

Voedselveiligheid, checklist voor vrijwilligersorganisaties

www.nov.nl/themas/wetten+en+regels/dossiers/voedselveiligheid

Meer dan driekwart van de vrijwilligersorganisaties deelt eten en drinken uit of verkoopt dit. Het bereiden, uitdelen en verkopen van eten en drinken moet veilig gebeuren. Voor deze veiligheid heeft de Europese Unie een hygiëneverordening opgesteld waaraan vrijwilligersorganisaties zich moeten houden.

VOOR WELKE VRIJWILLIGERS-ORGANISATIES?

Deze checklist is bedoeld voor vrijwilligersorganisaties waar met enige regelmaat maar niet structureel, etenswaren worden bereid en gegeten. Denk aan:

- Het uitdelen van eten tijdens een kamp of tijdens de sportdag.
- Verkoop of uitdelen van etenswaren aan vrijwilligers en publiek tijdens de jaarlijkse manifestaties van de vereniging.
- De jaarlijkse barbecue van de vereniging.

OPBOUW CHECKLIST

Zorgdragen voor de voedselveiligheid start op het moment dat eten en drinken wordt aangeschaft en eindigt nadat het uitgedeeld of geconsumeerd is. De controlemomenten zijn:

1. Inkoop en levering
2. Allergenen
3. Bewaren en opslag
4. Bereiding
5. Serveren en verkopen
6. Afvalverwerking

ALGEMENE REGELS

Een aantal regels gelden op alle momenten en stijgen boven de checklist uit. Voorafgaand aan het gebruik van de checklist is het zaak deze regels eerst goed te lezen en na te leven.

- Verkoop en verstrek geen producten waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum (de THT of TGT-datum) verstreken is. Deze is te vinden op de verpakking.
- Vervoer, bewaar en bereid producten onder de juiste condities en volg instructies op verpakkingen hierover op.
- Houdt een registratie bij van de temperatu(r)en van de koel(vries) installatie en hang die zichtbaar op.
- De ruimtes waarin met eten en drinken gewerkt wordt, dienen schoon te zijn en gereinigd te worden na gebruik zodat voedsel niet verontreinigd kan worden met vuil en stof.
- Er moet een goede gelegenheid zijn om handen te wassen. Zorg voor water, zeep en schone handdoeken, ook op het toilet.
- Bewaar bederfelijke producten voorafgaand aan bereiding of consumptie niet langer dan twee uur buiten de koeling. Toch langer dan twee uur ongekoeld bewaard? Daarna weggooien.



schaaldieren



mosterd



weekdieren



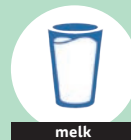
ei



vis



soja



melk



sesam



lupine



gluten



selderij



sulfiet

INFORMEREN OVER ALLERGENEN

Het is verplicht om te informeren over allergenen in het voedsel. Er zijn 14 stoffen die als allergeen worden aangemerkt:

1. Gluten bevatten granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasantarwe/kamut)
2. Schaaldieren
3. Eieren
4. Vis
5. Pinda
6. Soja
7. Melk (inclusief lactose)
8. Noten (amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten en macadamianoten)
9. Selderij
10. Mosterd
11. Sesamzaad
12. Zwaveldioxide en sulfiet bij concentraties van meer dan 10 mg SO₂ per kilo of liter.
13. Lupine
14. Weekdieren

Checklist Voedselveiligheid

1. HYGIËNECHECK

- De vrijwilligers die etenswaren bereiden voeren geen andere activiteiten uit dan bereiding. Andere vrijwilligers bemoeien zich niet met de bereiding. We hebben een goede taakverdeling.
- We dragen schone kleding, binden lange haren bij elkaar en dragen geen sieraden aan de handen.
- Wanneer iemand ziek is (verkouden, griepig, buikloop of erger) bereid diegene geen etenswaren.
- Wondjes dekken we af met een pleister.

2. ALLERGENENCHECK

- We controleren bij inkoop of een of meer van de allergenen in de voedingsmiddelen voorkomen. Deze kunnen met een eigen logo worden aangegeven.
- We registreren wanneer bij de bereiding van het voedsel een van de allergenen worden toegevoegd of gebruikt. Controleer de verpakkingen van de producten die bij de bereiding gebruikt worden.
- We vermelden allergenen bij het serveren of verkopen.

