk/fabrikant.
- Bij levering van een partij: leveringsdatum, product, hoeveelheid, merk/fabrikant en aan wie het is geleverd. Een actuele lijst met contactgegevens van zowel vaste toeleveranciers als van voedselbanken aan wie geleverd wordt moet beschikbaar zijn.

Zie infobulletin "Registratie en traceerbaarheid van partijen"

4.2 RECALL (TERUGROEPAKTIE)

Een producent of leverancier die een product terugroept, zal dit ook doorgeven aan het regionale distributiecentrum en de Voedselbanken aan wie hij het product geleverd heeft. Bij een publieke recall kan de terugroep via publicatie in de media of via de NVWA komen.

Als een product wordt teruggeroepen is het belangrijk dat de volgende gegevens bekend zijn:

- merk van het product
- productnaam en inhoud
- hoeveelheid
- productiedatum en/of THT/TGT
- GTIN-code (streepjes/barcode)
- producent of importeur
- adres waar informatie kan worden opgevraagd

In het geval dat een product wordt teruggeroepen moet de bestuursverantwoordelijke voor voedselveiligheid of vervanger direct geïnformeerd worden. Deze zorgt ervoor dat:

- de relevante informatie (binnen 4 uur!) aan alle Voedselbanken en uitdeelpunten aan wie het product mogelijk is geleverd, wordt verspreid met de opdracht eventueel aanwezige voorraad te blokkeren en terug te sturen. Bij een publieke terughaalactie moeten de klanten benaderd worden met het verzoek het product terug te brengen of te vernietigen;
- de voorraad van het product afzonderlijk wordt opgeslagen en voorzien van een duidelijke aanwijzing *'Geblokkeerd voor uitgifte + reden voor blokkering + naam verantwoordelijke'*;
- de teruggeroepen voorraad wordt geregistreerd;
- de voorraad wordt teruggestuurd naar de leverancier of vernietigd.

4.3 VASTLEGGEN VAN AFWIJINGEN EN FORMULEREN VAN KLACHTEN

Bij het constateren van afwijkingen die de voedselveiligheid raken, is het belangrijk de aard van de afwijking schriftelijk vast te leggen. Goed vastgelegde details inclusief datum, leverancier en naam van de betrokken vrijwilligers kunnen voor de coördinator voedselveiligheid en/of het verantwoordelijke bestuurslid -later- een goede onderbouwing vormen bij het formuleren van een klacht richting de interne en externe bron van het probleem. Dit is vooral van belang bij steeds terugkerende afwijkingen.



4.4 BEHEERSING VAN CALAMITEITEN

Als stoffen die een gevaar opleveren voor de gezondheid met voedsel in aanraking zijn gekomen, zullen ter plekke de werkzaamheden moeten worden gestaakt en moet een inventarisatie gemaakt te worden van de omvang van de calamiteit. Te denken valt aan glasscherven, giftige stoffen, kapot gesprongen lampen, braaksel, uitwerpselen van vogels of ongedierte, schoonmaakproducten, bloed, roet en ander vuil etc. die in de voedselkragen zijn terechtgekomen of op andere wijze in aanraking zijn gekomen met voedsel. De betreffende voorraad wordt direct apart gezet en gemarkeerd met de tekst 'Geblokkeerd voor uitgifte + naam verantwoordelijke'. De coördinator Voedselveiligheid dient op de hoogte te worden gebracht. De corrigerende actie moet worden geregistreerd.

4.5 VERWERKING VAN ONDEUGDELIJKE PRODUCTEN

Onder 'ondeugdelijke producten' worden o.a. verstaan:

- producten die de TGT overschrijden;
- producten die de THT volgens Infoblad 76 (*zie bijlage A*) overschrijden;
- producten waarvan de temperatuur is overschreden;
- producten in kapotte verpakking;
- beschimmelde, rottende of aangevreten producten;
- producten waar gebroken glas in terecht gekomen is of kan zijn;
- producten aangetast door brand, rook e.d.;
- diepvriesproducten aangetast door vriesbrand.

