

Handboek Voedselveiligheid Vereniging van Nederlandse Voedselbanken

Juni 2014

INHOUD HANDBOEK VOEDSELVEILIGHEID VOEDSELBANKEN NEDERLAND

Algemene informatie / inleiding	3
1. Inrichting voedselveiligheid in de organisatie.....	4
2. Inrichting pand	5
2.1 Globale inrichting	5
2.2 Aanvullende inrichtingseisen ompakken/portioneren	6
3. Koelketenbewaking.....	7
3.2 Koelcel en diepvriescel	8
3.3 Transport.....	8
4. Kwaliteitsbeheer	9
4.1 Richtlijn houdbaarheidsdatum THT en TGT	9
4.2 Producten invriezen	9
4.3 Ontvangst van producten	10
4.4 Etiketgeving van producten	11
4.5 Opslag van producten.....	11
4.7 Beheersing van calamiteiten	12
4.8 Afvalverwerking.....	12
5. Persoonlijke hygiëne.....	13
5.1 Medewerkers.....	13
5.2 Extra eisen bij het portioneren/bewerken van niet-verpakte producten..	14
6. Schoonmaak.....	15
7. Plagdierenbestrijding	16
8. Recall (Terugroepactie)	17
9. Registraties en Instructies.....	18
10. Bijlagen.....	19
Bijlage A. NVWA Infoblad 76 augustus 2006	19
Bijlage B. Koelketenbewaking	23
Bijlage C. Reiniging en desinfectie.....	32
Bijlage D. Plagdierbestrijding	33
Bijlage E. Acceptatie en etikettering van producten	36
Bijlage F. Portioneren van producten.....	37
Bijlage G. Voorbeelden kwaliteitsdocumenten	38

ALGEMENE INFORMATIE / INLEIDING

Dit Handboek Voedselveiligheid geldt voor alle Voedselbanken die lid zijn van de Vereniging van Nederlandse Voedselbanken.

Het Handboek Voedselveiligheid is gebaseerd op de CBL-Hygiëncode en het *Informatieblad 76 / 1 augustus 2006* (zie Bijlage A) van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit, bestemd voor charitatieve instellingen en vrijwilligersorganisaties.

Het handboek beschrijft de werkzaamheden van de Regionale Distributiecentra, lokale Voedselbanken en hun uitdeelpunten, en geeft vrijwilligers de richtlijnen voor het beheer en de distributie van voedingsmiddelen

Een aantal bijlagen is nog niet definitief. In de loop van de tijd zullen ook deze definitief gemaakt worden. De concepten van de bijlagen zijn tussentijds altijd op te vragen bij het Voedselbankservicecentrum (welkom@voedselbankennederland.nl).

Vastgesteld door het bestuur van Voedselbanken Nederland op 18 juni 2014.

Voorzitter: Leo Wijnbelt

Secretaris: Jouke Schat

Bronvermelding

1. CBL-Hygiëncode 2011
2. Hygiëncode voor Poeliersbedrijf (V.w.b. ongediertebestrijding)
3. NVWA Infoblad 76 van augustus 2006

Informatie

Het Service Centrum van de vereniging heeft informatiebulletins over verschillende onderwerpen beschikbaar, zoals thermometers, koelboxen, leveranciers, e.d.

1. INRICHTING VOEDSELVEILIGHEID IN DE ORGANISATIE

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

Het bestuur benoemt een bestuurslid dat eindverantwoordelijk is voor voedselveiligheid en een coördinator voor de dagelijkse activiteiten.

De bereikbaarheid van deze functionarissen moet geregeld zijn.

De (eind)verantwoordelijke heeft tot taak c.q. bevoegdheid:

1. het bewaken van voedselveiligheid volgens de regels in dit handboek
2. het tegenhouden en laten vernietigen van producten die gevaarlijk zijn voor de gezondheid
3. het uitvoeren van corrigerende acties
4. het melden van ernstige nalatigheden, welke gaan over de voedselveiligheid, aan het bestuur.