3. INKOOP EN LEVERING

- Gekochte producten zijn heel. Let er bijvoorbeeld op dat groenten en fruit geen butsen en rotte plekken bevatten.
- We checken of verpakkingen niet beschadigd zijn. Bij beschadiging verliest de verpakking de beschermende werking en is de houdbaarheidsdatum niet meer geldig.
- We controleren of dat de uiterste houdbaarheidsdatum (de THT of TGT-datum) niet verstreken is.
- Bederfelijke producten leggen we na aankoop zo snel mogelijk in de koelkast.

4. BEWAREN EN OPSLAG

- Onze opslagruimte is schoon en droog, vrij van ongedierte.
- Voedingsmiddelen bewaren we op planken, niet op de grond.
- We volgen de instructie op verpakkingen voor de bewaartemperatuur. Gekoelde producten bewaren we koel en diepgevroren producten gaan in de diepvries.
- Vers geleverde vis, schaaldieren en rauw vlees waarop geen TGT of THT-datum vermeld, bewaren we maximaal 2 dagen bij 7°C. Dit voorkomt de groei van micro-organismen en de vorming van schadelijke stoffen.
- We voorkomen kruisbesmetting met micro-organismen door rauwe producten gescheiden te bewaren (we bewaren dus geen kip in dezelfde bak als rundvlees). Rauwe en ongewassen producten houden we gescheiden van bereide producten.
- Producten bewaren we verpakt of afgedekt.
- Geopende verpakkingen van beperkt houdbare producten bewaren we alleen in de koeling.
- Aangebroken verpakkingen doen we in een afsluitbare doos.
- We bewaren geen ongeopende conservenblikken i.v.m. verontreiniging door aanwezige materialen. De inhoud van een geopend blik slaan we op in een goed reinigbare en afsluitbare opslagbak.
- Reeds bereid voedsel bewaren we maximaal twee dagen afgedekt in een koele ruimte (schoon, droog en vrij van ongedierte).
- We gebruiken altijd eerst de producten met de kortste THT of TGT-datum.

TABEL AANBEVOLEN BEWAAR- TEMPERATUUR

Product	Bewaaradvies*
Zuivel	7°C
Halffabricaten	7°C
Bewerkte groenten en fruit	7°C
Vlees	7°C
Kip, gevogelte en vis	4°C
Diepvriesproducten	-18°C
Consumenten-ijs	-18°C

* Algemene wettelijke eis, bewaaradvies op verpakking heeft voorrang

Checklist Voedselveiligheid

5. BEREIDING

- De ruimte waarin we voedingsmiddelen bereiden is schoon.
- Onze vrijwilligers hebben een goede persoonlijke hygiëne, inclusief schone kleding.
- We wassen altijd de handen voordat we met de producten gaat werken. Zeker na toiletgebruik.
- Onze materialen, zoals messen, vorken en snijplanken, zijn schoon. We controleren of er geen voedselresten achtergebleven zijn. Vaatdoekjes vervangen we meerdere keren per dag.
- We controleren apparatuur en gereedschappen op loszittende onderdelen die in het eten achter kunnen blijven.
- We gebruiken verschillende snijplanken voor vlees, vis en groenten, het liefst herkenbaar aan kleur, vorm of materiaal.
- De adviezen voor bereiding op de verpakking volgen we op.
- We gaan niet met gereedschap of de handen van rauwe producten over naar andere producten. Ziekteverwekkende bacteriën kunnen worden overgebracht.
- Als er geen koelvoorziening is bereiden we gekoelde en diepgevroren producten direct.
- Diepgevroren vlees ontdooien we in de koelkast en we zorgen ervoor dat dooivocht niet op andere producten kan komen.
- Rauw vlees en vis verhitten we tijdens de bereiding tot op de kern. Kip en varkensvlees verstreken we alleen helemaal gaar.
- Sla, rauwkost en fruit wassen we kort voor gebruik met schoon water. Dus niet wassen en een avondje laten staan.
- Koude gerechten bewaren we tot aanvang van de maaltijd bij een temperatuur van hooguit 7°C.
- We gebruiken geen rauwe eieren in voedsel dat niet verhit wordt.

