



CERTIFICAAT VOEDSELVEILIGHEID

Hiermede wordt verklaard dat het borgen van de voedselveiligheid van:

Voedselbank Woerden

Gevestigd Barwoutswaarder 13G Woerden

is geëvalueerd en goedgekeurd door Sensz B.V. volgens
de gestelde eisen van:

Infoblad 76 en

Handboek Voedselveiligheid Vereniging Nederlandse Voedselbanken

VOEDSELVEILIGHEID

Certificaat vervaldatum

: September 2024

A handwritten signature in blue ink, consisting of a large, stylized initial 'S' followed by a long horizontal line.

Afgegeven door: Sensz B.V. te Naarden



Locatiegegevens

Voedselbanken
Stichting Voedselbank Woerden (VB-065)
Barwoutswaarder 13G
3449 HE Woerden

Auditdatum en auditor

06-07-2023
Matthijs Bestman

Foodsafety:	10,0
Procescontrole	10,0
Temperatuurbeheer	10,0
Ontvangst, opslag en voorraadbeheer	10,0
Bereidingsproces	10,0
Uitgeven / presenteren / serveren / verkoop	10,0
Schoonmaak / onderhoud	10,0
Persoonlijke hygiëne	10,0
Bouw en inrichting	10,0

WAT GAAT GOED?

Procescontrole

- ✓ Registratie ontvangst producten
- ✓ Registratie schoonmaak
- ✓ Schoonmaakplan
- ✓ Aanwezigheid registratielijsten
- ✓ Registratie uitgeven / presenteren / verkoop
- ✓ Opleiding en training
- ✓ Sensz audit
- ✓ Registratie transport
- ✓ Registratie opslag / apparatuur

Temperatuurbeheer

- ✓ Kalibratie temperatuurmeter

Ontvangst, opslag en voorraadbeheer

- ✓ DKW opslag
- ✓ Diepvries opslag
- ✓ Ontvangst producten
- ✓ Codering producten
- ✓ Bewaren producten
- ✓ Gekoelde opslag

Bereidingsproces

- ✓ Invriezen producten
- ✓ Ontdooien producten
- ✓ (voor) Bereiden producten

Uitgeven / presenteren / serveren / verkoop

- ✓ Intern / extern transport
- ✓ Uitgeven / presenteren / serveren / verkoop

Schoonmaak / onderhoud

- ✓ Schoonmaakmiddelen
- ✓ Ongediertebestrijding
- ✓ Algemene ruimten
- ✓ Schoonmaakmaterialen
- ✓ Afvalvoorziening
- ✓ Bereidingsruimte

Persoonlijke hygiëne

- ✓ Persoonlijke hygiëne
- ✓ Hygiëne bedrijfskleding
- ✓ Hygiëne van de handen
- ✓ Persoonlijk gedrag

Bouw en inrichting

- ✓ Algemeen
- ✓ Wasgelegenheid
- ✓ Wanden
- ✓ Opslag / koel- en vriesruimten
- ✓ Werkoppervlakken
- ✓ Deuren
- ✓ Vloeren

