



Milan Summer Festival

Horeca voorschriften FOOD | Den Haag - Zuiderpark

In het geval dat etenswaar wordt aangeboden moeten de eisen van het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen (uitwerking in de Hygiëncode voor de Horeca), het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, de Verordening (EG) 852/2004 en de Drank- en Horecawet in acht worden genomen. Wij verwijzen met name naar de voorschriften van de Keuringsdienst van Waren en de Hygiëncode Ambulante Handel. Over het onderwerp “mobiele bedrijven”, zoals op braderieën en (vrij)markten, staat het een en ander uitgelegd in het Dossier ‘Vrijmarkten en Evenementen’. Dit dossier is te vinden op www.nvwa.nl. Het is het snelst te vinden via de zoekfunctie. Zoek op “vrijmarkt”.

Dit document is slechts een samenvatting van bovenstaande voorschriften en Hygiëncode en vervangt derhalve NIET deze voorschriften. U bent als ondernemer zelf verantwoordelijk zich te verdiepen in de geldende regelgeving.

Voorschriften voor Foodtenten

(a) De organisatie verzorgt in de directe omgeving van iedere stand een centrale wasplaats met warm en koud water. U dient zelf zorg te dragen voor aanwezigheid van antibacteriële handzeep dan wel handalcohol, papieren handdoeken en wegwerp handschoenen. Neem tevens afsluitbare schone jerrycans mee om te vullen bij de wasplaatsen.

U verleent uw medewerking aan de voedselvoorziening van een publieksevenement. Om de voedselvoorziening veilig te laten verlopen, vragen wij uw aandacht voor de noodzakelijke hygiëne. Tijdens de opslag, het bereiden en het serveren van gerechten kan bacteriegroei optreden. Om dit tot het minimum te beperken is uw **persoonlijke hygiëne** van groot belang. Houdt u daarom strikt aan de onderstaande regels.

- Was voor aanvang van elke nieuwe reeks handelingen de handen met zeep en maak gebruik van handdoekjes voor eenmalig gebruik. Gebruik eventueel handalcohol of draag bij elke nieuwe handeling nieuwe wegwerp handschoenen.
- Draag geen sieraden aan de handen.
- Dek wondjes aan handen af.
- Zorg voor verzorgde en schone haren en baard e.d.
- Vermijd direct contact met blote handen aan het voedsel.
- Draag schone werkkleding.
- Gebruik koksdoeken alleen maar als pannenlap voor hete pannen, borden etc. en in geen geval om handen of materialen aan af te vegen.
- Werk steeds met schone materialen (snijplanken, messen e.d.) om kruisbesmetting te voorkomen.
- Rook niet, eet niet en kauw geen kauwgom tijdens de werkzaamheden.

(b) De organisatie verzorgt vuilcontainers. U kunt hierin uw vuilnis in afgesloten zaken aanbieden. Plaats zelf minimaal twee vuilnisbakken per 5 meter uitgifte, welke tevens regelmatig dienen te worden geleegd. Afvalzakken en dozen e.d. mogen niet in het zicht van de bezoeker worden bewaard, hiervoor gebruikt u de ruimtes achter de tenten. De organisatie hecht veel waarde aan het “schoon” houden van de ruimtes rondom de food verkooppunten, hier dient door de cateraars rekening mee te worden gehouden.

- Glas en restafval gescheiden aanbieden.
- Spoel vet en olie niet door de wasbakken, toiletten i.v.m. kans op verstopping. Bied dit in afgesloten vetcontainers aan die bij de centrale wasplaatsen staan.



- Afwas water e.d. niet legen in de grond, maar in gesloten containers aanbieden bij de wastafels.

(c) Ook bij de **bereiding van gerechten** kan er het één en ander misgaan. Micro-organismen hebben relatief korte tijd nodig om zich te kunnen vermenigvuldigen tot grote hoeveelheden. Soms is het duidelijk dat een product niet meer voor consumptie geschikt is, bijvoorbeeld door smaak- en geurafwijkingen of door schimmelvorming. Maar dit is lang niet altijd het geval. In het temperatuursgebied tussen de 15-55 °C, (de wettelijke temperaturen zijn: warm bewaren bij 60 °C of hoger en gekoeld bewaren bij 7 °C of lager), kunnen micro-organismen zich zeer snel vermenigvuldigen. Houdt u daarom aan de volgende regels.

- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Bewaar al uw koelverse grondstoffen in de koeling (beneden de 7 °C). Koelboxen mogen alleen worden gebruikt indien kan worden aangetoond dat de temperatuur beneden de 7 °C is en blijft.

Houd bij de organisatie rekening met de houdbaarheid van de bereide producten. Stel de bereiding van de meest risicovolle gerechten (o.a. vlees, pasta, rijst, puree, rauwkost etc.) uit tot de laatste voorbereiding. Gebruik zelfbereide producten niet langer dan 2 dagen (maximale temperatuur 7 °C) of 3 dagen (maximale temperatuur 4 °C). Zie voor meer informatie in de Hygiëncode voor de horeca blz. 33.