Elke vrijwilliger van de Voedselbank is verplicht van dit handboek kennis te nemen en de instructies hierin strikt te volgen.

De vrijwilligers die verantwoordelijk zijn voor de voedselveiligheid, zijn verplicht om hun kennis up-to-date te houden.

De Vereniging van Nederlandse Voedselbanken (hierna te noemen: de Vereniging) heeft 4 categorieën van voedselveiligheid wat betreft koel- en diepvriesproducten, afhankelijk van de plaatselijke situatie. Categorie:

- A. distribueert droge kruidenierswaren, koel- en diepvriesproducten in een gesloten koel- en diepvriesketen
- B. distribueert droge kruidenierswaren en koelproducten in een gesloten koelketen
- C. distribueert droge kruidenierswaren en diepvriesproducten in een gesloten diepvriesketen
- D. distribueert uitsluitend droge kruidenierswaren.

De Regionale Distributiecentra en de grote lokale Voedselbanken zullen aan de eisen van categorie A moeten voldoen.

Elke lokale Voedselbank zal zich bij zijn distributiecentrum en bij de Vereniging in één van bovengenoemde categorieën laten registreren. De Voedselbank mag uitsluitend producten verwerken welke binnen de geregistreerde categorie vallen. Producten die niet binnen deze categorie vallen neemt de Voedselbank niet aan.

In verband met de gevaren voor voedselveiligheid ontraadt het bestuur van de Vereniging aangesloten Voedselbanken over te gaan tot ompakken en portioneren van voedsel. Voedselbanken die toch producten opnieuw verpakken of in andere porties verdelen zullen aan aanvullende eisen moeten voldoen. Deze vindt men onder punt 2.2 en 5.2.

2. INRICHTING PAND

2.1 GLOBALE INRICHTING

- a. De **directe omgeving** van het pand dient ordelijk en netjes te zijn. De wegen moeten verhard zijn.
- b. De **werkruimten** zijn:
 1. schoon, goed onderhouden en voldoende verlicht door dag- of kunstlicht
 2. goed schoon te maken
 3. zodanig ingericht dat ophoping van vuil, contact van levensmiddelen met giftige materialen, verontreiniging van eet- en drinkwaren met ongewenste deeltjes en vorming van condens of schimmel op oppervlakten wordt voorkomen.
 4. voldoende geventileerd
 5. voorzien van voldoende spoel-/wasbakken voor het wassen van handen en het schoonmaken van gereedschap; vloeibare desinfecterende zeep en papieren handdoekjes of rolautomaat zijn aanwezig.
- c. De **vloeren en wanden** zijn in deugdelijke en goed onderhouden staat en eenvoudig schoon te maken. Ze zijn gemaakt van ondoordringbaar, niet absorberend, afwasbaar en niet-giftig materiaal.
- d. **Plafonds** zijn zodanig ontworpen en afgewerkt dat zich geen vuil kan ophopen. Tevens wordt condens, schimmelvorming en het loskomen van deeltjes en ongedierte voorkomen.
- e. **Lampen** moeten voorzien van beschermkappen, zodat bij breuk glas niet in de werkruimte kan vallen.
- f. **Deuren** hebben gladde en niet absorberende oppervlakten, zijn ongediertedicht (geen naden en kieren) en zijn eenvoudig schoon te maken.

