

## Eten en drinken

### Een verantwoorde keuze uit het aanbod

Zorgt u zelf voor eten en drinken tijdens uw evenement? Of laat u dat over aan een of meer professionele cateraars? In alle gevallen hebt u te maken met wettelijke eisen rond voedselveiligheid! Ook al werkt u met vrijwilligers en gaat het alleen om zelf belegde broodjes, u moet altijd de HACCP regels of een hygiëncode toepassen. Overweeg of dat lukt en besteed de catering anders uit aan professionals. Maak daarbij een verantwoorde keuze uit het aanbod.

### Een cateraar kiezen

Besteedt u de catering uit? Kies dan een dienstverlener die past bij uw evenement. Belangrijk is dat er professioneel (met hygiëncode) wordt gewerkt. Vraag ook naar het personeel dat de cateraar inzet. En over welke faciliteiten deze beschikt. Informeer welke stroom- en watervoorzieningen de cateraar nodig heeft.

### Eten en drinken in eigen beheer

Zorgt u zelf voor het eten en drinken op uw evenement? Neem dan de hygiëneregels van de HACCP in acht. HACCP is de afkorting voor Hazard Analyses Critical Control Points. In essentie gaat het om twee dingen:

- Goed nagaan welke risico's er zijn op het gebied van voedselveiligheid.
- De juiste maatregelen nemen om die risico's te beperken.

Wat betekent dat voor uw evenement? Let in elk geval op de volgende punten:

- Stromend water in de keuken of de plek waar u voedsel bereidt of verstrekt.
- Zeepdispenser en wegwerphanddoekjes om handen te wassen.
- Afvallemmer(s) plaatsen.
- Ruim voldoende koelmogelijkheid.
- Adequate reinigings- en desinfectiemiddelen voor het schoonmaken van bereidingsruimten/-oppervlakken.
- Een goede voedselthermometer (inclusief alcoholdoekjes, om de thermometer na gebruik schoon te maken).
- Gescheiden opslag voor voeding en schoonmaakmiddelen.
- Goede instructie voor medewerkers/vrijwilligers over werkwijze en persoonlijke hygiëne.

## **Werkwijze**

- Zet kwetsbare producten na inkoop en/of vervoer naar de evenementenlocatie zo snel mogelijk in de koeling.
- Adequate reinigings- en desinfectiemiddelen voor het schoonmaken van bereidingsruimten/-oppervlakken.
- Een goede voedselthermometer (inclusief alcoholdoekjes, om de thermometer na gebruik schoon te maken).
- Gescheiden opslag voor voeding en schoonmaakmiddelen.
- Goede instructie voor medewerkers/vrijwilligers over werkwijze en persoonlijke hygiëne.
- Neem de tgt/tht-datum van producten (te gebruiken tot/ ten minste houdbaar tot) in acht.
- Houd de temperatuur van de koeling altijd onder de 7 °C (regelmatig controleren, gemeten waarden op een lijst bijhouden).
- Plaats bereide producten na bereiding direct afgedekt in de koeling. Houd rauwe (onbereide) en bereide gerechten altijd goed gescheiden (gevaar van kruisbesmetting). Bijvoorbeeld bereid bovenin onbereid onderin de koeling.
- Bij meerdaagse evenementen: voorzie bereide producten van datum (stickers) en consumeer volgens principe first-in-first-out.
- Bereiden warme gerechten: verhit tot boven de 75 °C.
- Opwarmen bereide gerechten: verhit tot minimaal 60 °C.
- Plaats geen etenswaren (rauw of bereid, verpakt of onverpakt) op de grond, maar zet ze zodanig afgedekt weg dat er geen ongedierte bij kan.
- Houd vuile vaat apart van voedselbereiding.

## **Persoonlijke hygiëne**

Op het punt van persoonlijke hygiëne kan het gemakkelijk misgaan op evenementen. Zeker als er niet-professionele krachten aan het werk zijn. Punten voor medewerkers om op te letten (of om ze op te wijzen):

- Was handen (met water en zeep) en droog goed af met wegwerphanddoekjes: bij binnenkomst keuken, voor het bereiden van producten, na toiletbezoek en na een rookpauze.
- Dek lange haren goed af of steek ze op.
- Draag geen sieraden en horloges aan handen en polsen.
- Draag schone werkkleding. Werk met schorten, die kunnen gedurende de dag worden vervangen
- Schone, korte nagels, geen nagellak/kunstnagels.
- Vervang regelmatig keukendoeken (beter is papieren wegwerpdoekjes gebruiken).
- Was bestek waarmee geproefd is, voor hergebruik eerst af (of wegwerpbestek gebruiken).
- Hoest of nies niet boven eten en was na neussnuiten de handen.
- Werk niet met buikgriepklachten (overgeven en diarree).
- Werk niet met open wonden. Dek kleine wonden rondom af met gekleurde waterafstotende pleisters.

## **Allergenen**

Volwassenen weten zelf wel of ze allergisch zijn voor bepaalde voedingsmiddelen. Ze kunnen daar ook zelf op letten of naar informeren. Organiseert u een evenement voor kinderen? Dan ligt dat wat lastiger. Informeer vooraf bij de ouders/verzorgers naar eventuele allergieën/diëten en houd daar verder ook rekening mee. U bent wettelijk verplicht om allergenen informatie van producten/ ingrediënten die gebruikt worden, beschikbaar te hebben voor bezoekers.

## **Barbecue**

Barbecueën op evenementen is populair, maar er kleven ook wat risico's aan. Zeker als u dat in eigen beheer (met vrijwilligers) doet. Rauwe producten komen gemakkelijk in contact met bereide producten. En het is lastig te controleren of vlees/vis lang genoeg op het rooster heeft gelegen om helemaal gaar te zijn. Laat het barbecueën daarom liefst over aan professionals.

Toch zelf barbecueën? Een aantal gouden regels:

- Haal vlees, vis, gevogelte en salades vlak voor het barbecueën uit de koelkast. Steeds kleine hoeveelheden tegelijk.
- Kip/vis bewaren <4 °C.
- Dek de producten tot gebruik af.
- Gebruik bij voorkeur voorgedaarde kip, hamburgers en worst.
- Verhit vlees, vis en gevogelte door en door (kerntemperatuur >75 °C, voorgedaard >60 °C).
- Leg het gegrilleerde vlees, de vis en het gevogelte op een schoon bord. Als consumptie niet onmiddellijk plaatsvindt: warm houden (au bain-marie, >60 °C).
- Houd gegrilleerde producten gescheiden van rauwe producten.
- Gebruik aparte tangen voor bereide en rauwe producten.
- Kijk uit voor zwartgeblakerde delen, deze kunnen schadelijke stoffen bevatten. Aangeraden wordt om deze niet te eten.

## **Extra aandachtspunten**

- Laat een of meer medewerkers toezicht houden op de voedselveiligheid en persoonlijke hygiëne.
- Instrueer medewerkers goed over persoonlijke hygiëne bij de bereiding en uitgifte van voedsel. Zeker als het gaat om niet-professionals.
- Zorg voor voldoende koelcapaciteit, ook voor het opbergen van eventueel meegebrachte lunchpakketten.
- Controleer regelmatig de temperaturen van koeling en diepvries (koeling: <7 °C, diepvries <-18 °C).
- Gebruik geen producten waarvan de betrouwbaarheid niet is te traceren/garanderen, zoals bv. rauwe melk, zo van de boer.