- Label de bereide producten met de productiedatum en controleer regelmatig de temperatuur van producten en koelingen volgens het HACCP systeem (zie bijlage). Zorg dus voor de aanwezigheid en gebruik van temperatuurmeters.
- Zorg dat bij de bereiding van koude gerechten de temperatuur zo laag mogelijk blijft (beneden de 7 °C).
- Verhit warme gerechten tot een temperatuur boven de 75 °C.
- Zorg voor warmhoudapparatuur als een kookplaat of bain-marie om warme gerechten te bewaren boven een temperatuur van 63 °C.
- Onderneem directe actie als de temperatuur boven de 7 °C komt.
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten in verband met kruisbesmetting.
- Voor het serveren van koude gerechten zonder koelvitrine kunt u gebruik maken van devrijstelling 'gekoeld bewaren'. Dit houdt in dat koude gerechten **maximaal** twee uur ongekoeld gepresenteerd worden. Indien gerechten na deze twee uur niet zijn geconsumeerd, moeten de gerechten worden weggegooid. Hiervoor dient u een dervingslijst bij te houden waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst en weggegooid. Dit om aan te tonen dat u de twee uur niet overschrijdt.

(d) Bij barbecueën is het verhitten minder goed onder controle (buitenkant zwart, binnenkant nog niet gaar) en is de kans op kruisbesmetting (rauwe producten komen in contact met bereide producten) zeer groot. Neem daarom tenminste de volgende regels in acht.

- Bewaar producten tot vlak voor bewerking of roosteren in de koeling of vriezer.
- Koop voorgedaard of –geweld vlees in. Dus geen rauw vlees!
- Voorkom dat rauwe producten reeds bereide producten kunnen besmetten. Dit houdt in aparte materialen (snijplanken, messen en dergelijke) voor het bewerken van rauwe producten en aparte materialen voor bereide producten. Ook tussentijds wassen van de handen bij de wisseling van de werkzaamheden is van belang.
- Zet rauwkost, salade en het ongeroosterde vlees nooit langer dan twee uur ongekoeld op buffetten of tafels. Indien de koude producten gekoeld staan moet de temperatuur onder de 7 °C blijven of dient gebruik te worden gemaakt van de 2-uursborging (zie paragraaf 2 onderdeel c).
- Gebruik aparte barbecuetangen om het vlees op de barbecue te leggen.
- Verzamel etensresten direct na de barbecue in afsluitbare zakken in vuilcontainers.



(e) Vermijd besmettingsrisico's tijdens transport en opslag.

- Maak gebruik van schoon, deugdelijk en gekoeld transport om de foodproducten naar het festival te vervoeren.
- Zet gerechten, voorraad niet direct op de grond.
- Bewaar gerechten, voorraad in schone opslagcontainers of plastic tupperware boxen.
- Scheid rauw voedsel van bereide gerechten.

(d) Draag voor de veiligheid van uzelf, medewerkers en bezoekers zorg voor naleving van onderstaande voorschriften.

- In de onmiddellijke nabijheid van een bak-, braad- of frituurtoestel moeten goed passende deksels of een blusdeken aanwezig zijn om het toestel in geval van brand te kunnen afdekken.
- Bij ieder brandhaard moet een brandblusser voor iedereen duidelijk zichtbaar en gemakkelijk bereikbaar geplaatst zijn. Heeft u geen of niet voldoende brandblussers kunt u deze bij de organisatie huren.
- De opstelling tussen gasfles en warmtebron moet 5 meter bedragen.
- Gebruik alleen professionele stroomkabels zonder breuk of beschadigingen. Bij herhaalde kortsluiting door ondeugdelijke stroomkabels zal de organisatie deze verwijderen.

(e) Aanvullende brandveiligheidsvoorschriften barbecues.

- Voor het aanmaken van een barbecue mag geen gebruik worden gemaakt van brandbare vloeistoffen: brand gel is wel toegestaan.
- De barbecue dient op voldoende afstand van overige tenten, goederen of beplanting te worden geplaatst om gevaar van brand voor deze te voorkomen.
- De barbecue moet zodanig zijn opgesteld dat hij niet kan omvallen of omgestoten kan worden.
- Teneinde hinder, overlast of brandgevaar tot een minimum te beperken is het stoken van een barbecue alleen geoorloofd bij gunstige windrichting en –sterkte: bij windkracht 5 en hoger mag niet worden gestookt.
- In de nabijheid van een barbecue dient een blusmiddel voor onmiddellijk gebruik bereikbaar en beschikbaar te zijn. Bij een **houtskool** gestookte barbecue moet ten minste een blusmiddel aanwezig zijn in de vorm van een emmer water. Bij een **gas gestookte** barbecue moet tenminste een poederblusser of schuimblusser aanwezig zijn.
- Na afloop moeten de nog smeulende resten houtskool met water worden geblust of met een laag zand worden afgedekt.
- Gebruikte resten houtskool kunt u aanbieden in de daarvoor bestemde metalen klike's.