- g. **Ramen** zijn zodanig geconstrueerd dat zich geen vuil kan ophopen. Indien bij het openen een directe verbinding tussen werkruimte en buitenlucht ontstaat, dienen de ramen te zijn voorzien van horren die bij schoonmaak gemakkelijk te verwijderen zijn.
- h. **Stellingen en kasten** zijn zodanig tegen de wand en op de vloer geplaatst dat zich geen ongedierte of vuil tussen wand en achterwand of vloer kan ophopen. Als er wel ruimte tussen zit, moet deze voldoende groot zijn om gemakkelijk schoon te kunnen maken en te controleren op sporen van ongedierte. Deze zijn glad afgewerkt met een hard materiaal dat geen vocht opneemt en goed te reinigen is.
- i. **Werkoppervlakken** zijn gemaakt van glad, afwasbaar en niet-giftig materiaal. Deze verkeren in deugdelijk en goed onderhouden staat en zijn eenvoudig schoon te maken en zo nodig te desinfecteren.
- j. **Toiletten:**
- zijn schoon en goed onderhouden
 - mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd
 - zijn voldoende geventileerd
 - zijn voorzien van handenwasgelegenheid met vloeibare desinfecterende zeep en materiaal om handen hygiënisch te drogen: bijvoorbeeld papieren handdoekjes of rolautomaat
 - zijn voorzien van schriftelijke instructie dat handenwassen na toiletgebruik verplicht is.

2.2 AANVULLENDE INRICHTINGSEISEN OMPAKKEN/PORTIONEREN

Zoals eerder in het Handboek opgemerkt, ontraadt de Vereniging het ompakken of portioneren van voedingsmiddelen. Indien een lokale Voedselbank toch daartoe overgaat, moeten er in verband met de voedselveiligheid extra voorzieningen worden getroffen welke te vinden zijn in Bijlage F.

3. KOELketenbewaking

(zie Bijlage B)

De borging van de temperatuur van koel- en diepvriesproducten binnen de distributieketen geldt vanaf de acceptatie van de producten bij de leverancier of bij ontvangst op de Voedselbank tot en met de levering aan de klant op het uitdeelpunt. De temperatuur wordt op vaste momenten in het distributieproces gemeten met gekalibreerde thermometers.

De gemeten temperaturen worden geregistreerd.

Afwijkingen en corrigerende maatregelen worden ook genoteerd.

Indien 'koel bewaren' zonder nadere temperatuur aanduiding op het etiket van een product staat, wordt geadviseerd het product op een temperatuur tussen 15 en 20°C, donker en droog te bewaren. Bijvoorbeeld in de kelder of een koele voorraadkast. Het product hoeft dus niet in de koelkast.

Bij deze producten zijn temperatuurmetingen niet noodzakelijk.

3.1 AFWIJkingen in TEMPERATUUR

Onderstaande kortdurende afwijkingen in de temperatuur tijdens transport of bewerking (inpakken kratten/koelboxen) zijn acceptabel:

-  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

Deze goederen moeten zo snel mogelijk terug-gekoeld worden tot de juiste temperatuur. Men moet zich realiseren dat het terug-koelen een langzaam proces is en veel tijd in beslag neemt. De temperatuur moet tijdens het terug-koelen gemonitord worden.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor de voedselveiligheid of en hoe de temperatuur kan worden hersteld. De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd. Bij ontvangst van goederen met grotere afwijkingen in temperatuur worden de producten geweigerd.

3.2 KOELCEL EN DIEPVRIESCEL

Temperatuur diepvries staat standaard op: -18 °C
Temperatuur koeling staat standaard op: 4 °C (of 7 °C)

De temperatuur van de producten die in de koelcel of diepvriescel liggen, mag niet uitkomen boven de temperatuur die op de consumentenverpakking staat. Daartoe wordt de temperatuur van de koel- en vriescel onafhankelijk van de systeem-thermometer gemeten en genoteerd (zie Bijlage B).. Dit bij voorkeur op de werkdagen, maar tenminste één maal per week.

Bij afwijkende temperaturen beslist de verantwoordelijke voor de voedselveiligheid of en hoe de temperatuur kan worden hersteld. De afwijkingen en de corrigerende maatregelen worden schriftelijk vastgelegd.

3.3 TRANSPORT

Bij het vervoer van koel- en diepvriesproducten wordt gezorgd dat de maximum temperatuur die op het product staat, niet wordt overschreden. De temperatuur van producten wordt bij het in ontvangst nemen van goederen, vóór en aan het eind van elk transport, en bij uitgifte geregistreerd.

