

Inspectierapport

Betreft: Inspectie 25R1

Stichting Voedselbank Ede
Locatie Verantwoordelijke
Frankeneng 4
6717 AG EDE

Locatie Verantwoordelijke ,

Op 31-10-2025 hebben wij uw voedselbank bezocht. Bijgaand treft u het rapport van deze inspectie.

De inspectie is gebaseerd op de basisvoorwaarden en processtappen uit Infoblad 76 2025 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'.

Mocht u vragen hebben over dit rapport of over onze werkwijze, dan kunt u contact opnemen met onze helpdesk: 0345 - 5119 03 of 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 van de inspectie: office@houwersgroep.nl.

Met vriendelijke groet,
Houwers

Cobie Ockers
Inspecteur

Bezoekadres

De Ooyen 13C, 4191 PB Geldermalsen
Emrikweg 9, 2031 BT Haarlem

Postadres

Postbus 152, 4190 CD Geldermalsen

Email

info@houwersgroep.nl

Telefoon

0345-511903

Index

- 3 | Inleiding
- 4 | Overzicht meetpunten per weging
- 5 | Uw voedselveiligheidsresultaat per hoofdstuk
- 6 | Verbeterpunten
- 7 | Voldoet met opmerking
 - | ALG 1 Scope
 - | ALG 3 Interventie NVWA
 - | BV 4 Ongediertebestrijding
 - | PS 5 Verkoop/uitgifte van levensmiddelen
- 9 | Overzicht van alle beoordeelde meetpunten

Inleiding

Hoe moet u dit rapport lezen?

Beste relatie,

De voedselconsumptie van de gemiddelde Nederlander bedraagt ongeveer 3 kg aan voedsel per dag, waarvan ongeveer tweederde uit dranken bestaat. Ongeveer 85% van die consumptie vindt thuis plaats (na aanschaf in retailzaken), de overige 15% vindt buitenshuis plaats, zoals in (bedrijfs-)restaurants, zorginstellingen of horeca. Het is van belang voor de consument dat dit voedsel op een veilige manier geproduceerd en bereid wordt.

Voedselveiligheid gaat over het voorkomen van chemische-, fysische en bacteriologische verontreinigingen. In voedsel kunnen immers ziekmakers zitten, die je niet altijd direct ziet. Onder andere bacteriën, virussen en parasieten kunnen van nature of via nabesmetting (bijvoorbeeld via de handen) aanwezig zijn, maar ook fysische of chemische verontreinigingen. Deze microbiologische ziekmakers zie je niet, maar kunnen op korte of lange termijn wel leiden tot voedselinfectie of voedselvergiftiging. Bij gezonde mensen kan dit leiden tot diarree, braken en/of koorts; bij kwetsbare mensen kunnen ook hersenvliesontsteking, HUS of miskraam bij zwangerschap tot de gevolgen behoren. Door te werken volgens een goed voedselveiligheidsplan (HACCP) kunt u deze risico's zo goed mogelijk elimineren.

Voor u ligt een voedselveiligheidsrapport over uw locatie. Dit rapport is opgesteld door een van onze ervaren en gekwalificeerde inspecteurs. In het rapport leest u in welke mate uw locatie voldoet aan de normen zoals gesteld in de van toepassing zijnde hygiënecode, handboek of infoblad. Daarnaast leest u – indien van toepassing – ook welke kansen er op het gebied van voedselveiligheid zijn voor uw organisatie. Het is opgebouwd uit de basisvoorwaarden en processtappen die voortkomen uit de voor u van toepassing zijnde hygiënecode. Nieuw zijn de tips en bekend zijn de tips: een aantal complimenten of aanbevelingen die de inspecteur uw locatie wil meegeven.

Houwers ondersteunt bedrijven en organisaties bij alle facetten rondom voedselveiligheid, volgens ons motto: 'Hart voor jou, oog voor Voedselveiligheid'. Heeft u daarom vragen of opmerkingen, bijvoorbeeld over de bevindingen in het rapport of over uw ervaringen?

Neem gerust contact op met onze servicedesk.

¹ RIVM, Voedselconsumptiepeiling 2019-2021

Overzicht meetpunten per weging

Stichting Voedselbank Ede

	Voldoet	Voldoet niet	Weging in punten	Score (max. 100)	Met opmerking
Meetpunten (factor 0)	0	0	0		0
Meetpunten (factor 1)	2	0	1		1
Meetpunten (factor 2)	17	0	2		1
Meetpunten (factor 3)	0	0	3		0
Meetpunten (factor 4)	2	0	4		1
Kritische meetpunten (factor 5)	6	0	5		1
Kritische meetpunten (factor 10)	0	0	10		0
Kritische meetpunten (factor 20)	1	0	20		1
Eindresultaat				100	

