

TOELICHTING BIJ UPDATE HANDBOEK VOEDSELVEILIGHEID VBN

De huidige versie van het Handboek Voedselveiligheid dateert uit 2022.

De wereld waarin we werken is voortdurend in beweging en daarom wordt door het team Voedselveiligheid van Voedselbanken Nederland (VBN) voortdurend gemonitord of er aanpassingen van het Handboek nodig of wenselijk zijn.

Voorts heeft de NVWA in augustus 2024 een audit uitgevoerd bij VBN. Het rapport daarvan hebben we inmiddels ontvangen. Daarin staan ook een aantal aanbevelingen die we hebben meegenomen in de update van ons Handboek Voedselveiligheid.

Een aantal kleine wijzigingen of toevoegingen spreken voor zich en hoeven geen toelichting. Daarnaast zijn er enkele wijzigingen die meer inhoudelijk zijn. Die lichten we hier toe. Eerst wordt de tekst uit het handboek getoond. U vindt de grote letter in het handboek. Daaronder de toelichting of reden van aanpassing.

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. Iedere nieuwe medewerk(st)er moet de beschikbare webtraining "Voedselveiligheid bij de Voedselbank" van Précon/ELZI volgen of een door de Voedselbank georganiseerde voedselveiligheids cursus. Afhankelijk van de werkzaamheden geldt dit ook voor de webtrainingen "Plaagdierenwering en -bestrijding" en "Vertil je niet".

Reden voor deze aanpassing: Met het volgen van deze training(en) geven we invulling aan de opmerking van de NVWA dat meer aandacht nodig is voor het kennisniveau van de vrijwilligers voor voedselveiligheid. De webtrainingen geven (bij voldoende goed resultaat) een certificaat. Daarmee is ook aantoonbaarheid geregeld. Als cursussen met dit doel worden georganiseerd door de Voedselbank dan moet daar ook registratie van worden bijgehouden.

Acceptatie onder voorwaarde: (onder punt 2.1)

• Bij producten met onvolledig of foutief etiket maar met separaat aangeleverde productspecificaties. Levering van zulke producten uitsluitend vanuit het DC van de producent of de supermarktorganisatie aan een (of meer) RDC's van VBN (of een hiervoor door VBN geautoriseerde Voedselbank). Het RDC maakt een flyer met de juiste informatie en stuurt dit naar de afnemers (met cc teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl).

Reden voor deze aanpassing: Er loopt een initiatief om producten met een fout op het etiket via VBN ten goede te laten komen aan onze klanten. Deze tekstuele aanvulling anticipeert hier op.

2.3 ETIKETTERING VAN PRODUCTEN

Is de allergeneninformatie niet aanwezig en wordt die niet verstrekt door de leverancier dan mag de Voedselbank het product niet uitgeven. (Zie infobulletin "Allergenen")

Bij niet-voorverpakte producten moeten de medewerkers informatie kunnen geven als hiernaar gevraagd wordt.

Opmerking van de NVWA: Het huidige proces voor allergeneninformatie bij niet of foutief geëtiketteerde producten is risicovol, omdat de juiste informatie niet fysiek op het product aanwezig is, wat gevaarlijk kan zijn voor consumenten met allergieën. Het is van belang dat deze informatie de consument bereikt door aanvullende etikettering of met een flyer.

Hetzelfde geldt voor de houdbaarheidsvermelding van bederfelijke producten.



2.4 ETIKETTEREN BIJ OMPAKKEN

Bij ompakken van producten als bedoeld in bijlage C1 mag de houdbaarheid die de leverancier op de grootverpakking heeft aangebracht worden overgenomen. Dit geldt echter niet als de grootverpakking was verpakt onder beschermende atmosfeer, vacuüm e.d.

Bij ompakken van producten als bedoeld in bijlage C2 geldt een houdbaarheid van 2 dagen bij 7°C, maar nooit langer dan de houdbaarheid van de grootverpakking.

Toevoeging: De extra tekst geeft een leidraad aan de coördinator Voedselveiligheid om de houdbaarheid van omgepakte producten vast te stellen. De verantwoording hiervoor is te vinden in de CBL Hygiënecode.

4.2 RECALL (TERUGROEPACTIE)

Bij een publieke recall kan de terugroep via publicatie in de media of via de NVWA komen. Ieder RDC, Groente- en Fruit Brigade (GFB) en iedere Voedselbank moet een abonnement hebben op de Veiligheidswaarschuwingen van de NVWA.

Toelichting: Dit abonnement is gratis. Aanmelden kan op de website van de NVWA. [Veiligheidswaarschuwingen | NVWA](#)

4.2 RECALL (TERUGROEPACTIE)

.... als het product is aangetroffen moet de NVWA worden geïnformeerd met vermelding van het aantal producten en de genomen actie (met cc naar de leverancier en team voedselveiligheid van VBN teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl).

Toelichting: Dit is een eis van de NVWA.

5.1 Algemeen (inrichting pand)

Toiletten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar ook met voedsel wordt omgegaan. Als dit om bouwkundige redenen niet mogelijk is dan dient de afstand tussen toilet en producten zodanig te zijn dat er geen voedselveiligheidsrisico is.

Reden voor deze aanpassing: Deze eis bestaat al lang, maar werd nog niet verwoord in ons Handboek. In de praktijk wordt aan deze eis meestal voldaan door een voorportaal bij het toilet. Er zijn dan (minstens) 2 deuren tussen toilet en ruimte met voedsel.

Maar sommige voedselbanken hebben een minder optimale huisvesting; afhankelijk van de precieze situatie kan dat worden gedoogd.

5.4 EXTRA EISEN BIJ PORTIONEREN

Het portioneren van bederfelijke producten (meestal gekoelde of vloeibare producten) is niet toegestaan 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. VBN kan schriftelijk ontheffing geven van het verbod om zulke producten te portioneren. Deze ontheffing zal worden gebaseerd op de inrichting van de werkruimte en de opleiding van de medewerk(st)ers. (Zie bijlage C.)

Toelichting: Het portioneren van bederfelijke producten werd altijd al afgeraden. In het nieuwe Handboek wordt dit verboden, tenzij daarvoor een ontheffing is verleend. Zo'n ontheffing kan worden verleend als de voedselbank een geschikte ruimte heeft voor het portioneren van zulke producten. Er zijn maar enkele voedselbanken die zo'n ruimte hebben.

9 REGISTRATIES EN INSTRUCTIES

- overzicht van gehouden voedselveiligheids cursussen (datum en deelnemers);

Toelichting: Dit vloeit voort uit de aanpassing bij 1.2 (zie hierboven).

eens per kwartaal moet in een zelfcontrole worden vastgelegd welke afwijkingen dat kwartaal hebben plaatsgevonden en welke corrigerende maatregelen daar op zijn genomen. Deze rapportages worden binnen 14 dagen na het einde van ieder kwartaal gestuurd naar VBN teamvoedselveiligheid@voedselbankennederland.nl. Geadviseerd wordt om hiervoor gebruik te maken van de digitale vragenlijst die VBN ieder kwartaal verstuurt naar de coördinatoren Voedselveiligheid van de Voedselbanken en RDC's.

Reden voor deze aanpassing: Een door de NVWA geconstateerde tekortkoming was dat de zelfcontrole onvoldoende is geregeld.

Bijlage B. Deze bijlage verwijst naar infobulletins over specifieke producten. Voor zover in deze infobulletins verplichtingen staan, zijn deze hier vermeld.