

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen



Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
T.a.v De heer M. Vereecken  
Industrieweg 6  
4538 AH TERNEUZEN

Datum: 15 december 2017  
Betreft: Insectie 17R1

Geachte heer Vereecken,

Op 15-12-2017 hebben wij uw bedrijf bezocht. Bijgaand treft u het rapport van deze inspectie. Tevens zijn tijdens deze inspectieronde uitgiftepunten Sas van Gent Canadalaan 2 en Hulst Sportlaan 24 (Den Dullaert) bezocht

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](mailto: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](mailto:office@houwersgroep.nl).

Met vriendelijke groet,  
Houwers Groep

Wil Jansen  
Inspecteur

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen



	<b>Voldoet</b>	<b>Voldoet niet</b>	<b>Factor</b>	<b>Score (max. 100)</b>	<b>Voetnoot</b>
<b>Meetpunten (factor 1)</b>	20	0	1		2
<b>Meetpunten (factor 2)</b>	5	1	2	-2	1
<b>Meetpunten (factor 4)</b>	10	0	4		0
<b>Kritische meetpunten (factor 5)</b>	17	1	5	-5	2
<b>Kritische meetpunten (factor 20)</b>	1	0	20		1
<b>Eindscore</b>				<b>93</b>	

**Groen**

**93**

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen



<b>Samenvatting scores</b>	
<b>onderwerp</b>	<b>totaal score</b>
<b>Scope/Verbeterpunten/Resultaat</b>	
<b>1. BV Trainen en instructie</b>	
<b>2. BV Persoonlijke hygiene</b>	
<b>3. BV Schoonmaak</b>	
<b>4. BV Temperatuursbeheersing</b>	-5
<b>5. BV Kruisbesmetting</b>	
<b>6. BV Ongediertebestrijding</b>	
<b>7. BV Levensmiddelenafval</b>	
<b>8. BV Inrichting van bedrijfsruimten</b>	
<b>PS 1 Inkoop</b>	
<b>PS 2 Ontvangst goederen</b>	
<b>PS 3 Opslaan producten</b>	-2
<b>PS 4 (Voor)bereiden gerechten</b>	
<b>15. Transport</b>	
<b>Totaal</b>	<b>-7</b>
<b>Eindscore 2017</b>	<b>93</b>

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen




## Verbeterpunten:

Meetpunt	Geconstateerd	Actie
<i>Betreft: 4. BV Temperatuursbeheersing</i>		
Is men bekend met norm en grenswaarde.	<b>De producten moeten worden bewaard bij de juiste temperatuur. Op uitgifte punt Hulst en Sas van Gent: De drinkyoghurt is niet uitgeleverd in koelboxen, terwijl het etiket voorschrijft dat de temperatuur beneden de 7° C moet blijven. Tijdens de uitgifte zal de temperatuur oplopen, voorkom dit door deze producten in koelboxen naar de uitgiftepunten te brengen. In de map van de registraties ontbreken gegevens van Aardenburg. Deze vrijwilligers sturen de gemeten waarden niet door aan de VB in Terneuzen. De HACCP- coördinatoren gaan er om de twee weken zelf langs om de temperatuur te meten. Leg deze gegevens van deze meting vast in uw map, zodat de borging compleet is.</b>	
<i>Betreft: PS 3 Opslaan producten</i>		
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	Producten moeten bewaard worden volgens de voorgeschreven temperatuur tot de houdbaarheidsdatum. In de schappen bij de broodprocten liggen afgebakken snacks zoals saucijzenbroodjes en vegetarische pizza van 14-12, met een “ verpakt op datum”. Dit zijn producten die ongekoeld zijn bewaard bij de bakker of supermarkt en moeten aan het einde van de dag worden weggegooid door de bakker.	