4. KWALITEITSBEHEER

Bij opslag en vervoer van producten (zowel in kratten als in bulk) moeten levensmiddelen strikt gescheiden blijven van non-foodproducten. Bijvoorbeeld cosmetica, wasmiddelen, planten en bloemen mogen niet samen met levensmiddelen worden opgeslagen of in één krat vervoerd, in verband met geuroverdracht of ander soort besmetting.

4.1 RICHTLIJN HOUDBAARHEIDSDATUM THT EN TGT

(zie Bijlage A, de derde pagina)

1. De op verpakking vermelde THT (Tenminste Houdbaar Tot) of TGT (Te Gebruiken Tot) mogen niet worden verwijderd of gewijzigd
2. Met hoeveel tijd de THT mag worden overschreden is te vinden op Infoblad 76 van de NVWA
3. Bij overschrijding van de THT wordt de Voedselbank verantwoordelijk voor de kwaliteit van de producten
4. Diepvriesproducten, geproduceerd om als diepvries te worden verhandeld, zijn vergelijkbaar met 'lang houdbare producten' (mag uitgegeven worden tot maximaal 2 maanden na THT)
5. De op het product vermelde TGT (Te Gebruiken Tot) mag nooit worden overschreden bij uitgifte

4.2 PRODUCTEN INVRIEZEN

Om de houdbaarheid van producten te verlengen heeft de Voedselbank de optie producten in te vriezen. In de praktijk zijn niet alle producten of verpakkingen geschikt om in te vriezen; de beoordeling hiervan ligt bij de coördinator VV. Producten die daarvoor geschikt zijn mogen worden ingevroren, echter onder strikte voorwaarden:

1. invriezen zo vroeg mogelijk, doch uiterlijk op de THT-datum bij -18°C en uitsluitend in de originele consumentenverpakking met compleet etiket
2. bij het invriezen van producten in consumentenverpakking deze uit de vervoerdozen halen zodat de kou goed rondom het product kan inwerken
3. de nieuwe THT is 2 maanden na de datum van invriezen
4. originele etiketten op het product handhaven



5. extra etiket toevoegen met verplichte tekst:
 - a. Invriesdatum
 - b. Bij -18°C houdbaar tot
 - c. 'Na ontdooien direct consumeren'.
6. ingevroren producten in het distributieproces behandelen als diepvriesproducten
7. het extra etiket op het product aanbrengen vóór het invriezen en daarbij niet over het originele etiket plakken.

4.3 ONTVANGST VAN PRODUCTEN

(zie Bijlage E)

Omdat producten aan de Voedselbank geleverd worden vanuit veel verschillende bronnen, is het belangrijk dat er hoge eisen worden gesteld aan de acceptatieprocedure:

1. wijs een functionaris aan die verantwoordelijk is voor de acceptatie van het aangeleverde voedsel
2. bespreek vooraf met de toeleverancier de leveringseisen van de Voedselbank: kwaliteit, THT, bewaarconditie, acceptatie-eisen
3. accepteer geen producten die niet aan de kwaliteitseisen van de Voedselbank voldoen
4. accepteer in principe alleen voorverpakte producten in de originele verpakking met compleet etiket
5. controleer voordat de zending wordt geaccepteerd:
 - a. zijn de verpakkingen schoon en intact
 - b. zijn de versproducten van goede kwaliteit
 - c. is de THT acceptabel (Infoblad 76 NVWA)
 - d. is de TGT niet verlopen
 - e. is de temperatuur correct
6. niet-verpakte aardappelen, noten, groenten en fruit mogen zonder etiket worden geaccepteerd
7. producten uit inzamelingen of supermarktacties:
accepteer geen gekoelde of diepgevroren producten en verder uitsluitend producten met een compleet etiket binnen de THT-richtlijnen van Infoblad 76
8. accepteer geen particulier gemaakte producten, zoals soep of jam.