6. SERVEREN EN VERKOPEN

- Iedereen die serveert of verkoopt heeft een goede persoonlijke hygiëne inclusief schone kleren. Na toiletbezoek wast iedereen zijn handen met zeep.
- We serveren bereid voedsel direct na bereiding.
- We serveren geen voedsel dat eerder is geserveerd.
- Rauw voedsel ligt gescheiden van bereid voedsel.
- Voedsel laten we in de koeling ontdooien. Het nat vangen we op en gooien we weg. De plek met geknoeid dooiwater maken we grondig schoon.
- Koude gerechten bewaren we tot aan het serveren of verkoop in de koelkast.
- Bij het opwarmen van etensresten koken we deze goed door.
- Voedsel bedekken we tegen ongedierte en vliegen.
- Afval ruimen we direct op.
- Het serviesgoed (borden bakjes, bekers, glazen en bestek) is schoon.
- Vies serviesgoed ruimen we snel weg.
- De vaat doen we met heet water en zeep.

7. AFVALVERWERKING

- Etensresten gooien we direct weg in afsluitbare containers.
- Bederfelijk voedsel dat langer dan twee uur buiten de koeling is geweest, gooien we weg.
- We zorgen ervoor dat de afvalcontainers niet in de buurt staan van de plaats van bereiding en de kookgelegenheid.

De checklist is opgesteld door Vereniging NOV en is tot stand gekomen met de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit, Movisie, Scouting Nederland en NOC*NSF.

Houdbaarheidstabel

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijnen houdbaarheidstermijn
Zeer lang houdbare producten			
Zout		Mits droog bewaard geen bederf.	Tot één jaar (en mogelijk langer) na THT, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Suiker		Na zeer lange tijd mogelijk muf.	
Mie, macaroni en spaghetti	Droge pastaproducten		
Koffie en thee			
Rijst			
Instantpoeder, vetarm	Koffie, kruidenmix en pudding		
UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap		Smaak kan achteruit gaan.	
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk en jam	Roestvorming op blikken en doppen. Gasvorming (bol staan).	
Siroop en stroop			
Snoep, hard	Lollies en zuurtjes		
Lang houdbare producten			
Meel		Muf, mijt.	Tot twee maanden (en mogelijk langer) na THT datum, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Droge koekjes			
Muesli, ontbijtgranen en cornflakes			
Zoet broodbeleg (pindakaas, pasta, hagelslag)		Rans worden van het vet.	
Chips, zoutjes en pinda's			
Olie en frituurvet			
Instant poeder, vet	Soep en melkpoeder		
Snoep, zacht	Met vulling, chocolade en drop		
Frietsaus, mayonaise en ketchup			
UHT-verpakte melk en vla		Omgevingsgeur kan door verpakking heen treden.	
Beperkt houdbare producten			
Brood, roggebrood en afbakbrood		Muf, schimmel en rans worden van het vet.	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan wel goed beoordelen! Dagvers brood kan ingevroren worden, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Kaas			
Cake, koek met vulling, zachte koek en ontbijtkoek			
Margarine en boter		Rans worden van het vet.	
Halfconserven (bijvoorbeeld haring en mosselen)	Waarbij koeling vereist	Gisting.	
Diepvriesproducten		Omgevingsgeur kan door verpakking heen treden.	
Kort houdbare producten			
Vers vlees, kip, vis en vleeswaren	Deze producten hebben vaak een TGT-datum (te gebruiken tot). Koeling (onder 7°C) is vrijwel altijd vereist. In een aantal gevallen en zelfs koeling vereist van onder de 4°C.	Bacteriegroei (eventueel schimmel) en bederf.	NOOIT na THT-datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk nog kunnen gebruiken op de TGT-datum. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer en distributie). Als dat niet gewaarborgd is, NIET uitleveren! AGF visueel beoordelen, mag geen bederf vertonen (rot of schimmel).
Gebak			
Gekoelde maaltijden en salades			
Dagverse zuivel, zachte kaassoorten en eieren			
Vers geperst vruchtensap			
Gesneden groeten			
Aardappelen, groeten en fruit AGF (vers)			