Partijen met ondeugdelijke producten moeten:

- administratief worden geregistreerd ;
- voorzien worden van een sticker met een duidelijke tekst (*'Geblokkeerd voor uitgifte + naam verantwoordelijke'*);
- direct gescheiden worden van de overige producten en apart opgeslagen:
 - plantaardige producten zonder verpakking in een container;
 - dierlijke producten in een gemerkte container in de diepvries.

Zie infobulletin "Recall"

4.6 AFVALVERWERKING

Karton, plastic en restafval worden, waar mogelijk, gescheiden verzameld en wekelijks afgevoerd.

Ondeugdelijke producten en partijen moeten zo snel mogelijk als afval worden aangeboden aan een professioneel bedrijf dat gespecialiseerd is in het afvoeren en vernietigen van voedsel en dat kan voorkomen dat de producten in verkeerde handen komen en zo alsnog op de markt worden aangeboden.



Betreft het producten van dierlijk oorsprong of waarin ook ingrediënten van dierlijke grondstoffen aanwezig zijn (zoals dierlijke eiwitten, gelatine, melk, oliën, vetten) dan moeten deze producten gescheiden worden opgeslagen in lekvrije bakken, die afgesloten kunnen worden of dichtgebonden plastic zakken en als zodanig gemerkt worden (Categorie 3 of Cat. 3 of op een andere herkenbare manier). Deze producten moeten aangeboden worden aan een bedrijf dat een erkenning heeft om categorie 3 materiaal te mogen vervoeren en verwerken. Tot het moment van ophalen moeten deze producten bewaard worden bij een temperatuur van ten hoogste 10 °C. (Bij voorkeur in de vriezer)

De administratie van het opgehaalde Categorie-3 materiaal (zoals afschrift/bewijs van ophalen) moet tenminste 2 jaar door de Voedselbank bewaard worden.

Wanneer per week niet meer dan 20 kg categorie-3 materiaal vrijkomt, mag dit als 'gewoon' restafval verwerkt worden.

5 INRICHTING PAND

5.1 Algemeen

Alle werk- en verblijfsruimten evenals de directe eigen omgeving zijn schoon, overzichtelijk en veilig.

De werkruimten, de inrichting, de schoonmaak en het onderhoud zijn afgestemd op de werkzaamheden die er met levensmiddelen plaatsvinden zodanig dat de voedselveiligheid niet in gevaar kan komen.

Alle ruimtes hebben voldoende dag- of kunstlicht en worden voldoende geventileerd. De vloeren, wanden en deuren zijn in deugdelijke staat, vlak afgewerkt en goed schoon te houden.

Er zijn voldoende toiletten en wasbakken met zeep en papieren handdoeken of rolautomaat. Bij de wasbakken is een instructie voor handenwassen aanwezig.

Er is wering van ongedierte: buitendeuren sluiten goed en voor geopende ramen zijn horren geplaatst.

5.2 Inrichting

Stellingen en kasten zijn zo geplaatst dat de vloer er onder en de wand er achter goed schoongemaakt kunnen worden. Als dit niet mogelijk is worden stellingen en kasten tegen de wand geplaatst zodat deze daar nagenoeg één geheel mee vormen. Benoem een aparte ruimte of plek waar schadelijke stoffen (o.a.

schoonmaakmiddelen) worden opgeslagen zodanig dat geen contact met levensmiddelen mogelijk is.

Werkoppervlakken zijn van glad, roestbestendig en niet-giftig materiaal.

Ventilatiesystemen zijn goed bereikbaar zodat roosters, filters en andere onderdelen kunnen worden schoongemaakt of vervangen.

Voorkom de vorming van schimmel en condens.

Zorg dat vuil zich niet in rommelhoeken kan ophopen.

5.3 Diversen

Winkelwagens, kratten en mandjes zijn in goede staat, schoon en vrij van productresten.

Huisdieren mogen niet aanwezig zijn.

Hulphonden mogen worden toegelaten tot het punt van uitdeling.