4.4 ETIKETTERING VAN PRODUCTEN

1. Producten moeten voorzien zijn van een Nederlandstalig etiket
2. Bij het ontbreken van een (Nederlandstalig) etiket beslist het bestuurslid/de coördinator voedselveiligheid of de levering wordt geaccepteerd
3. Acceptatie mag alleen als alle relevante vermeldingen alsnog verstrekt worden, bijv. op een pakbon. Bekend moeten zijn: productnaam, producent, THT/TGT, bewaartemperatuur, ingrediënten en allergenen (indien van toepassing).
Leg dit zo nodig vast op een “*Verklaring van veilig voedsel*” (zie Bijlage E)
4. De Voedselbank behoort deze informatie schriftelijk aan te bieden bij de uitgifte aan de cliënt/ eindgebruiker.
5. Schriftelijke informatie die tenminste beschikbaar moet zijn bij uitgifte:
 - a. productnaam en -samenstelling (indien niet zichtbaar);
 - b. allergeeninformatie indien een product dit bevat;
Let op: is de allergeeninformatie niet aanwezig, dan moet de Voedselbank de klant informeren “kan allergenen bevatten”
 - c. houdbaarheidsdatum (THT/TGT) en bewaartemperatuur.

4.5 OPSLAG VAN PRODUCTEN

1. Plaats de goederen direct op de daarvoor bestemde plaats:
in de koel- of diepvriescel of in de opslag voor droge waren
2. Plaats goederen niet rechtstreeks op de vloer, maar op pallets of stellingen
3. Voorkom dat levensmiddelen kunnen worden besmet door lekkende verpakkingen van cosmetica, wasmiddelen en schoonmaakmiddelen
4. Sla non-food gescheiden op of op de onderste plank van de stelling
5. Goederen die voor langere tijd op voorraad staan worden geregistreerd met THT en in volgorde van de kortste THT uitgegeven (FIFO: First in – First out).

4.6 UITGIFTE VAN PRODUCTEN

Bij uitgifte van de producten moeten deze voldoen aan:

1. THT- en TGT eisen
2. temperatuureisen
3. algemene hygiëne- en kwaliteitseisen
4. productinformatie (etiket).

4.7 BEHEERSING VAN CALAMITEITEN

Indien stoffen die een gevaar opleveren voor de gezondheid, met voedsel in aanraking zijn gekomen, zullen ter plekke de werkzaamheden moeten worden gestaakt en dient een inventarisatie gemaakt te worden van de omvang van de calamiteit. Te denken valt aan glas, giftige stoffen, uitwerpselen van vogels of ongedierte, schoonmaakproducten, bloed, roet, etc. die in de voedselkragen zijn terechtgekomen of anderszins in aanraking zijn gekomen met voedsel. De betreffende voorraad wordt direct apart gezet en gemarkeerd met de tekst *'Geblokkeerd voor uitgifte + naam'*. Deze voorraad dient zo snel mogelijk vernietigd te worden. Zie ook 4.8. Deze corrigerende actie moet worden geregistreerd.

4.8 AFVALVERWERKING

1. Onder 'ondeugdelijke goederen' worden o.a. verstaan:
 - a. producten die de TGT overschrijden
 - b. producten die de THT volgens Infoblad 76 (zie bijlage A) overschrijden
 - c. producten waarvan de temperatuur is overschreden
 - d. producten in kapotte verpakking
 - e. beschimmelde, rottende of aangevreten producten
 - f. producten waar gebroken glas in terecht gekomen is of kan zijn
 - g. producten aangetast door brand, rook e.d.
 - h. diepvriesproducten aangetast door vriesbrand.

