

ETEN BEREIDEN TIJDENS EVENEMENTEN

Het risico bij barbecueën schuilt in het feit dat het verhitten niet onder controle is (buitenkant zwart, binnenkant nog niet gaar wat leidt tot uitgroei van bacteriën). Ook is de kans op kruisbesmetting aanwezig (rauwe producten komen in contact met bereide producten). Om bovengenoemde redenen wordt het organiseren van een barbecue afgeraden.

Indien besloten wordt om toch te gaan barbecueën, dienen tenminste de volgende regels in acht genomen te worden:

- Koop vlees, vis en salades als laatste en gebruik een koeltas om te vervoeren
- Kies voorgedaarde varianten van vlees, zoals drumsticks of hamburgers. Deze zijn veiliger en sneller klaar;
- Was de groente grondig onder stromend water. Was je handen voordat je gaat eten, en ook zeker nadat je rauw vlees hebt aangeraakt;
- Zorg voor schone oppervlakken bij de BBQ om schalen en keukengerei neer te leggen;
- Gebruik aparte schalen, borden en keukengerei voor rauw vlees of vis;
- Markeer tangen en bestek, zodat je weet of ze voor rauwe of bereide producten worden gebruikt;
- Draai het vlees regelmatig om. Snij verbrande stukjes weg;
- Controleer of vlees en vis volledig is gegaard voordat je het opeet;
- Haal vlees, vis en salades in kleine hoeveelheden uit de koelkast om het direct te gebruiken;
- Gooi eten weg als het langer dan 2 uur buiten de koelkast is geweest.

PROFESSIELE HORECA

De wetgeving voor eet- en drinkwaren op publieksevenementen is vastgelegd in hygiënecodes. De professionele horeca is wettelijk verplicht om volgens de geldende hygiëncode te werken.

1. De Hygiëncode voor de horeca geldt voor de bereiding van eet- en drinkwaren in permanente bedrijfsruimtes.
2. De Hygiëncode voor contract- en inflightcatering is van toepassing op tijdelijke locaties.

In de nabijheid van de horeca moet een handenwasgelegenheid zijn met schoon stromend water, vloeibare zeep en papieren handdoekjes of schone handdoeken.

MEDEWERKERS/VRIJWILLIGERS

Medewerkers/vrijwilligers die door hun werkzaamheden op een evenement in aanraking komen met eten en drinken moeten zich houden aan de hygiëneregels. Valt u niet onder de wettelijke verplichtingen (professionele horeca of catering), bijvoorbeeld als het eten voor eigen gebruik is of wanneer er voor grote groepen vrijwilligers wordt gekookt, volg dan de 5 stappen van het voedingscentrum. [Bekijk link](#).

Kijk op [5x veilig barbecueën | Voedingscentrum](#) voor meer informatie

Tijdens het bewaren, bereiden en serveren van gerechten kan er het één en ander mis gaan. Micro-organismen kunnen zich in een relatief korte tijd tot grote hoeveelheden vermenigvuldigen en zich gemakkelijk verspreiden, waardoor bezoekers of medewerkers ziek kunnen worden.

Let dus op de persoonlijke hygiëne, was de handen regelmatig en houd rekening met de eisen die gesteld worden aan de bereiding van eten en drinken zoals een handenwasgelegenheid in de buurt van de keuken/ (voor)bereidingsplaats.

BEREIDEN VAN ETEN EN DRINKEN

De wetgeving voor eet- en drinkwaren op publieksevenementen

Houdt u tijdens de bereiding van eten en drinken, naast een goede handhygiëne, aan de volgende regels:

- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Bewaar koelverse producten in de koeling (max. 7 ° C).
- Zorg dat koude gerechten maximaal twee uur buiten de koeling blijven: gooi deze gerechten weg als ze na deze twee uur niet zijn opgegeten;
- Houd een lijst bij waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst en zijn weggegooid. Zo kunt u aantonen dat deze twee uur niet overschreden wordt.
- Let op de houdbaarheid van de bereide producten. Bereid de meest risicovolle gerechten (zoals vlees, pasta, rijst, puree en salades) als laatst. Zet de planning zo nodig op papier.
- Zorg dat bij de bereiding van koude gerechten de temperatuur zo laag mogelijk blijft (max. 7 ° C).
- Verhit warme gerechten tot een temperatuur boven de 75 ° C.
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten.

Meer informatie?

Voor meer informatie kunt u terecht bij:
GGD Brabant Zuidoost Tel: 088 003 1100