

VOEDSELVEILIGHEID (HYGIËNECODE HACCP)

Binnen de Europese wetgeving is geregeld dat alle organisaties die werken met eten en drinken volgens de HACCP-beginselen moeten werken. Deze HACCP-eisen zijn uitgewerkt in een hygiëncode. Speeltuinen, kindervakantieorganisaties, stads- en kinderboerderijen hoeven alleen volgens een hygiëncode te werken wanneer er structureel bedrijfsmatig eten wordt bereid en verstrekt.

Werkt jouw organisatie alleen met voorverpakte producten?

JA

Wanneer er alleen voorverpakte levensmiddelen verstrekt worden en er geen voedsel bereid wordt is een checklist of hygiëncode niet nodig.

Jouw organisatie werkt wel structureel met eten en drinken. Als er structureel (bijna dagelijks of op vaste dag(en) in de week) eten wordt bereid en verstrekt, dient de speelplek met een hygiëncode te werken.

Speeltuinen, kindervakantieorganisaties en stads- en kinderboerderijen kunnen de hygiëncode gebruiken die de NOC*NSF heeft ontwikkeld voor sportkantines. Deze bestaat uit een regelhulp en een 'log- en instructieboek voor sportkantines'. De regelhulp geeft na het beantwoorden van een aantal vragen over de situatie in de keuken advies op maat om te voldoen aan de hygiëncode. Voor het uitvoeren van de werkzaamheden is er het 'log- en instructieboek' met daarin registratieformulieren voor het uitvoeren van controles.

De hygiëncode is bedoeld voor activiteiten zoals:

- Organisaties waar structureel voedsel verstrekt wordt en voor organisaties die een eigen kantine hebben waar vrijwel dagelijks eten en drinken verstrekt wordt.
- 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.



Via google:
Nocnsf in Log- en instructieboek voor sportkantines

NEE

Werkt jouw organisatie structureel met eten en drinken?

JA

NEE

Jouw organisatie werkt niet structureel met eten en drinken. Als er niet structureel (vrijwel dagelijks of op vaste dag(en) in de week) en voor kleinere groepen eten en drinken wordt bereid en gegeten dan kan de speelplek werken met de checklist voedselveiligheid die is ontwikkeld voor vrijwilligers.

Deze checklist is bedoeld voor activiteiten zoals:

- Het uitdelen van eten tijdens een kamp of tijdens de sportdag.
- Verkoop of uitdelen van etenswaren aan vrijwilligers en publiek tijdens jaarlijkse evenementen van de vereniging.
- Een kinderactiviteit waar eten en drinken wordt uitgedeeld.

Deze checklist is dus NIET bedoeld voor activiteiten zoals:

- Dagelijkse verkoop van bv. verse broodjes, salades en frituur.



Via google:
voedselveiligheid movisie