2. Ondeugdelijke goederen moeten:
 - a. administratief worden geregistreerd
 - b. voorzien worden van een rode sticker (*'Geblokkeerd voor uitgifte + naam'*)
 - c. direct gescheiden worden van de overige producten en apart opgeslagen:
 - i. plantaardige producten zonder verpakking in een container
 - ii. dierlijke producten in een gemerkte container in de diepvries
 - d. ondeugdelijke goederen moeten zo snel mogelijk worden aangeboden aan een bedrijf dat gespecialiseerd is in het vernietigen van voedsel.

Karton, plastic en restafval worden, als dat mogelijk is, gescheiden verzameld en wekelijks afgevoerd.



5. PERSOONLIJKE HYGIËNE

Persoonlijke hygiëne is een basisvoorwaarde voor het hygiënisch behandelen van producten bij de Voedselbank:

1. persoonlijke hygiëne is van belang voor iedereen die met voedingswaren omgaat
2. de richtlijnen voor persoonlijke hygiëne zijn aan alle medewerkers bekend gemaakt en hangen zichtbaar op de diverse werkplekken
3. bij de handenwasgelegenheid hangen de "*Handen-was-instructies*"
4. op het toilet hangt de waarschuwing "*Handenwassen na toiletbezoek verplicht*".

5.1 MEDEWERKERS

Alle medewerkers:

1. zijn schoon en verzorgd
2. hebben schone, doelmatige en goed wasbare kleding aan
3. hebben schone, verzorgde en bij voorkeur korte haren (geldt ook voor een baard); lange haren worden samengebonden
4. wassen hun handen regelmatig, maar in ieder geval:
 - a. bij aanvang van het werk
 - b. na toiletbezoek
 - c. na niezen, hoesten en neus snuiten
 - d. na het weggooien van afval
 - e. bij het wisselen van werkzaamheden
5. gebruiken papieren handdoeken (dus geen textielhanddoeken) wanneer zij tussentijds de handen afvegen
6. kauwen geen kauwgom, eten/drinken en roken niet in bedrijfsruimten
7. melden het 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 bereiden of verpakken van eet- of drinkwaren en grondstoffen
8. in geval van diarree of bepaalde maag-/darmaandoeningen is bezoek aan de Voedselbank in verband met verspreiding van de aandoening niet wenselijk.

5.2 EXTRA EISEN BIJ HET PORTIONEREN/BEWERKEN VAN NIET-VERPAKTE PRODUCTEN

Zoals eerder aangegeven raadt de Vereniging het portioneren of bewerken van niet-verpakte producten af in verband met de voedselveiligheidsrisico's. Indien een Voedselbank toch overgaat tot het bewerken en verpakken van niet-verpakte producten, is de persoonlijke hygiëne van de medewerkers van extra groot belang (zie Bijlage F).



6. SCHOONMAAK

(zie Bijlage C)

Ruimtes en materialen voor opslag en transport van levensmiddelen moeten goed onderhouden en schoon zijn. Reinig volgens een vaste procedure en tijdplanning.

In de Voedselbank moet een schoonmaakplan aanwezig zijn met daarbij behorende schoonmaakinstructies.

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

1. het pand:
 - a. benoem alle afzonderlijke ruimtes apart, zoals bijvoorbeeld koel- en vriescellen, opslagloodsen, werkruimten, toiletten en beschrijf per ruimte de schoonmaak- en (indien nodig) desinfecteerprocedure
 - b. de bereidruimte voor het ompakken/portioneren van niet-verpakte producten heeft een specifieke schoonmaak- en desinfecteerprocedure (zie Bijlage F)
 - c. buitenruimte rond pand.
2. verdamer 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.

In het schoonmaakplan moet zijn beschreven:

1. schoonmaakmaterialen, afgestemd op specifieke objecten zoals sanitair, werkruimtes, werktafels etc.
2. de te gebruiken reinigings- en/of desinfecteermiddelen en de bijbehorende gebruiksaanwijzing zoals concentratie en temperatuur
3. de registratielijst met uit te voeren schoonmaakwerkzaamheden
4. registreer elke uitgevoerde reinigingscyclus op registratie lijst.