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen

## Aanvullende informatie:

Meetpunt	Geconstateerd	
<i>Betreft: Scope/Verbeterpunten/Resultaat</i>		
Verbeterpunten vorige inspectie	Het verbeterplan n.a.v. de vorige inspectie van 11-11-2016 is digitaal ingevoerd en beoordeeld door de inspecteur. Tijdens de inspectie zijn de verbeterpunten in de praktijk getoetst. De verbeterpunten zijn opgelost en kunnen gesloten worden.	
Uitgevoerde inspectie in relatie tot infoblad 76	Uw voedselbank is getoetst op basis van infoblad 76, aangevuld met Handboek Voedselveiligheid Vereniging van Nederlandse Voedselbanken. Tevens inspectie op uitgiftepunt Hulst Sportlaan 24 en Sas van Gent Canadalaan 2 uitgevoerd. 	
Beheerst proces+ Goed resultaat	Het eindoordeel van de inspectie bestaat uit een score en een kleurcode.  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.	
<i>Betreft: 2. BV Persoonlijke hygiëne</i>		
Toetsing kennis persoonlijke hygiëne bij medewerkers.	Medewerker Wim, Freddy en Sandra bevroegd, zij zijn goed op de hoogte van hygiëne voorschriften.	
<i>Betreft: 6. BV Ongediertebestrijding</i>		
Herkent men sporen van ongedierte.	Er wordt alleen gebruik gemaakt van een ongediertebestrijder bij overlast. Er zijn op dit moment geen spore van ongedierte aangetroffen en het pand is goed gesloten.	
<i>Betreft: PS 2 Ontvangst goederen</i>		
Toetsing van kennis m.b.t. ontvangst producten.	Ontvangst controle is uitgevoerd en vastgelegd.	

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen



## Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ = Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
<i>Betreft: Scope/Verbeterpunten/Resultaat</i>		
Verbeterpunten vorige inspectie	✓	<i>Alle verbeterpunten dienen gesloten te zijn.</i>
Uitgevoerde inspectie in relatie tot infoblad 76	✓	<i>Beoordeelde basisvoorwaarden en processen</i>
Beheerst proces+ Goed resultaat	✓	<i>Voldoende rapportscore + geen ernstige tekortkomingen</i>
<i>Betreft: 1. BV Trainen en instructie</i>		
Wordt er actief instructies gegeven mbt risico's?	✓	<i>Infoblad 76 en Instructies Voedselbank aanwezig.</i>
Worden de instructies toegepast?	✓	<i>Wordt kennis getoetst bij medewerkers. Instructies op afdeling.</i>
Is de werkwijze aantoonbaar?	✓	<i>Opleiding, training en begeleiding frequent uitgevoerd en aantoonbaar.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Alsnog trainen, instrueren en aantoonbaar maken.</i>
<i>Betreft: 2. BV Persoonlijke hygiene</i>		
Toetsing kennis persoonlijke hygiene bij medewerkers.	✓	<i>Instructie in handboek voedselbank, gebaseerd op CBL-code.</i>
Worden de voorschriften juist toegepast?	✓	<i>Correcte verzorging en kleding, meldplicht, handhygiene.</i>
Is er controle op de juiste toepassing?	✓	<i>Controle door leidinggevende.</i>
Welke actie wordt ingezet bij afwijking?	✓	<i>Zijn er corrigerende acties ingang gezet?</i>
<i>Betreft: 3. BV Schoonmaak</i>		
Toetsing van kennis schoonmaken bij medewerkers.	✓	<i>Bekend met schoonmaakplan en schoonmaakmiddelen.</i>
Worden de voorschriften juist toegepast?	✓	<i>Is het schoon? Beoordeeld wordt het schoonmaken.</i>
Is er controle op de juiste toepassing?	✓	<i>Actieve visuele controle door leidinggevende.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Zijn er (aantoonbare) acties in gang gezet?</i>
<i>Betreft: 4. BV Temperatuursbeheersing</i>		
Toetsing kennis mbt normstelling, meetmiddelen, gesloten koellijn.	✓	<i>Ontvangst, Opslag, Behandeling, Vervoer.</i>
Herkent men procesfase en meetmethode?	✓	<i>Product temperatuur, gekalibreerde thermometer, visuele controle.</i>
Is men bekend met norm en grenswaarde.	✗	<i>Producttemperatuur voldoet aan eisen, periodieke registratie.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Servicemonteur, training, verbeterformulier, factuur.</i>
<i>Betreft: 5. BV Kruisbesmetting</i>		
Toetsing van kennis mbt kruisbesmetting.	✓	<i>Ontvangst, koel- en vriesopslag, bewerking.</i>

