

Eten en drinken op evenementen

Lekker eten behoort tot de grootste geneugtes van het leven. Bedorven eten kan het plezier echter grondig vergallen. Maag-darmproblemen als gevolg van slecht gegaard vlees komen relatief vaak voor tijdens festivals en evenementen in de buitenlucht. De risico's van drinken staan meestal in relatie tot alcohol. Een teveel daarvan kan in het ergste geval tot coma leiden. Hoe jonger de gebruiker, hoe groter het risico, ook voor de toekomst.

Als organisator van een evenement waar eten en drinken wordt verkocht of aangeboden, bent u verantwoordelijk voor het toezicht op de kwaliteit en de consumptie. Dat betekent dat u alle redelijke maatregelen moet nemen om risico's op besmetting of ziekte zoveel mogelijk te beperken.

Richtlijnen bij uitbestede catering

- controleer of de cateraar werkt met een professionele hygiëncode (gebaseerd op de HACCP)
- vraag naar het personeel dat de cateraar inzet; kennen medewerkers de code?
- vraag welke apparatuur de cateraar wil gebruiken en hoe; wees u bewust van eventuele risico's, bijvoorbeeld van frituurpannen of barbecues; maak afspraken over maatregelen om apparaten af te schermen en over brandveiligheid
- informeer welke stroom- en watervoorziening de cateraar nodig heeft; zorg voor verantwoorde aansluiting

Richtlijnen bij catering in eigen beheer

Ook als u zelf de catering wilt doen of werkt met niet-professionele cateraars moet u zorgen dat de principes van de HACCP zo veel mogelijk worden gevolgd. De HACCP is een in de horeca gebruikte afvinklijst die mogelijke gevaren in het voedselproces in kaart brengt. Ga als volgt te werk:

- maak een lijst van de (bereide) producten die u aan wilt bieden
- beschrijf van elk aanbod het proces vanaf de aankoop, het transport en de opslag, tot de bereiding en verkoop, het schoonmaken van materialen en de verwerking van afval
- bedenk wat riskante schakels zijn als het gaat om temperatuurbeheersing, hygiëne en houdbaarheid
- bedenk mogelijkheden deze schakels te controleren en in te grijpen
- zorg dat u deze ingrepen registreert

Met bovenstaande voorziet u zelf in een veiligheidsplan. U kunt voor controles en registraties ook bestaande registratielijsten gebruiken. Deze kunt u bijvoorbeeld downloaden via de site van [Vers&Veilig](#) of die van [Koninklijke Horeca Nederland](#). Richtlijnen zijn in ieder geval:

Temperatuurbeheersing

- zorg voor voldoende koeling: de koelkast moet <7°C zijn, de diepvries <-18°C
- houd kwetsbare producten zoals salades zoveel mogelijk afgedekt en gekoeld

- gebruik een voedselthermometer en maak deze na elk gebruik schoon
- verhit warme gerechten tot >75°C en bij opwarmen tot >60°C

Inrichting en hygiëne

- zorg voor stromend water, vloeibare zeep, papieren handdoekjes en afvalbakken op de plek waar eten word bereid en verstrekt
- communiceer uw voedselveiligheid- en (hand)hygiëneregels aan alle medewerkers; hang de regels eventueel ook op
- berg voeding en schoonmaakmiddelen gescheiden op; houd ook vuile vaat apart
- plaats geen voedingsmiddelen op de grond i.v.m. ongedierte
- gebruik zoveel mogelijk wergwerpdoeken. Als u toch keukendoeken gebruikt: vervang ze op tijd
- was keukenplanken en – gereedschap na elk gebruik af, i.v.m. mogelijke kruisbesmetting

Kwaliteit, bereiding en houdbaarheid

- controleer bij het kopen van producten de houdbaarheid
- gebruik geen producten waarvan u de kwaliteit niet traceren kunt
- houd rauwe en bereide gerechten apart van elkaar i.v.m. gevaar van kruisbesmetting
- bij meerdaagse evenementen: voorzie bereide producten van een sticker met datum
- werk volgens het principe first-in-first-out

Barbecue

Barbecueën op evenementen is populair, maar er kleven extra risico's aan. Laat het barbecueën daarom liefst over aan professionals. Organiseert u toch zelf een barbecue? Houdt u zich dan aan het volgende:

- gebruik bij voorkeur voorgedaarde kip, hamburgers en worst
- bewaar vlees, vis, gevogelte en salades zo veel mogelijk in de koeling, neem kleine porties tegelijk, dek de producten af
- bewaar kip en vis op <4°C
- verhit rauwe producten door en door, tot een kerntemperatuur van >75°C
- verhit voorgedaarde producten tot een kerntemperatuur van >60°C
- houd producten warm au bain-marie op >60°C
- houd gegrilde producten apart van rauwe producten; gebruik ook aparte tangen
- serveer het vlees op een schoon bord
- serveer geen vlees dat erg zwartgeblakerd is, dit is ongezond

Alcohol

- verkoop geen alcohol aan jongeren onder 18 jaar; laat bij twijfel de id checken
- houd toezicht en waarschuw: jeugdigen riskeren een boete van ten minste € 45
- spreek met uw crew af wat te doen als mensen beschoonken raken

Wat te doen bij ziekte?

Ondanks de maatregelen die u getroffen heeft, kan het gebeuren dat mensen ziek worden, hetzij van bedorven eten, van teveel drank, drugs of een combinatie. Maak van tevoren een plan hoe te handelen, zorg dat medewerkers weten wat te doen.

Wordt er een ongewoon aantal bezoekers en/of medewerkers ziek met bijvoorbeeld acute maag- en darmklachten (diarree en/of braken), meld dit dan bij het Meldpunt Infectieziekten van GGD Kennemerland (023 7891612). U leest [hier](#) meer over de meldingsplicht.