

# Checklist voedselveiligheid voor vrijwilligersorganisaties

Bij meer dan driekwart van de vrijwilligersorganisaties wordt eten en drinken uitgedeeld of verkocht. Voor veel vrijwilligersorganisaties is het uitdelen van eten en drinken aan vrijwilligers een blijk van waardering, of is het bereiden van voedsel een onderdeel van de activiteiten die de vrijwilligers ondernemen. Het bereiden, uitdelen en verkopen van eten en drinken moet veilig gebeuren. De vrijwilligersorganisatie is zelf verantwoordelijk voor deze veiligheid.

Om de veiligheid te kunnen garanderen heeft de Europese Unie een hygiëneverordening opgesteld. Vrijwilligersorganisaties die regelmatig eten en drinken uitdelen en/of verkopen dienen zich te houden aan de hygiëneverordening. De Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) controleert de naleving van de hygiëneverordening. Indien de voedselveiligheid onvoldoende gewaarborgd is, nemen zij nadere maatregelen. Onderscheidt wordt gemaakt voor situaties waar incidenteel eenvoudig eten en drinken wordt uitgedeeld of verkocht en plaatsen waar structureel eten wordt bereid.

## Doelgroep

Deze checklist is bedoeld voor vrijwilligersorganisaties waar met enige regelmaat maar niet structureel, etenswaren worden bereid en gegeten. Voor het uitdelen van eten tijdens een kamp of tijdens de sportdag kan de onderstaande checklist worden gebruikt. Ook voor het verkopen of uitdelen van etenswaren aan vrijwilligers en publiek tijdens de jaarlijkse manifestaties van de vereniging, de jaarafsluiting of voor de jaarlijkse barbecue van de vereniging kan de checklist gebruikt worden.

## De checklist is niet bedoeld:

- Voor jaarmarkten, braderieën en vrijmarkten in gemeenten. Daarvoor heeft de NVWA een informatieblad Jaarmarkten beschikbaar. Deze staan vaak ook gepubliceerd op de website van gemeenten.
- Om de voedselveiligheid te checken tijdens evenementen waarbij grote groepen mensen van eten en drinken worden voorzien. Als er sprake is van grootschalige catering dient u gebruik te maken de relevante hygiëncode, deskundige hulp in te schakelen of de catering uit te besteden.
- Voor organisaties waar structureel voedsel verstrekt wordt en voor organisaties die een eigen kantine hebben waar vrijwel dagelijks eten en drinken verstrekt wordt. Kantines van bijvoorbeeld sportverenigingen kunnen gebruik maken van de hygiëncode voor de horeca (zie meer informatie: hygiëncode voor de horeca). Die hygiëncode kan niet vervangen worden door deze checklist. Sportkantines die niet structureel en slechts bij bepaalde gelegenheden eten en drinken verkopen kunnen wel gebruik maken van deze checklist.

## Checklist

### Controlemomenten

Zorg dragen voor de voedselveiligheid start op het moment dat eten en drinken wordt aangeschaft en eindigt nadat het uitgedeeld of geconsumeerd is. Tijdens dit proces van inkoop tot aan consumptie zijn er een aantal momenten waarop kritisch gekeken moet worden naar het voedsel en de omstandigheden waaronder dit opgeslagen en/of bereid wordt. Deze controlemomenten zijn:

1. Inkoop en levering;
2. Bewaren en opslag;
3. Bereiding;

Doel van de checklist:

Wanneer vrijwilliger voedsel bereiden verkopen of uitdelen moet dat veilig gebeuren. Met deze checklist geven we vrijwilligers een instrument in handen om veilig en hygiënisch te werken en te voldoen aan de hygiëne verordening van de EU.

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

4. Serveren en verkopen;  
5. Afvalverwerking.

Voor ieder van deze momenten zijn in de checklist aanwijzingen opgenomen die vrijwilligersorganisaties helpen bij het zorg dragen voor voedselveiligheid.

#### Algemene regels

Een aantal regels gelden op alle momenten en stijgen boven de checklist uit. Voorafgaand aan 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(ur)(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 weggoeien.

