



Voedselveiligheid in het clubhuis



De meeste clubgebouwen hebben wel een keuken waar tijdens kampen en voor activiteiten gekookt wordt. Meestal zet je er alleen maar koffie of thee, maar een paar keer per jaar gebruik je de keuken ook voor het koken van de groepsmaaltijd, het voorbereiden van de barbecue of het koken voor een speltak tijdens een kamp.



De wet

De wet stelt allerlei regels om ervoor te zorgen dat mensen niet ziek worden door het bereiden van voedsel en alles wat ermee te maken heeft. Veel van deze regels zijn in Europees verband vastgesteld. Het gaat hierbij om het inschatten en beperken van de risico's bij de inkoop, het bewaren en bereiden van maaltijden, maar ook om regels rond de inrichting van een keuken. Deze regels gelden niet bij je thuis, maar wel op het moment dat je voor anderen een maaltijd klaarmaakt. De regels zijn voor veel bedrijfstakken vertaald in hygiënecodes. Dit zijn praktische werkinstructies om veilig voedsel te kunnen bereiden.

Ook bij je Scoutinggroep is het belangrijk dat je veilig en hygiënisch werkt en zoveel mogelijk aansluiting zoekt bij de hygiënecodes. Dit houdt in dat je weet hoe je hygiënisch moet werken, welke risico's er allemaal zijn bij het kopen, bewaren en bereiden van maaltijden en hoe je die het beste kunt beperken. Je kunt veel informatie halen uit de Hygiëncode die verkrijgbaar is via het Voedingscentrum. Belangrijke regels om rekening mee te houden zijn:

- ✓ De ruimte waar je voedsel gaat bereiden, moet schoon zijn en goed schoon gehouden kunnen worden.
- ✓ Je moet de mogelijkheid hebben om je handen te kunnen wassen.
- ✓ Bewaar bederfelijke producten niet langer dan twee uur buiten de koeling, voordat je ze gebruikt om een maaltijd te bereiden. Het is natuurlijk beter ervoor te zorgen dat die periode korter is.
- ✓ Je moet afval op een juiste manier kunnen afvoeren.

Eisen aan de keuken

Het is belangrijk dat vloeren, wanden, plafonds en andere oppervlakten goed schoon te houden zijn. Apparatuur en gereedschap dat in contact kan komen met voedingsmiddelen, moet voldoen aan hygiëne-eisen en moet goed werken; ook voor je eigen veiligheid is het niet verstandig met kapot gereedschap te werken. Let hierbij ook op roestvorming, scheurtjes, rubbers, etc.

Voedsel bereiden buiten vaste bedrijfsruimten

Ga je pannenkoeken bakken op bijvoorbeeld een markt of braderie, dan heb je ook met de regelgeving rond voedselveiligheid te maken.





Suggesties

Keuken

Zorg dat het in je keuken mogelijk is om hygiënisch en veilig te werken. Dit houdt onder andere in dat de keuken goed schoongemaakt moet kunnen worden. Let hierbij ook op de volgende zaken:

- ✓ De oude keuken van een van de ouders overnemen, lijkt een goedkope oplossing, maar is deze wel goed schoon te houden?
- ✓ Tweedehands apparatuur: een koelkast! Dat klinkt leuk, maar koelt deze wel voldoende en sluit de deur nog goed? De temperatuur moet onder de 7 graden Celsius blijven.

Schoonmaak

- ✓ Maak in je groep goede afspraken over de schoonmaak van de keuken. Het beste is om na ieder gebruik de keuken schoon te maken.
- ✓ Maak een schoonmaakrooster en geef hierbij aan wat er allemaal gedaan moet worden. Vergeet bijvoorbeeld de koelkast, het koffiezetapparaat, de oven of de afzuiginstallatie niet.
- ✓ Zorg voor voldoende en de juiste schoonmaakmiddelen. Maak hierbij onderscheid in schoonmaakmiddelen voor de keuken en voor het sanitair. Je kunt met kleuren aangeven wat waarvoor gebruikt moet worden: blauw voor de keuken en rood voor het sanitair.
- ✓ Laat je de jeugdleden afdrogen, let er dan wel op dat dit goed gebeurt, met schone en droge theedoeken. Vochtige mokken of pannen zijn een goede voedingsbodem voor bacteriën.
- ✓ Houd alles schoon en droog: verschoon regelmatig hand- en theedoeken. Vaatdoekjes kun je het beste elke dag verschoneren.
- ✓ De afvalbakken moeten afgesloten zijn en regelmatig geleegd worden.

Inkoop en opslag van voedsel

De belangrijkste adviezen om bederf te voorkomen, zijn:

- ✓ Koop gave producten en berg ze meteen op de juiste plek op.
- ✓ Eet bederfelijke levensmiddelen op voordat de 'te gebruiken tot'-datum is verstreken.
- ✓ Denk eraan dat de houdbaarheidsdatum alleen geldt voor ongeopende verpakkingen.
- ✓ Houd de koelkast koel: de temperatuur moet tussen de 4 en 7 graden Celsius zijn.
- ✓ Zet producten zoals melk meteen na gebruik terug in de koelkast.
- ✓ Heb je onvoldoende koelmogelijkheden, koop dan bederfelijke etenswaren vlak voor het bereiden in. Bewaar deze producten maximaal 2 uur ongekoeld.
- ✓ Bewaar geen bederfelijke producten in je clubhuis, ook niet in de koelkast. Koop wat je echt nodig hebt en gooi de rest weg. De houdbaarheid is zo beperkt dat het bij een volgende activiteit al niet goed meer is.
- ✓ Heb je langer houdbare producten geopend, zet dan de datum erop. Denk hierbij bijvoorbeeld aan broodbeleg en sauzen. Hang een watervaste stift aan de koelkast.
- ✓ Zorg dat je (lang houdbaar) voedsel muizenvrij en droog kunt bewaren.