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen



## Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ = Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
Herkent met kruisbesmetting, juiste werkwijze.	✓	<i>Schone gebruiksvoorwerpen, juiste werkwijze in koel envriescel.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Geen waarneembare kruisbesmetting tijdens de kruisbesmetting.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Aanspreken, instrueren en herstellen, product verwijderen.</i>
<i>Betreft:6. BV Ongediertebestrijding</i>		
Toetsing van kennis ongedierte bij medewerkers.	✓	<i>Bekend met wering en incidentele overlast.</i>
Herkent men sporen van ongedierte.	✓	<i>Medewerkers reageren alert op sporen van ongedierte.</i>
<b>Is er controle op de juiste toepassing?</b>	✓	<i>Correcte wering en interne controle.</i>
<b>Welke actie is er ingezet bij afwijking?</b>	✓	<i>Overlast: actieve bestrijding door externe bestrijder, Incident: klem</i>
<i>Betreft:7. BV Levensmiddelenafval</i>		
Toetsing van kennis afval bij medewerker.	✓	<i>Bekend met instructie. correcte opslag.</i>
Wordt de werkwijze toegepast?	✓	<i>Direct gescheiden, opslag en ophalen door externe partij.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Actieve controle op verstoring hygiene door afval.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking?	✓	<i>Instructies vernieuwen, aanspreken medewerkers.</i>
<i>Betreft:8. BV Inrichting van bedrijfsruimten</i>		
Toetsing kennis inrichting bedrijfsruimten.	✓	<i>Inrichting bedrijfsruimten en omgeving.</i>
<b>Heeft de bedrijfsruimte de juiste inrichting?</b>	✓	<i>Inrichtingseisen, verlichting, schoon, capaciteit, luchtbehandeling.</i>
Is er controle op de juiste inrichting?	✓	<i>Visuele controle van ruimten door leidinggevende.</i>
<b>Welke actie is ingezet bij afwijking.</b>	✓	<i>Planning herstel werkzaamheden.</i>
<i>Betreft:PS 1 Inkoop</i>		
Toetsing van kennis inkoop bij leidinggevende.	✓	<i>Aanlevering op basis van afspraken.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✓	<i>Aantoonbaarheid van toeleveranciers o.b.v. leveringsvoorschrift, traceerbaarheid</i>
Is er controle op de juiste toepassing?	✓	<i>Aantoonbare prestaties van leveranciers uit het verleden.</i>
Welke actie is er ingezet bij afwijking.	✓	<i>Gesprek leverancier, andere leverancier.</i>
<i>Betreft:PS 2 Ontvangst goederen</i>		
Toetsing van kennis m.b.t. ontvangst producten.	✓	<i>Bekend is wie producten beoordeeld op geschiktheid.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✓	<i>Controle op temperatuur, THT, TGT, Verpakking en kwaliteit.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Uitvoering correct, controle door leidinggevende.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Nieuwe instructie, product verwijderen of omruilen.</i>

**Bedrijf:** Stichting Voedselbank Zeeuws-Vlaanderen  
**Rapportcode:** 162806 \ 120109 \ 006  
**Rapport:** Insectie 17R1  
**Bezoek:** 15 december 2017 Wil Jansen



## Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

✓ =Voldoet

✗ = Voldoet niet

Meetpunt	Oordeel	Norm/Richtlijn
<i>Betreft: PS 3 Opslaan producten</i>		
Toetsing kennis opslagwijze mbt kritische norm van bulkvoorraad.	✓	<i>Temperatuur, Houdbaarheid, Verpakking, Methode.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✗	<i>TGT/THT data correct, Fifo, temperatuur, codering zelf ingevroren producten.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Actieve controle, verpakking, vulhoogte, koelketen handhaven.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Nieuwe instructie, product verwijderen.</i>
<i>Betreft: PS 4 (Voor)bereiden gerechten</i>		
<b>Toetsing kennis mbt bewerking bereiding bij medewerker.</b>	✓	<i>Behandeling van onverpakte levensmiddelen in aparte schone ruimte.</i>
<b>Wordt de juiste werkwijze toegepast.</b>	✓	<i>Behandeling van onverpakte levensmiddelen in aparte ruimte.</i>
<b>Is er controle op de juiste toepassing.</b>	✓	<i>Visuele controle, registratie.</i>
<b>Welke actie is ingezet bij afwijking.</b>	✓	<i>Zijn er corrigerende acties in gang gezet.</i>
<i>Betreft: 15. Transport</i>		
Kennis omtrent transport door leidinggevende.	✓	<i>Schoon, goed reinigbaar, minimale besmettingskans, uitsluitend vervoer.</i>
Wordt de juiste werkwijze toegepast.	✓	<i>Gekoeld transport, temperatuur, voorraadbeheer.</i>
Is er controle op de juiste toepassing.	✓	<i>Aantoonbare controle op de juiste uitvoering.</i>
Welke actie is ingezet bij afwijking.	✓	<i>Acties bij afwijking, nieuwe instructies.</i>