#### Persoonlijke hygiëne

- Personen die etenswaren bereiden dienen geen andere activiteiten dan bereiding te verrichten en andersom. Zorg daarom voor een goede taakverdeling.
- Besteed aandacht aan een verzorgd uiterlijk: schone kleding, lange haren bij elkaar binden en geen sieraden aan de handen
- Personen die ziek zijn (verkouden, griepig, buikloop) mogen geen etenswaren bereiden.
- Wondjes dienen te worden afgedekt met een pleister.

#### Allergene vermelding

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



- Controleer bij inkoop of een of meer van de allergene in de voedingsmiddelen voorkomen. Deze kunnen met een eigen logo worden aangeduid;
- Registreer wanneer bij de bereiding van het voedsel een van de allergene worden toegevoegd of gebruikt. Controleer de verpakkingen van de producten die bij de bereiding gebruikt worden;

#### Persoonlijke hygiëne

Naast de aandacht voor voedselveiligheid tijdens de controlemomenten, is het erg belangrijk aandacht te besteden aan de persoonlijke hygiëne van de personen die het voedsel bereiden. Zij dienen zich aan een aantal regels te houden met betrekking tot persoonlijke hygiëne ten opzichte van voedselveiligheid.

#### Allergenen:

1. Glutenbevattende granen (tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, khorasan-tarwe/ 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 SO<sub>2</sub> per kilo of liter.
13. Lupine
14. Weekdieren

- Als in het voedsel of bij de bereiding ervan allergene zijn gebruikt vermeld dat dan bij het serveren of verkopen.

#### **Inkoop en levering**

- Koop alleen gave producten, let er bijvoorbeeld op dat groenten en fruit geen butsen en rotte plekken bevatten.
- Let er op dat de verpakking niet beschadigd is. Bij beschadiging verliest de verpakking de beschermende werking en is de houdbaarheidsdatum niet meer geldig.
- Let er op dat de uiterste houdbaarheidsdatum (de THT of TGT datum) niet verstreken is.
- Leg bederfelijke producten na aankoop zo snel mogelijk in de koelkast.

#### **Bewaren en opslag**

- Zorg voor een droge en schone opslagruimte, vrij van ongedierte.
- Bewaar voedingsmiddelen bij voorkeur op planken, niet op de grond.
- Volg de instructie op verpakkingen t.a.v. de bewaar temperatuur. Gekoelde producten worden gekoeld bewaard, diepgevroren producten worden diepgevroren opgeslagen (zie ook tabel aanbevolen bewaar temperatuur).
- Bewaar vers geleverde vis, schaaldieren en rauw vlees waarop geen TGT of THT datum vermeld is zo kort mogelijk, maximaal 2 dagen bij 7°C. Dit voorkomt de groei van micro-organismen en de vorming van schadelijke stoffen (zie de bijlage houdbaarheidstabel).
- Voorkom kruisbesmetting met micro-organismen door rauwe producten gescheiden te bewaren (bewaar dus geen kip in dezelfde bak als rundvlees). Houd rauwe en ongewassen producten gescheiden van bereide producten.
- Bewaar producten verpakt of afgedekt.
- Bewaar geopende verpakkingen van beperkt houdbare producten alleen de koeling.
- Bewaar aangebroken verpakkingen in een afsluitbare doos.
- Bewaar alleen ongeopende conservenblikken i.v.m. verontreiniging door aanwezige materialen. Sla de inhoud van een geopend blik op in een goed reinigbare en afsluitbare opslagbak.
- Bewaar reeds bereid voedsel afgedekt en op de juiste plaats. Bij voorkeur in een koele ruimte, vrij van ongedierte, maximaal 2 dagen.
- Gebruik altijd eerst de producten met de kortste THT of TGT datum.

#### **Tabel aanbevolen bewaar temperatuur**

<b>Product</b>	<b>Bewaaradvies *</b>
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

\* Algemeen wettelijke eis, bewaaradvies op verpakking heeft voorrang.