Voor geopende producten en producten zonder houdbaarheidsdatum geeft de Bewaarwijzer van het Voedingscentrum handige richtlijnen. Je kunt deze van de website van het Voedingscentrum downloaden.

Bereiden van voedsel

De volgende voorzorgsmaatregelen verkleinen het risico van een voedselinfectie of -vergiftiging:

Laat je de kinderen zelf koken, zorg dan voor instructie en toezicht.

- ✓ Laat je de kinderen zelf koken, zorg dan voor instructie en toezicht.
- ✓ Zorg voor schone handen: was regelmatig de handen met water en zeep en droog ze goed af met een schone handdoek.
- ✓ Voorkom kruisbesmetting: houd vuile en rauwe producten apart van schone en bereide voedingsmiddelen. Vermijd dat bacteriën van rauwe op bereide producten worden overgebracht, bijvoorbeeld via de snijplank en ander keukengerei. Gebruik

voor het snijden van vlees, rauwkost en gare producten aparte snijplanken, herkenbaar aan kleur of vorm, en aparte messen.

- ✓ Goed koelen: voorkom voedselbederf zoveel mogelijk door goed te koelen en producten kort te bewaren. Heb je langer houdbare producten geopend, zet dan de datum erop. Denk hierbij bijvoorbeeld aan broodbeleg en sauzen. Hang een watervaste stift aan de koelkast.
- ✓ Zorg dat alle gerechten door en door warm worden en alles goed gaar is. Ga ook direct na het koken eten om te voorkomen dat alles weer afkoelt.
- ✓ Volg de adviezen op de verpakking: volg de bereidings- en bewaaradviezen op de verpakking van levensmiddelen en let op de houdbaarheidsdatum.
- ✓ Ontdooi vlees in de koelkast! Zorg ervoor dat het dooivocht niet in contact komt met andere producten. Laat vlees niet ontdooien op het aanrecht, op de verwarming of in warm water, maar leg het afgedekt op een bord of schaal in de koelkast. Bacteriën krijgen dan geen kans en het vlees blijft lekker sappig. Bereid het vlees wel direct na het ontdooien.
- ✓ Gooi afval meteen weg in een afgesloten vuilnisemmer en bewaar het niet te dicht bij de kookgelegenheid. Bewaar ook geen restjes als je deze niet gekoeld kunt opslaan.



Checklist

- De apparatuur is in orde en schoon.
- De keuken is goed schoon, voordat daar voedsel bereid wordt.
- Foerage is droog en ongediertevrij op te bergen.
- Er zijn afspraken gemaakt over het schoonmaken en er is een schoonmaakrooster.
- Er zijn voldoende schoonmaakmiddelen van de juiste soort aanwezig.
- Voorafgaand aan het bereiden van voedsel en na bezoek aan het toilet worden de handen gewassen.
- Er wordt een (waterafstotende) pleister gedragen bij verwondingen.
- Is geen koelvoorziening aanwezig, dan worden bederfelijke producten direct bereid.
- Bederfelijke producten worden niet bewaard.
- Op geopende verpakkingen van houdbare producten wordt de datum van opening geschreven.
- Er wordt gelet op de gevaren van kruisbesmetting.
- Bereid voedsel wordt afgedekt totdat het wordt opgediend.
- Na de maaltijd wordt direct afgewassen met heet water en afwasmiddel en de keuken wordt opgeruimd.
- Aangebroke bederfelijke producten en restjes worden niet ongekoeld bewaard.
- Afval wordt in een afgesloten vuilnisemmer gedaan en niet vlak bij de kookgelegenheid bewaard.
- De leiding is alert op ziekteverschijnselen, zoals diarree. Zieke deelnemers houden zich niet met voedselbereiding bezig.
- Er wordt niet gerookt in een ruimte waar gewerkt wordt met voedsel.

Barbecue

- De koude gerechten worden tot voor aanvang bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 7 graden Celcius.
- Bederfelijke producten staan niet langer dan 2 uur ongekoeld bewaard.
- Etensresten worden direct weggegooid in afsluitbare containers.
- Kruisbesmetting wordt voorkomen (rauw en bereid zijn gescheiden).
- Er worden barbecuetangen gebruikt om vlees op de barbecue te leggen.
- Het vlees wordt geroosterd totdat het een bruin korstje heeft en van binnen door en door gaar is.
- Rauwkost en sla worden gewassen met drinkwater en afgedekt in de koelkast bewaard.
- Er wordt voorgedaard of gekookt vlees gebruikt.



Meer informatie

- ✓ Infoblad *Keukeninrichting* – www.scouting.nl – Bestuur & organisatie – Regelgeving – Infobladen regelgeving
- ✓ Veiligheidsblad *Voedselveiligheid tijdens het kamperen en bivakkeren* – www.scouting.nl – Bestuur & organisatie – Veiligheid – Veiligheidsbladen
- ✓ Warenwetregeling hygiëne van levensmiddelen – www.wetten.nl
- ✓ Voedsel- en warenautoriteit – www.nvwa.nl
- ✓ Overzicht bestaande hygiënecodes – www.nvwa.nl
- ✓ Hygiëncode – www.voedingscentrum.nl
- ✓ Voedingscentrum – www.voedingscentrum.nl
- ✓ Bewaarwijzer Voedingscentrum – www.voedingscentrum.nl