Zie ook infobulletin "Inrichting Voedselbank"

5.4 EXTRA EISEN BIJ PORTIONEREN

Onder portioneren wordt verstaan het verdelen van grootverpakkingen in kleinere eenheden. Hierbij wordt de oorspronkelijke verpakking geopend waardoor onder andere de geldende THT of TGT, allergenendeclaratie en de aansprakelijkheid van de producent komt te vervallen.

Het portioneren van bederfelijke producten (meestal gekoelde of vloeibare producten) wordt sterk ontraden in verband met de vele risico's die dit met zich meebrengt. Het portioneren van dergelijke producten vereist een ruimte met hygiënische inrichtingseisen en goed opgeleide medewerkers. *Zie verder bijlage C.*

Het portioneren van producten die weinig gevoelig zijn voor bederf, zoals droge of bevroren producten, vereist minder vergaande inrichtingseisen. *Zie verder bijlage C.*

Wees erop bedacht dat bij ompakken de allergenen die in producten aanwezig zijn door middel van kruisbesmetting over kunnen gaan op andere producten. Apparatuur en werkmaterialen/-ruimte moet na het verwerken van een product met een bekend allergeen (in ieder geval de 14 wettelijke) worden gereinigd en gecontroleerd. Dit betreft in ieder geval een visuele controle op achtergebleven product.

Zie infobulletin "Allergenen"

Voor alle omgepakte producten geldt: deze moeten worden voorzien van een etiket met de vereiste gegevens.

Zie paragraaf 2.4 en infobulletin "Hygiënisch ompakken van producten".



6 PERSOONLIJKE HYGIËNE

Persoonlijke hygiëne wordt gezien als een belangrijke basisvoorwaarde voor het hygiënisch behandelen van levensmiddelen door de Voedselbank.

Alle medewerkers:

- zijn schoon en verzorgd;
- hebben schone, doelmatige en goed wasbare kleding aan;
- hebben schone, verzorgde en bij voorkeur korte haren (geldt ook voor een baard); lange haren worden samengebonden;
- wassen hun handen regelmatig, maar in ieder geval:
 - bij aanvang van het werk;
 - na toiletbezoek;
 - na niezen, hoesten en neus snuiten;
 - na het weggooien van afval;
 - bij het wisselen van werkzaamheden;
- gebruiken papieren handdoeken (dus geen textielhanddoeken) wanneer zij tussentijds de handen afvegen;
- eten en drinken alleen in een daarvoor bestemde ruimte;
- melden bij hun coördinator voedselveiligheid als zij diarree of andere maag-/darmaandoeningen, ontstekingen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals en/of armen hebben; zij mogen zich in die gevallen niet bezighouden met het hanteren van eet- of drinkwaren en grondstoffen.

7 SCHOONMAAK

Ruimtes en materialen voor opslag en transport van levensmiddelen moeten goed onderhouden en schoon zijn.

Werk met een schoonmaakplan: een schoonmaakregime met een vaste werkwijze en een vast tijdschema voor schoonmaken en desinfectie (wat, hoe en wanneer). Bij elke Voedselbank moet een schoonmaakplan aanwezig zijn met daarbij behorende schoonmaakinstructies, frequenties en schriftelijke registraties.

Zie "Model document reinigingsschema"

Schoon te maken onderdelen die in het schoonmaakplan moeten zijn opgenomen:

1. het pand:
 - benoem alle afzonderlijke ruimtes apart, zoals bijvoorbeeld koel- en vriescellen, opslagloodsen, werkruimten, toiletten en beschrijf per ruimte de schoonmaak- en (indien nodig) desinfecteerprocedure
 - buitenruimte rond het pand
 - de ruimte voor het ompakken/portioneren van niet-verpakte producten heeft een eigen, specifieke schoonmaak- en desinfecteerprocedure
2. verdampers van koelunits in vrachtauto's en koel-/vriescellen
3. vrachtauto's
4. kratten en koelboxen
5. werktafels
6. gereedschappen en materialen in direct contact met levensmiddelen.