#### **Bereiding**

- De ruimte waarin voedingsmiddelen worden bereid is schoon.
- Zorg voor persoonlijke hygiëne, inclusief schone kleding.
- Zorg er voor dat men altijd de handen wast voordat men met de producten gaat werken. Zeker wanneer men van het toilet komt.
- Gebruik schone materialen als messen, vorken en snijplanken en controleer voorafgaand of er geen voedselresten achtergebleven zijn. Vaatdoekjes vormen een bron van besmetting, dus deze dienen regelmatig vervangen te worden door een schoon doekje.

- Controleer de te gebruiken apparatuur en gereedschappen op loszittende onderdelen die in het eten achter kunnen blijven.
- Gebruik verschillende snijplanken voor vlees, vis en groenten, het liefst herkenbaar aan kleur, vorm of materiaal.
- Volg de adviezen voor bereiding op de verpakking.
- Let op de gevaren van kruisbesmetting. Ga niet met gereedschap of de handen van rauwe producten over naar andere producten. Ziekteverwekkende bacteriën kunnen worden overgebracht.
- Zonder koelvoorziening gekoelde en diepgevroren producten direct bereiden.
- Ontdooi diepgevroren vlees in de koelkast en zorg ervoor dat dooi-vocht niet op andere producten kan komen.
- Rauw vlees en vis dienen tijdens de bereiding tot op de kern verhit te worden. Kip en varkensvlees alleen helemaal gaar verstrekken.
- Sla, rauwkost en fruit worden kort voor gebruik gewassen met schoon water. Dus niet wassen en een avondje laten staan.
- Koude gerechten worden tot aanvang van de maaltijd bewaard bij een temperatuur van hooguit 7°C.
- Gebruik geen rauwe eieren in voedsel dat niet verhit wordt.

#### **Serveren en verkopen**

- Zorg bij het serveren of verkopen voor de persoonlijke hygiëne inclusief schone kleren na toiletbezoek handen wassen;
- Serveer bereidvoedsel direct na bereiding
- Serveer *geen* voedsel dat eerder is geserveerd
- Rauw voedsel gescheiden houden van bereidvoedsel;
- Laat voedsel in de koeling ontdooien, vang het nat op en gooi dit weg. Geknoeid dooiwater altijd schoonvegen met een keukenpapiertje;
- Koude gerechten tot aan het serveren of verkoop in de koelkast bewaren;
- Zorg ervoor dat je bij het opwarmen van etensresten dat deze goed doorkoken;
- Bedek voedsel tegen ongedierte en vliegen, en ruim afval direct op;
- Zorg voor schoon serviesgoed (borden bakjes, bekers, glazen en bestek);
- Ruim vies serviesgoed snel weg.
- **Was de vaat met heet water en zeep. Dit reduceert het aantal bacteriën.**

#### **Afvalverwerking**

- **Etensresten worden direct weggegooid in afsluitbare containers.**
- **Gooi bederfelijk voedsel dat langer dan twee uur buiten de koeling is geweest is weg. Reeds opgediend voedsel niet bewaren.**
- **Afvalcontainers staan niet in de buurt de plaats van bereiding en de kookgelegenheid.**

Meer informatie  
Voedsel en Waren Autoriteit:  
[www.nvwa.nl](http://www.nvwa.nl)  
Hygiëneverordening en  
Warenwet  
[www.wetten.overheid.nl](http://www.wetten.overheid.nl)  
Bewaarwijzer voedingscentrum  
<http://webshop.voedingscentrum.nl/catalogsearch/result/?q=bewaarwijzer>  
Hygiëncode voor horeca  
<https://www.khn.nl/hygiene-code>

**Bijlage**  
**Houdbaarheidstabel**

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidstermijn
<b>Zeer lang houdbare producten</b>			
Zout		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	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			
Mie, macaroni en spaghetti	Droge pastaproducten		
Koffie en thee			
Rijst			
Instantpoeder, vetarm	Koffie, kruidenmix en pudding	Smaak kan achteruit gaan.	
UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap		Roestvorming op blikken en doppen. Gasvorming (bol staan).	
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk en jam		
Siroop en stroop			
Snoep, hard	Lollies en zuurtjes		
<b>Lang houdbare producten</b>			
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.