

Koelketen bewaking

Stichting Voedselbanken Nederland

7 mei 2013



Koelketenbewaking

Wat is een koelketen?

De producent, de transporteur, de groothandel en de winkel zijn schakels die samen een keten vormen. Elke schakel heeft de wettelijke plicht om het product op de juiste temperatuur te verwerken, op te slaan of te vervoeren.

Wat is daarvan het doel?

Het bewaken van de temperatuur is onderdeel van de voedselveiligheid. Stijging van de temperatuur heeft invloed op de houdbaarheid en dus op de kwaliteit van het product.

Hoe werkt dat in praktijk?

Elke schakel registreert de temperatuur met een gekalibreerde* thermometer en van elke schakel wordt de temperatuur vastgelegd. Indien er een probleem met een product is (bijvoorbeeld een product is vroegtijdig bedorven) dan moet elke schakel aan kunnen tonen dat zij het product op de juiste wijze heeft behandeld.

Wat betekent dit voor de Voedselbank?

De Voedselbank is ook een schakel die de plicht heeft om de voedselveiligheid te waarborgen. Het is daarom belangrijk dat er op wordt toegezien dat de gekoelde producten (Koel en diepvries) op de juiste temperatuur aan ons worden overgedragen. Verder hebben wij de plicht om de producten op de juiste temperatuur op te slaan en te vervoeren.

Hoe moeten we dat doen?

Van elke processtap (ontvangst, opslag en transport) wordt de temperatuur vastgelegd. De koelcel moet constant op 7°C resp. 4°C staan en de vriescel op -18°C. Koelwagens moeten de temperatuur op het juiste niveau kunnen houden. Bij niet-gekoeld transport moeten koelboxen en zo nodig koelelementen worden gebruikt.

Onze klanten moeten de producten op de juiste temperatuur overhandigd krijgen, net als in de supermarkt. Ook zij hebben recht op veilig voedsel, dat is onze verantwoordelijkheid.

* Thermometer 1x per jaar controleren in smeltend ijs 0°C en in stoom van kokend water 100°C

Koelketen: de Voedselbank en haar omgeving

Er zijn 3 groepen waar de Voedselbank in de koelketen mee te maken heeft:

1. De overheidsinstelling *Voedsel en Waren Autoriteit* die controleert op naleving van de regelgeving over de voedselveiligheid. Zij controleert de kwaliteit van de producten en de wijze waarop de producten worden bewaard of vervoerd. Op overtredingen volgen sancties.
2. De *levensmiddelenproducenten* die de afgelopen jaren veel geïnvesteerd hebben in voedselveiligheid en koelketen bewaking. Zij willen niet graag dat er aan het eind van de keten, wanneer hun producten bij de Voedselbank belanden, iets met hun producten gebeurt waardoor zij in een negatief daglicht komen te staan. Er is dan ook vooralsnog grote terughoudendheid met het geven van gekoelde producten aan de Voedselbank.
3. *Onze klanten* die er van uit mogen gaan dat het voedsel dat zij van de Voedselbank krijgen 100% veilig te consumeren is. Onze klanten zijn vaak niet de meest gezonde mensen en zijn dus extra kwetsbaar voor producten waarbij iets niet helemaal in orde is.

De koelketen bij de Regionale Voedselbank

We onderscheiden 5 transportbewegingen bij de Regionale Voedselbanken:

1. Afhalen van goederen bij derden
2. Bezorgen van goederen door derden
3. Transport naar eigen uitdeelpunten
4. Transport naar andere voedselbanken
5. Bulktransport naar andere voedselbanken

De lokale Voedselbanken en uitdeelpunten zijn in de transportbewegingen beschreven, samen met hun taken in de koelketen