8 ONGEDIERTE

Ongedierte vormt een gevaar voor de veiligheid van levensmiddelen. Het bestuur van de Voedselbank blijft altijd zelf verantwoordelijk voor de adequate wering en bestrijding van ongedierte. In de Voedselbank is duidelijk wie verantwoordelijk is voor het programma van ongediertebeheersing. Dit geldt ook als een professioneel bedrijf is ingeschakeld.

Voor RDC's geldt een verplichting om een contract af te sluiten met een erkende ongediertebestrijder. Voor voorraadhoudende Voedselbanken is dit een aanbeveling en voor Uitdeelpunten geldt deze verplichting niet.

De beheersing van ongedierte beperkt zich niet tot het voedselbankpand. Ook op het eigen terrein of in de directe omgeving van het voedselbankpand moet ongedierte worden beheerst.

Iedere vrijwilliger/medewerker van de Voedselbank die ongedierte of sporen -zoals keutels en aangevreten voedsel- van ongedierte ziet, moet de verantwoordelijk persoon waarschuwen. De verantwoordelijk persoon neemt hierop direct actie door de situatie te beoordelen en een ongediertebestrijdingsplan op te stellen bij voortdurende of verergering van de situatie (1 of meer meldingen per week). Er moet een registratie bijgehouden worden van de genomen maatregelen.

8.1 Preventie

Voorkom dat het voedselbankpand en het eigen terrein aantrekkelijk wordt, en makkelijk toegankelijk is, voor ongedierte.

Dit doe je door:

- Hygiënisch te werken
- Maatregelen te nemen, die ongedierte weghouden
- Een degelijke inrichting en onderhoud van gebouwen en terrein
- Regelmatige controle op aanwezigheid van (sporen van) ongedierte

8.2 Bestrijding

Ongedierte moet op een professionele wijze worden bestreden. Als gebruik wordt gemaakt van chemische bestrijdingsmiddelen, moet dit altijd door een professionele ongediertebestrijder worden gedaan. De voedselbank mag bij incidentele gevallen zelf eenvoudige maatregelen treffen om het probleem op te lossen.

Zie infobulletin “Ongediertebestrijding”.

9 REGISTRATIES EN INSTRUCTIES

De handhaving van de voedselveiligheid moet aantoonbaar zijn voor intern gebruik en toezicht alsmede tijdens een externe inspectie door de NVWA of certificerende instelling.

Daartoe moeten minimaal de volgende zaken schriftelijk zijn vastgelegd (geregistreerd):

- contactgegevens van verantwoordelijke bestuursleden en vrijwilligers;
- overzicht van leveranciers (producten en diensten) en afnemers (voor DC) met contactgegevens;
- ontvangen en geleverde partijen (zie 4.1);
- temperaturen op verschillende momenten en plaatsen (zie hoofdstuk 3);
- schoonmaakactiviteiten (zie hoofdstuk 7);
- terugroepacties (zie 4.2);
- corrigerende maatregelen;
- ontvangen klachten (zie 4.3).

De registraties moeten 1 jaar bewaard worden op een centrale plaats, die toegankelijk is als er een inspectie is of als zich een incident voordoet.

Op de website (Voedingsbodem) worden voorbeelden van registraties en werkinstructies gegeven. Zie “Model documenten” bij voedselveiligheid”

BIJLAGEN

BIJLAGE A NVWA INFOBLAD 76 DECEMBER 2015

Het actuele Infoblad 76 van de NVWA ten behoeve van charitatieve instellingen en organisaties is te downloaden van de website van de NVWA, dan wel van de website van Voedselbanken Nederland.

