



Modelinstructie voedselveiligheid voor uitdeelpunten.

Instructie voedselveiligheid voor uitdeelpunten

Het Handboek Voedselveiligheid Nederlandse Voedselbanken 2019 is van toepassing op alle aangesloten Voedselbanken en uitdeelpunten.

Alle vrijwilligers dienen dit handboek te hebben gelezen en daar naar te handelen.

Een praktische richtlijn voor de uitdeelpunten is hieronder beschreven:

Werkomgeving:

- Voor het uitdelen begint wordt de werkomgeving (tafels etc.) goed schoongemaakt. Dit gebeurt tevens na afloop van het uitdelen.
- Zorg dat geen toxische producten, glas of plastic in de kratten met levensmiddelen kunnen vallen.

Persoonlijke hygiëne:

- Medewerkers zijn schoon en verzorgd en dragen schone doelmatige goed wasbare kleding.
- 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 grondig :
Bij aanvang werk, na toiletbezoek, na niezen, hoesten en neus snuiten, na het weggooien van afval, en bij het wisselen van werkzaamheden.
- Gebruik papieren handdoeken (geen textiel)
- Bij voorkeur geen grote sierraden aan handen en armen.
Melden bij coördinator voedselveiligheid als zij diarree of andere maag-/darmaandoeningen, open wonden of huidziekten aan hoofd, hals en/of armen hebben. Bij luchtweginfecties en diarree moeten vrijwilligers niet naar de voedselbank komen ! Als er sprake is van wonden of huidziekten aan hoofd, hals en/of armen moeten zij zich niet bezighouden met het hanteren van eet- of drinkwaren.

Instructie voor koel- en diepvriesproducten

Koel- en diepvriesproducten worden door de lokale Voedselbank gekoeld of diepgevroren geleverd met gekoeld transport of in koelboxen met koelelementen.

Ook indien u koel- en diepvriesproducten via een andere weg ontvangt geldt onderstaande instructie:

Direct bij ontvangst wordt van de gekoelde producten en/of diepvriesproducten de temperatuur gemeten en vastgelegd.

De vereiste temperatuur staat op het etiket van het product vermeld. In het algemeen gelden de volgende temperaturen:

- Diepvries: -18°C
- Gekoelde producten: roodvlees en zuivel 7°C
- Vlees, gevogelte.: 4°C

Een afwijking van maximaal 2 à 3 graden is acceptabel. Indien mogelijk terug koelen tot het juiste niveau.

Bij grotere afwijking kunt u contact opnemen met de coördinator voedselveiligheid van de Voedselbank.

Na ontvangst de producten direct opslaan in de koelkast of vriezer. Indien deze niet aanwezig zijn de koelboxen goed gesloten houden tot het moment van uitdelen.

Het uitdelen van koel- en diepvriesproducten mag uitsluitend vanuit de koelkast of vriezer of vanuit een koelbox.

Tijdens het uitdelen van de laatste producten nogmaals de temperatuur meten en vastleggen.

Tijdens het uitdelen:

Mochten zich in de krat of koelbox lekkende of gebroken producten bevinden dan moet u deze verwijderen en als afval behandelen.

Bij glasbreuk mogen niet-verpakte producten (groenten e.d.) niet meer worden uitgedeeld.

De krat of koelbox direct schoonmaken.

Bederfelijke producten die overblijven mogen niet worden ingevroren maar moeten worden vernietigd.

Gebruikte lege koelboxen niet afsluiten maar met de opening aan de zijkant op elkaar stapelen, deksels apart houden. Op die manier kan het vocht weg en ontstaat geen schimmel in de box.