



voedselveiligheid

De meeste clubgebouwen hebben 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 voor het koken van de groepsmaaltijd of het voorbereiden van de barbecue of het koken tijdens een kamp.

Waar let je op:

- De ruimte waar je voedsel gaat bereiden, moet schoon zijn en goed schoon gehouden kunnen worden. Let hierbij op kapotte tegels, roestvorming, scheurtjes, rubbers, etc.
- Er zijn voldoende en geschikte schoonmaakmiddelen aanwezig.
- Maak afspraken over het schoonmaken en maak een schoonmaakrooster.
- Er is een mogelijkheid om je handen te kunnen wassen.

- Koop gave producten en berg ze op de juiste plek op.
- Houdbare voorraad is droog en ongediertevrij opgeborgen.
- Houdbaarheidsdata gelden voor ongeopende verpakkingen.
- Schrijf een datum op geopende houdbare verpakkingen.
- Houdt de koelkast koel: de temperatuur moet tussen de 4°C en 7°C zijn.
- Zet producten zoals melk meteen na gebruik terug in de koelkast.
- Heb je onvoldoende koelmogelijkheden, koop dan bederfelijke etenswaren vlak voor het bereiden. Bewaar ongekoelde producten maximaal 2 uur.
- Bewaar geen bederfelijke producten in je clubhuis, ook niet in de koelkast. De houdbaarheid is zo beperkt dat het bij een volgende activiteit niet goed meer is.
- De afvalbakken moeten afgesloten zijn en regelmatig geleegd worden.
- Voer afval op een juiste manier af.

- Voorkom kruisbesmetting: scheidt vuile of rauwe producten van schone en bereide voeding. Vermijdt dat bacteriën van rauwe op bereide producten worden overgebracht, bijvoorbeeld via de snijplank of messen.
- Ontdooi vlees afgedekt in de koelkast: bacteriën krijgen geen kans en het vlees blijft sappig! Zorg ervoor dat het dooivocht niet in contact komt met andere producten. Bereidt het vlees direct na het ontdooien
- Dek bereid voedsel af totdat het wordt opgediend.
- Was na de maaltijd direct af met heet water en afwasmiddel.
- Droog af met schone en droge theedoeken. Vochtige mokken of pannen zijn een voedingsbodem voor bacteriën.
- Vaatdoekjes kun je het beste dagelijks verschonen.
- Laat je de kinderen zelf koken, zorg dan voor instructie en toezicht.
- Zorg voor schone handen: was regelmatig de handen met water en zeep.
- Zorg dat alle gerechten door en door warm worden en alles goed gaar is.
- Ga direct na het koken eten om afkoeling te voorkomen.
- Ben alert op ziekteverschijnselen, zoals diarree. Zieke deelnemers houden zich niet met voedselbereiding bezig.



Waar let je op bij een barbecue:

- Koude gerechten worden voor aanvang bewaard bij een temperatuur van ten hoogste 7 °C.
- Bederfelijke producten staan niet langer dan 2 uur ongekoeld.
- Etenresten 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 door en door gaar is.
- Rauwkost en sla worden gewassen met drinkwater en afgedekt in de koelkast bewaard.
- Als de Barbecue een kinderactiviteit is zorg er dan voor dat het vlees voorgedaard of gekookt is.

De wet

De wet stelt allerlei regels om ervoor te zorgen dat mensen niet ziek worden door het bereiden van voedsel. 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 en 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 vertaald in hygiënecodes. Dit zijn praktische werkinstructies om veilig voedsel te kunnen bereiden. Ook bij JongNL is het belangrijk dat je veilig en hygiënisch werkt en zoveel mogelijk aansluiting zoekt bij de hygiënecodes. Je kunt veel informatie halen uit de Hygiënecodes

Waar let je op bij voedsel bereiden (verkopen) op markten.

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

- Bederfelijke eet- en drinkwaren bewaar je op de voorgeschreven temperatuur.
- Is er geen bewaar temperatuur op de verpakking vermeld, dan geldt: ten hoogste 7 °C. Voor verse kip(delen) geldt een maximum temperatuur van 4 °C.
- Etenwaren die warm bewaard worden, moeten een temperatuur van boven 60°C hebben. Bijvoorbeeld kant-en-klaar maaltijden of sauzen.
- Raak je onverpakt eten of drinken met de handen aan? Zorg dat je je handen kunt wassen, bijvoorbeeld met een jerrycan met kraantje, zeep(pompje) en papieren handdoekjes.
- Is er een afsluitbare voorziening voor het afval?
- Voorraadvorming is niet toegestaan in een tijdelijke bedrijfsruimte, ook niet tijdens piekverkoop op markten en evenementen. Dit houdt in dat je niet meer dan één bakeenheid aanwezig mag hebben. Een bakeenheid is de hoeveelheid die in één keer wordt bereid.

Meer informatie

- Een overzicht van alle hygiënecodes is te vinden op de website van de Nederlandse Voedsel- en waren autoriteit www.nvwa.nl
- De bewaarwijzer vind je op www.voedingscentrum.nl