BIJLAGE B

PRODUCTGERICHTE INFOBULLETINS

ONDERWERP	Titel Infobulletin	Norm
PRODUCT GERICHT	Infoblad 76 NVWA (bijlage A)	Infoblad 76 NVWA is leidend!
Groente	HAK allergenen- en productinformatie	
Brood	productinformatie: Brood	Allergenen in de samenstelling moeten bekend zijn. Bij beschimmelings brood en banket weggooien
Eieren	Eieren	
Frisdranken en vruchtensappen	Houdbaarheid van Frisdrank en vruchtensappen	
Kazen (harde en zachte kazen, verse kaas, smeerkaas)	Kaas	
Fruit	Schimmels op fruit	Als meer dan 10% is beschimmeld niet meer uitdelen
Rookworst	Rookworsten	Niet uitgeven na THT/TGT (tenzij uiterlijk op datum ingevroren)
vis en schaaldieren	Verse vis	Verse mosselen mogen niet worden ingevroren. Als dit toch is gebeurd: niet uitdelen.
Vlees	Houdbaarheid ingevroren vlees	
Vlees	Doneren van vlees aan de Voedselbank	Vlees moet afkomstig zijn van een EU goedgekeurde slachterij of professionele slager
Zuigelingen- en babyvoeding	Zuigelingen- en babyvoeding	Nutricia producten mogen van de fabrikant niet na THT worden uitgegeven



BIJLAGE C PORTIONEREN VAN PRODUCTEN

Het zelf ompakken of portioneren van producten (uitgezonderd onverpakte groente en fruit) door Voedselbanken wordt afgeraden vanwege de voedselveiligheidsrisico's (microbiologisch en allergenenoverdracht)

Uitgangspunt voor een voedselbank moet zijn dat het de voorkeur verdient met de leverancier af te spreken dat de producten zoveel mogelijk geleverd worden in portiegroottes afgestemd op de verdeling naar de doelgroep zonder de noodzaak van verdere bewerking door de voedselbank. Leveranciers beschikken zelf meestal over betere faciliteiten om het portioneren op een goede manier te doen dan een voedselbank (bezien kan worden of een plaatselijke bakker, slager e.d. hierbij kan helpen). Kan of wil de leverancier daaraan niet voldoen, dan moet het bestuur (of de coördinator voedselveiligheid) van de voedselbank goed kijken naar het beheersen van de risico's en in samenhang daarmee naar de eigen mogelijkheden en ervaring in het team.

Weigeren van producten om voedselveiligheidsredenen is pijnlijk maar kan de enige juiste oplossing zijn.

Als men voor bepaalde producten overgaat tot ompakken of portioneren vraagt dit bijzondere aandacht voor een schone verwerkingsruimte en hygiënische wijze van werken.

Het is belangrijk om van tevoren te bepalen in welke groep een te portioneren voedingsmiddel valt:

- producten die nooit door een voedselbank geportioneerd mogen worden: zoals bijvoorbeeld melkproducten, soepen, maaltijden, schelpdieren, vis, vlees, kip, salades, zachte kazen;
- producten die geportioneerd mogen worden, wanneer een hygiënische ruimte beschikbaar is (bij voorbeeld, gekookte vleeswaren, harde kaas, en gewassen en gesneden groente en fruit); zie C2 voor de eisen aan de hygiënische ruimte.
- producten die netjes verwerkt moeten worden maar niet noodzakelijk in een hygiënische ruimte (zoals bijvoorbeeld diepvriesproducten, brood, snoepgoed en rijst); zie C1 voor de eisen aan de werkruimte.
- onverpakte groente en fruit kunnen omgepakt worden (maar vanwege het risico van kruisbesmetting van andere producten nooit in de hygiënische ruimte).

AANVULLENDE EISEN BIJ PORTIONEREN

ETIKETTERING

Voor alle omgepakte producten geldt: deze moeten worden voorzien van een etiket of flyer met de vereiste gegevens. Zie paragraaf 2.4.

WERKINSTRUCTIE

De coördinator voedselveiligheid moet toestemming geven voor de werkwijze, middels formele ondertekening van de werkinstructie. Deze werkinstructie moet bij de voedselbank aanwezig zijn.