Uw voedselveiligheidsresultaat per hoofdstuk

ALG1 Scope	✓
ALG 3 Interventie NVWA	✓
BV 1 Temperatuurbeheersing	✓
BV 2 Training en instructie	✓
BV 3 Persoonlijke hygiëne	✓
BV 4 Ongediertebestrijding	✓
BV 5 Levensmiddelenafval	✓
BV 6 Inrichtingen van bedrijfsruimten	✓
BV 7 Schoonmaak	✓
BV 8 Kruisbesmetting	✓
PS 1 Inkoop	✓
PS 2 Ontvangst goederen	✓
PS 3 Opslaan producten	✓
PS 4 (Voor)bereiden	✓
PS 5 Verkoop/uitgifte van levensmiddelen	✓
PS 6 Bezorgen en afhalen	✓
ALG4 Verificatie, klachten en recall	✓
PS 7 Aanvullend proces	✓
SYS 1 Controle en actie bij afwijking	✓
Totaal	0
Eindresultaat	100

Verbeterpunten

Er zijn geen verbeterpunten geconstateerd.

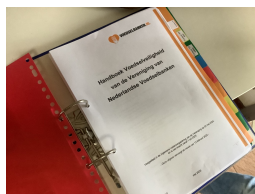
Voldoet met opmerking

ALG 1 Scope

Het te controleren proces is beschreven in hygienecode of handboek.

Opmerking 1 / 5

Uw voedselbank Ede zijn getoetst op basis van informatieblad 76 2025, aangevuld met Handboek Voedselveiligheid 2025 Vereniging van Nederlandse voedselbanken.



Zijn verbeterpunten uit vorige inspectie voorzien van een verbeteraanpak?

Opmerking 2 / 5

Het verbeterplan n.a.v. de vorige inspectie van datum 29-11-2024 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.

ALG 3 Interventie NVWA

Beheerst proces en geen maatregelwaardige situatie.

Opmerking 3 / 5

Het resultaat is groen bij een score van = 80 punten. Bij een resultaat < 80 punten dienen preventieve maatregelen genomen te worden om het resultaat structureel te verbeteren.

BV 4 Ongediertebestrijding

BV 4 Ongedierte: Herkent men sporen van ongedierte en onderneemt men actie?[Opmerking 4 / 5](#)

Tijdens de inspectie zijn geen sporen van plaagdieren aangetroffen in de bedrijfsruimtes waar levensmiddelen worden opgeslagen, verwerkt of verkocht. De controles worden door de vrijwilligers zelf gedaan.

PS 5 Verkoop/uitgifte van levensmiddelen**PS 5 Uitgifte: Wordt de juiste werkwijze toegepast?**[Opmerking 5 / 5](#)

Tijdens de inspectie is beoordeeld hoe de allergeneninformatie voor onverpakte levensmiddelen inzichtelijk is gemaakt voor de consument. Aan een of meerdere vrijwilligers is gevraagd of zij de informatie weten te vinden en deze kunnen laten zien. Tevens is een steekproef gedaan op de juistheid en volledigheid van deze informatie. Getoetst: Stukken kaas uitgifte ter plaatse.

Overzicht van alle beoordeelde meetpunten:

ALG 1 Scope

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
Het te controleren proces is beschreven in hygienecode of handboek.	Alle fasen van het proces zijn benoemd, incl. benoeming CCP's.	-1 ✓
Zijn verbeterpunten uit vorige inspectie voorzien van een verbeteraanpak?	Aantoonbaar verbeterd, waardoor voldaan wordt aan voorschrift uit code.	-5 ✓

ALG 3 Interventie NVWA

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
Beheerst proces en geen maatregelwaardige situatie.	Worden de normen van BV's en CCP's uit de code nageleefd en beheerst?	-20 ✓

BV 1 Temperatuurbeheersing

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
BV 1 Temperatuur: Voldoet de temperatuur in alle fasen v.h. proces aan de eisen?	BV 1 Temperatuurbeheersing: Alle prod. voldoen aan norm. Normen zijn bekend.	-5 ✓
BV 1 Temperatuur: Wordt er dagelijks gecontroleerd en wekelijks geregistreerd?	Alle processen worden gecontroleerd, geregistreerd en voldoen. CCP's aantoonbaar	-5 ✓
BV 1 Temperatuur: Is er een actie omschreven op geconstateerde afwijkingen?	Zijn verbeteracties op temperatuur afwijkingen uitgevoerd en vastgelegd.	-5 ✓

BV 2 Training en instructie

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
BV 2 Training: Wordt er actief instructie gegeven m.b.t. risico's en werkwijze?	Medewerkers kennen relevante voorschriften en kunnen toets vragen beantwoorden	-2 ✓

BV 3 Persoonlijke hygiëne

Meetpunt

BV 3 Persoonlijke hygiëne: Worden de voorschriften juist toegepast?

Norm/Richtlijn

Uit waarneming en navraag blijkt dat pers. hygiëne voorschrift wordt gevolgd.

