

Inleiding

Het verstrekken van eten en drinken bij een publieksevenement kan gezondheidsrisico's met zich meebrengen. Bijvoorbeeld bij onvoldoende reiniging en desinfectie van de omgeving, voor of tijdens de bereiding, onvoldoende persoonlijke hygiëne, het inzetten van onbekwaam personeel, het ontbreken van ongediertebestrijding en een verkeerde bewaartemperatuur van voeding. De kans op infecties door bacteriën, virussen en schimmels is dan aanwezig.



Wat kan u als organisatie doen?

De organisator van een evenement is vanuit het Warenwetbesluit wettelijk verplicht maatregelen te nemen die de kans verkleinen dat medewerkers en bezoekers ziek worden van besmet of bedorven eten en drinken.

- **Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen.**

In dit besluit is opgenomen aan welke voorwaarden levensmiddelen moeten voldoen wat betreft bereiding, behandeling, bewaring, verpakking en vervoer. Zo moet worden voorkomen dat levensmiddelen verontreinigd worden.

- **Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen.**

In dit besluit staat aan welke eisen de productie van levensmiddelen moet voldoen. Het warenwetbesluit gaat vooral over hygiënische en veilige productie.

In **Hygiëncodes** staan voedselveiligheidsmaatregelen die voor alle stadia van voedselverwerking gelden: van het kopen of ontvangen tot bewaren, het bereiden en het serveren van eten en drinken.

Hygiëncodes zijn een praktische uitwerking van de HACCP. Met behulp van een goedgekeurde hygiëncode kan een organisator voldoen aan de wettelijke voorschriften van voedselveiligheid.

1.1 Voedselveiligheidsplan

Hygiëncodes zijn terug te vinden op de website van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA): www.nvwa.nl. Elk bedrijf dat levensmiddelen bereidt of verhandelt moet een voedselveiligheidsplan hebben dat is gebaseerd op de HACCP. In een voedselveiligheidsplan staan processen beschreven die belangrijk zijn bij ontvangst, bereiding/productie, verpakken, opslag en transport. Hierbij worden ook de kritische controlepunten genoemd. De ondernemer dient volgens deze regels te werken om veilig voedsel te produceren. Ook particulieren en bedrijven die levensmiddelen aanbieden op vrijmarkten, braderieën en



evenementen (al dan niet tegen betaling) moeten werken volgens een voedselveiligheidsplan. Een organisator moet erop toezien dat mensen met diarree(klachten) niet bij de voedselbereiding betrokken mogen zijn.

Meer informatie?

- [Hygiënerichtlijn voor publieksevenementen](#)
- [Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit](#)
- [Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen](#)
- [Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen](#)

Vragen aan GHOR Hollands Midden

Vragen aan GHOR Hollands Midden kunt u stellen via 071 - 207 30 00 of evenementen@ghorhm.nl.

Informatie voor medewerkers die eten en drinken bereiden

(Bron: Hygiënerichtlijn voor Evenementen - dec 2014 - met wijzigingen maart 2016)

Als u door uw werkzaamheden op een evenement in aanraking komt met eten en drinken is het belangrijk dat u zich houdt aan de hygiëneregels. Tijdens het bewaren, bereiden en serveren van gerechten kunnen ziekteverwekkers zich gemakkelijk verspreiden, waardoor bezoekers of medewerkers ziek kunnen worden. Let dus op uw persoonlijke hygiëne, was uw handen regelmatig en houdt u rekening met de eisen die gesteld worden aan de bereiding van eten en drinken. Let op dat u tijdens de werkzaamheden:

- geen hand- of polssieraden draagt;
- wondjes aan handen afdekt;
- verzorgde en schone (baard)haren heeft;
- schone werkkleding draagt;
- schone kookspullen gebruikt;
- eten niet met de blote handen aanraakt;
- koksdoeken alleen gebruikt als pannenlappen voor hete pannen en borden;
- niet rookt, niet eet en geen kauwgom kauwt.

1.2 Handhygiëne

Een van de meest voorkomende manieren waarop ziekteverwekkers worden verspreid, is via de handen. De handen krijgt u schoon door ze te wassen met water en zeep. Zijn de handen niet zichtbaar vuil dan kunt u ze inwrijven met een hand desinfecterend middel.

- Was uw handen met water en vloeibare zeep als ze zichtbaar vuil zijn. Gebruik dan geen hand desinfecterend middel; door zichtbaar vuil vermindert de werking.
- Pas handhygiëne toe:
 - voor en na elke nieuwe reeks handelingen;
 - als ze zichtbaar vuil zijn (met water en zeep);
 - na een toiletbezoek;
 - voor en na het eten;
 - na het aanraken/ontvangen van geld;
 - na contact met dieren;
 - na het uittrekken van handschoenen;
 - na schoonmaakwerkzaamheden;
 - na contact met lichaamsvocht zoals speeksel, braaksel, ontlasting, wondvocht of bloed;
 - na hoesten, niezen of het snuiten van de neus. Dit is ook belangrijk als u een zakdoek hebt gebruikt. Ziekteverwekkers kunnen namelijk door de zakdoek heen op uw handen komen.

1.3 Bereiden van eten en drinken

Tijdens de bereiding van eten en drinken kan het één en ander mis gaan. Ziekteverwekkers kunnen zich in een relatief korte tijd tot grote hoeveelheden vermenigvuldigen. Dit kan gebeuren als producten bedorven zijn, maar dat hoeft niet altijd. Houdt u tijdens de bereiding van eten en drinken aan de volgende regels:

- Bewaar koelverse producten in de koeling (max. 7 °C en pluimvee max. 4 °C).
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten.
- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Let op de houdbaarheid van de bereide producten. Maak de meest risicovolle gerechten (zoals vlees, pasta, rijst, puree en salades) als laatste klaar. Zet de planning zo nodig op papier.
- Zorg dat bij de bereiding van koude gerechten de temperatuur zo laag mogelijk blijft (max. 7 °C). - Verhit rauwe producten tot een temperatuur boven de 75 °C.

- Warm maaltijden op tot een temperatuur boven de 60 °C.
- Serveer warme gerechten bij minimaal 60 °C en koude gerechten bij maximaal 7 °C. Heeft u geen (goede) koelvoorzieningen in de uitgifte? Gebruik dan de tweeuursregeling ongekoeld aanbieden. De voorwaarden hiervoor vindt u in de Hygiëncode.
- Download de barbecuwijzer van het Voedingscentrum (www.voedingscentrum.nl) voor meer informatie over veilig barbecueën.