Reinig nooit gelijktijdig met het verwerken of inpakken van levensmiddelen. Schoonmaakmaterialen en -middelen worden in een gescheiden ruimte opgeslagen, zodat ze niet in contact kunnen komen met levensmiddelen.

7. PLAAGDIERENBESTRIJDING

(zie Bijlage D)

Onder plaagdieren worden verstaan: muizen, ratten, vogels en hinderlijke insecten zoals vliegen, kakkerlakken, mieren, wespen en vlooiën.

Huisdieren zoals honden en katten zijn in de bedrijfsruimten ongewenst en mogen niet toegelaten worden.

Wees alert op de aanwezigheid van keutels en aangevreten voedsel. Dit zijn signalen van de aanwezigheid van plaagdieren. Zijn er sporen van plaagdieren, controleer dan in eerste instantie of aan alle voorwaarden wat betreft inrichting pand en procedures voor voedselveiligheid is voldaan.

Wanneer de Voedselbank na genomen maatregelen toch last van plaagdieren heeft, moet er een plaagdierenbestrijdingsplan opgesteld worden. De Voedselbank mag de bestrijding van ongedierte zelf uitvoeren met vallen of lampen. Bestrijdingsmiddelen (huis-, tuin- en keukenmiddelen) mag men niet zelf toepassen in bedrijfsruimten.

Als er sprake is van overlast moet een professioneel bedrijf (of de gemeente) in de arm genomen worden om de bestrijding uit te voeren. Deze moeten in het bezit zijn van een geldig certificaat. Alleen een professioneel ongediertebestrijdingsbedrijf mag biociden (chemische, natuurlijke of biologische bestrijdingsmiddelen) toepassen.

Binnen de Voedselbank is één persoon verantwoordelijk gesteld voor het uitvoeren van het ongediertebestrijdingsplan. Dit geldt ook als een gespecialiseerd bedrijf is ingeschakeld om de dieren te bestrijden.

Alle maatregelen die binnen het bestrijdingsplan genomen zijn, moeten geregistreerd worden.

8. RECALL (TERUGROEPACTIE)

Een producent of leverancier die een product terugroept, zal dit ook doorgeven aan de Voedselbank aan wie hij het product geleverd heeft. Ook 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:

1. merk van het product
2. productnaam en inhoud
3. productiedatum en/of THT/TGT
4. GTIN-code (streepjes/barcode)
5. producent of importeur
6. adres waar informatie kan worden opgevraagd.

In geval dat een product wordt teruggeroepen moet de bestuursverantwoordelijke voor voedselveiligheid of vervanger direct geïnformeerd worden.

Deze zorgt dat:

1. de directe 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; ook moeten de klanten benaderd worden met het verzoek het product terug te brengen of te vernietigen
2. de voorraad van het product afzonderlijk wordt opgeslagen en voorzien van een aanwijzing "*Geblokkeerd voor uitlevering + naam*"
3. de teruggeroepen voorraad wordt geregistreerd (zie voorbeeld in Bijlage G)
4. de voorraad wordt teruggestuurd naar de leverancier of vernietigd.

9. REGISTRATIES EN INSTRUCTIES

De handhaving van de voedselveiligheid moet aantoonbaar zijn.
Daartoe moeten er registraties zijn van:

1. contactgegevens van verantwoordelijke bestuursleden en vrijwilligers
2. overzicht van leveranciers (producten en diensten) met contactgegevens
3. ontvangen producten
4. temperaturen op verschillende momenten en plaatsen
5. reinigingsactiviteiten
6. terugroepactie
7. corrigerende maatregelen

De registraties moeten 2 jaar bewaard worden op een centrale plaats, welke bereikbaar is indien er een inspectie is of zich een incident voordoet.

Er moeten instructies zijn voor:

1. persoonlijke hygiëne
2. handenwassen
3. functionele werkinstructies
4. blokkering van producten

In de diverse Bijlagen zijn voorbeelden van registraties en werkinstructies opgenomen.