

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 Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) controleert de naleving van de hygiëneverordening. Indien de voedselveiligheid onvoldoende gewaarborgd is, nemen zij nadere maatregelen. Situaties waar incidenteel eenvoudig eten en drinken wordt uitgedeeld en/of verkocht, vallen niet onder de eisen van de verordening.

Doelgroep

De 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 of publiek tijdens jaarmarkten, tijdens de jaarafsluiting of voor de jaarlijkse barbecue van de vereniging kan de checklist gebruikt worden.

De checklist is niet bedoeld 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.

De checklist is ook niet bedoeld 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.

Doel van de checklist

Wanneer vrijwilligers voedsel bereiden, uitdelen of verkopen moet dit veilig gebeuren. Met de checklist geven we de vrijwilligers een instrument in handen om veilig en hygiënisch te werken én te voldoen aan de Hygiëne verordening van EU.

Deze checklist is opgesteld door MOVISIE en is tot stand gekomen in samenwerking met de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA), Scouting Nederland en NOC*NSF.

MOVISIE

Kennis en advies voor maatschappelijke ontwikkeling

MOVISIE verzamelt, ontwikkelt en verspreidt kennis en adviseert op het gebied van welzijn, zorg en sociale veiligheid. MOVISIE werkt voor en samen met overheden, burgerinitiatieven, professionele en vrijwilligersorganisaties met als doel de participatie en zelfredzaamheid van burgers te vergroten. Centrale thema's daarbij zijn vrijwillige inzet, mantelzorg, kwetsbare groepen, leefbaarheid en huiselijk en seksueel geweld. Kijk voor meer informatie op www.movisie.nl.



Kennis en advies voor maatschappelijke ontwikkeling

[mantelzorg](#)

[kwetsbare groepen](#)

[vrijwillige inzet](#)

[huiselijk en seksueel geweld](#)

[leefbaarheid](#)

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.

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;
4. Afvalverwerking.

Voor ieder van deze momenten zijn in de checklist aanwijzingen opgenomen die vrijwilligersorganisaties helpen bij het zorg dragen voor voedselveiligheid. Met behulp van de checklist kunnen organisaties waarvoor de checklist is bedoeld voldoen aan nationale en internationale hygiëneverordeningen.

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.

1. Verkoop en verstrek geen producten waarvan de uiterste houdbaarheidsdatum (de THT of TGT datum) verstreken is. Deze is te vinden op de verpakking.
2. Vervoer, bewaar en bereid producten onder de juiste condities en volg instructies op verpakkingen hierover op.
3. De ruimtes waarin met eten en drinken gewerkt wordt, dienen schoon te zijn zodat voedsel niet verontreinigd kan worden met vuil en stof.
4. Er moet een goede gelegenheid zijn om handen te wassen. Zorg voor water, zeep en schone handdoeken.
5. Bewaar bederfelijke producten voorafgaand aan bereiding of consumptie niet langer dan twee uur buiten de koeling. Toch langer dan twee uur ongekoeld bewaard? Weggooien.

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.

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 bewaartemperatuur. Gekoelde producten worden gekoeld bewaard, diepgevroren producten worden diepgevroren opgeslagen (zie ook tabel aanbevolen bewaartemperatuur).
- Bewaar vers geleverde vis, schaaldieren en rauw vlees waarop geen TGT of THT datum vermeld is zo kort mogelijk. Dit voorkomt de groei van micro-organismen en de vorming van schadelijke stoffen zoals histamine (zie 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 niet onverpakt of onafgedekt.
- Bewaar geopende verpakkingen van beperkt houdbare producten niet buiten de koeling.
- Bewaar aangebroken verpakkingen in een afsluitbare doos.
- Bewaar geen producten in geopende 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.
- Gebruik altijd eerst de producten met de kortste THT of TGT datum.

Tabel aanbevolen bewaartemperatuur

Product	Bewaaradvies
Zuivel	7°C*
Halffabricaten	7°C*
Bewerkte groenten en fruit	7°C*
Vlees	7°C*
Kip, gevogelte en vis	7°C*, bij voorkeur kouder dan 4°C.
Diepvriesproducten	-15°C*, bij voorkeur kouder dan -18°C.
Consumptie-ijs	-15°C*, bij voorkeur kouder dan -18°C.

* Algemeen wettelijke eis, bewaaradvies op verpakking heeft voorrang.

Meer informatie

Voedsel en Waren Autoriteit:
www.vwa.nl

Hygiëneverordening en
Warenwet
www.wetten.overheid.nl

Bewaarwijzer voedingscentrum
[webshop.voedingscentrum.nl/
webshop/images/producten/
103.pdf](http://webshop.voedingscentrum.nl/webshop/images/producten/103.pdf)

Hygiëncode voor horeca
[www.kenniscentrumhoreca.nl/
hygiencode](http://www.kenniscentrumhoreca.nl/hygiencode)

Colofon

Auteur(s): Ronald Hetem
Projectnummer: P1655
Datum: augustus 2008
© MOVISIE

Deze checklist is opgesteld door
MOVISIE en is tot stand gekomen in
samenwerking met de Voedsel en
Waren Autoriteit (VWA), Scouting
Nederland en NOC*NSF.

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 dooivocht 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.
- Was de vaat met heet water en zeep. Dit reduceert het aantal bacteriën.

Afvalverwerking

- Etenresotten 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.