

7, 15 juli 2026



VOEDSELBANKEN.NL

Oog voor voedsel • Hart voor mensen

Nieuwsflits voor de Voedselbanken

Denk aan het hitteprotocol

De mussen vallen van het dak, zo warm is het. Nederland buigt onder tropische temperaturen. Dat vraagt wat van de voedselbanken, van onze collega's en onze klanten. We moeten alert zijn op onze gezondheid. Ook bij hoge temperaturen moeten we instaan voor de kwaliteit van ons voedselaanbod.

We volgen daarbij de richtlijnen van de overheid. Ook in onze eigen Handboek Voedselveiligheid 2025 besteden we daar aandacht aan. Zo geldt het protocol bij KNMI-code geel of hoger. De coördinator bij de voedselbank kan ook zelf beslissen het protocol te hanteren, bijvoorbeeld als de temperatuur in het gebouw niet te harden is of de koelketen het niet meer kan bolwerken.

Maatregelen voor medewerkers:

- Drink regelmatig, ook als je geen dorst hebt.
- Plan zwaar werk in de koelste uren.
- Neem extra pauzes en doe rustig aan.
- Draag luchtige kleding.
- Meld direct als je je niet goed voelt.

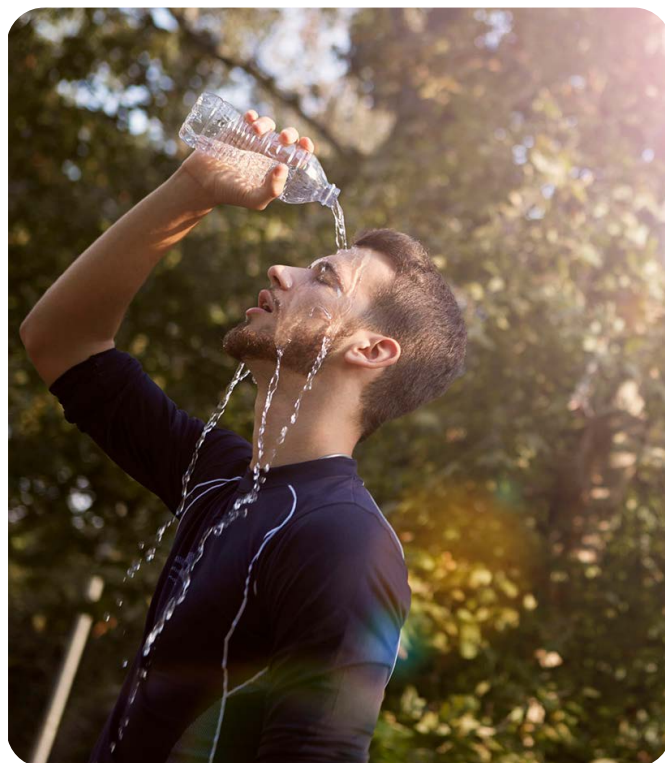
Maatregelen voor klanten:

- Houd wachttijden zo kort mogelijk. Plan slimme tijdblokken.
- Zorg voor schaduw, ventilatie of een koele wachtruimte.
- Bied water aan.
- Geef kwetsbare klanten voorrang.
- Pas de uitgifte aan als we de veiligheid of voedselkwaliteit niet meer kunnen garanderen.

Wees extra alert op de koel- en vriescellen

Houd rekening op uitval. Je kunt de kans daarop verkleinen door:

- Ervoor te zorgen dat koel-units vrij blijven van ijsvorming. Houd daarom de toegangsdeuren zoveel mogelijk gesloten.
- Houd bij de koel- en vriescellen de verdampers vrij van stof. Staat de verdamper buiten? Plaats een schaduwkap of zet een tuinsproeier aan het werk.



Meld klachten en incidenten

Altijd belangrijk, in tijden van hitte extra belangrijk. De coördinator kan dan beslissen of extra maatregelen nodig zijn, ook kan het nodig zijn werkzaamheden tijdelijk stil te leggen.

Met vriendelijke groet,

Henk Staghout

Voorzitter Voedselbanken Nederland



LinkedIn