Voor een detailbeschrijving van de voorkeurswerkwijze hygiënisch portioneren:

Zie infobulletin "Hygiënisch ompakken van producten"

VRIJWILLIGERS

- De vrijwilligers die het portioneren uitvoeren zullen daarvoor geselecteerd en opgeleid moeten worden. De geselecteerde medewerkers moeten deze instructies kennen voordat men gaat ompakken/portioneren.
- Tijdens de werkzaamheden mogen anderen de ruimte waar het portioneren plaatsvindt niet binnenkomen
- Speciale aandacht is vereist met betrekking tot hoofdstuk 6 van dit Handboek ter voorkoming van de besmetting van voedsel door gebrekkige persoonlijke hygiëne van de vrijwilligers.

C1. DE VERWERKINGSRUIMTE VOOR PORTIONEREN VAN DROGE PRODUCTEN OF DIEPVRIESPRODUCTEN

Hiervoor is een aparte goed schoon te houden ruimte nodig. Ompakken gebeurt op schone, bij voorkeur roestvrijstalen tafels. Vrijwilligers dragen schorten, haarbedekking en zo nodig handschoenen.

GEBOUW

- Deuren van deze verwerkingsruimte zijn tijdens de werkzaamheden zoveel mogelijk gesloten.
- Ramen en andere openingen in muren en wanden zijn tijdens de werkzaamheden gesloten.
- Vloeren zijn goed schoon te maken

Werkoppervlakten, materialen en gereedschappen die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen:

- moeten voor gebruik worden schoongemaakt;
- zijn eenvoudig schoon te maken en waar nodig te desinfecteren;
- zijn gemaakt van glad, roestbestendig en niet-giftig materiaal;
- zijn zo geplaatst dat de vloer en ruimte rond het apparaat goed schoon te maken is.

SCHOONMAAKPLAN

De bereidruimte voor het ompakken/portioneren van niet-verpakte producten heeft een specifieke schoonmaak- en desinfectieprocedure.



C2. DE HYGIËNISCHE VERWERKINGSRUIMTE VOOR GEKOELDE PRODUCTEN

Hiervoor is een afgescheiden, geconditioneerde ruimte nodig voorzien van gladde (tegel)wand en plafond, gladde vloer met waterafvoer. De ruimte dient vrij te zijn van ongedierte (vliegen etc.). Ompakken gebeurt in gekoelde atmosfeer op roestvrijstalen tafels. Vrijwilligers dragen schone schorten of jassen, haarbedekking en handschoenen. Er dient een werkinstructie en schoonmaakinstructie aanwezig te zijn die is afgestemd op ompakken van gekoelde producten.

GEBOUW

- Deuren van de bereidingsruimte zijn zelfsluitend of worden direct gesloten.
- Deuren van deze bereidingsruimte zijn tijdens de werkzaamheden zoveel mogelijk gesloten.
- Ramen en andere openingen in muren en wanden zijn tijdens de werkzaamheden gesloten.
- Vloeren zijn waar het kan voorzien van goede waterafvoer via het vloeroppervlak.

Ruimte: Bij de wasbakken is er naast handzeep ook een wettelijk toegestaan hand-desinfectiemiddel aanwezig.

Was- en spoelbakken voor het wassen en spoelen van levensmiddelen: Deze wasbakken zijn, als het mogelijk is, gescheiden van wasbakken voor het wassen van handen of het schoonmaken van gereedschappen en apparatuur. Wanneer dit niet mogelijk is worden wasbakken altijd eerst schoongemaakt en gedesinfecteerd voordat er levensmiddelen in gewassen of gespoeld worden.

Werkoppervlakten, materialen en gereedschappen die met levensmiddelen in aanraking kunnen komen:

- moeten voor gebruik worden schoongemaakt;
- zijn eenvoudig schoon te maken en waar nodig te desinfecteren;
- zijn gemaakt van glad, roestbestendig en niet-giftig materiaal;
- zijn zo geplaatst dat de vloer en ruimte rond het apparaat goed schoon te maken is.

SCHOONMAAKPLAN

De bereidruimte voor het ompakken/portioneren van niet-verpakte producten heeft een specifieke schoonmaak- en desinfectieprocedure. In het schoonmaakplan moet het te gebruiken desinfectiemiddel inclusief het toelatingsnummer beschreven zijn.