Weging

-2 ✓

BV 4 Ongediertebestrijding

Meetpunt

BV 4 Ongedierete: Herkent men sporen van ongedierte en onderneemt men actie?

Norm/Richtlijn

voedselbank is vrij van ongediertesporen met een adequaat systeem van bewaken

Weging

-4 ✓

BV 5 Levensmiddelenafval

Meetpunt

BV 5 Levensmiddelenafval: Wordt de juiste methode toegepast?

Norm/Richtlijn

Afval verzamelen en afvoeren zodanig dat er geen besmetting/ongedierte kan komen

Weging

-2 ✓

BV 6 Inrichtingen van bedrijfsruimten

Meetpunt

BV 6 Pand en inrichting: Heeft de bedrijfsruimte de juiste inrichting?

Norm/Richtlijn

Voldoet de bedrijfsruimte en omgeving aan de eisen om hygiënisch te werken.

Weging

-2 ✓

BV 6 Inrichting: Wordt inrichting en apparatuur op de juiste wijze onderhouden?

Worden inrichting en apparatuur juist onderhouden om besmetting te voorkomen.

-2 ✓

BV 7 Schoonmaak

Meetpunt

BV 7 Schoonmaak: Aanwezigheid en toepassing van het schoonmaakplan.

Norm/Richtlijn

Is er een schoonmaakplan en wordt er gewerkt conform het plan.

Weging

-2 ✓

BV 7 Schoonmaak: Worden de juiste werkwijzes toegepast obv een schoonmaakplan?

Wordt de schoonmaak correct uitgevoerd en zijn de bedrijfsruimten schoon?

-5 ✓

BV 8 Kruisbesmetting

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
BV 8 Kruisbesmetting chemisch, fysisch, allergenen: Toetsen kennis en werkwijze.	Wordt chemische (allergenen) en fysische besm. voorkomen in alle procesfasen.	-2 ✓
BV 8 Kruisbesmetting bacteriën en virussen: Toetsen kennis en werkwijze.	Wordt kruisbesmetting met bacteriën en virussen voorkomen in alle procesfasen.	-2 ✓

PS 1 Inkoop

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
PS 1 Inkoop: Zijn er betrouwbare leveranciers geselecteerd en aantoonbaar?	Bestuurder weet aan welke eisen een lev. moet voldoen, spec afspraken vastleggen. Leveranciers voldoen aan acceptatie-eisen uit het handboek.	-1 ✓

PS 2 Ontvangst goederen

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
PS 2 Ontvangst: Wordt de juiste methode toegepast?	Producten voldoen bij ontvangst of ophalen aan de eisen van temperatuur e.d.	-2 ✓

PS 3 Opslaan producten

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
PS 3 Opslaan: Wordt de juiste werkwijze toegepast?	Toepassen fifo, voorraadbeheer, THT conform Informatieblad 76	-2 ✓
PS 3 Opslaan: Houdbaarheidsverlenging, uitgifte na THT datum.	Worden er houdbaarheidsverlenging toegepast, is onderbouwing aanwezig?	-4 ✓

PS 4 (Voor)bereiden

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
PS 4 Bewerken: Passen de gebruikte technieken binnen het handboek.	Alleen ompakken en portioneren, bereiding valt niet binnen de scope.	-2 ✓
PS 4 Ompakken en portioneren: Wordt de juiste werkwijze toegepast?	Uit waarneming blijkt: Juiste toepassing van correcte en hygiënische werkwijze.	-5 ✓

PS 5 Verkoop/uitgifte van levensmiddelen

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
PS 5 Uitgifte: Wordt de juiste werkwijze toegepast?	Vrijwilligers passen voorschriften zodanig toe dat producten voldoen aan eisen.	-2 ✓
PS 5 Uitgifte: Wordt de juiste werkwijze toegepast?	Wordt de werkwijze mbt allergenen correct toegepast?	-2 ✓

PS 6 Bezorgen en afhalen

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
PS 6 Bezorgen en afhalen: Juiste werkwijze?	Hygiëne en temperatuur zijn geborgd. Ook voor uitgiftepunten en doorleveringen.	-2 ✓

ALG4 Verificatie, klachten en recall

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
ALG4 Verificatie, klachten en Recall, juiste werkwijze?	Jaarlijkse verificatie: HACCP systeem, klachtenregistratie, recallprocedure.	-2 ✓

PS 7 Aanvullend proces

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
----------	----------------	--------

SYS 1 Controle en actie bij afwijking

Meetpunt	Norm/Richtlijn	Weging
Controle: Wordt er effectief gecontroleerd en geregistreerd bij alle BV en PS?	Is er een afdoende systeem van controle op basisvoorwaarden en processtappen.	-2 ✓
Actie: Komt men tot actie bij afwijkingen in alle BV en PS?	Wordt er actie ondernomen indien er een afwijking plaatsvindt in een BV of PS?	-2 ✓