

# Checklist Voedselveiligheid

**Bij meer dan driekwart van de vrijwilligersorganisaties en sportverenigingen wordt af en toe eten en drinken bereid, uitgedeeld en/of verkocht. Dat moet veilig gebeuren. De organisatie of club is daar zelf verantwoordelijk voor. Deze checklist helpt daarbij.**

Om de veiligheid te kunnen garanderen heeft de Europese Unie een hygiëneverordening opgesteld. Organisaties die structureel eten en drinken bereiden, uitdelen en/of verkopen moeten zich houden aan de hygiëneverordening. Toezichthouder is de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA). Inspecteurs komen onaangekondigd langs en voeren een beoordeling uit op de naleving.

## Doelgroep

De checklist is bedoeld voor vrijwilligersorganisaties en sportkantines waar met enige regelmaat etenswaren worden bereid en gegeten. Denk aan het uitdelen van eten tijdens kamp of sportdag, het verkopen of uitdelen van eten op jaarmarkten, bij de jaarafsluiting, de jaarlijkse barbecue e.d.

De checklist is niet bedoeld om de voedselveiligheid te checken tijdens evenementen. Gebruik bij catering de Hygiëncode of huur een professionele cateraar in.

Kantines van bijvoorbeeld sportverenigingen waar voedsel verstrekt wordt kunnen gebruik maken van de hygiëncode voor de horeca. Die hygiëncode kan niet vervangen worden door deze checklist.

## Allergenenwet

Aan het aanbieden van niet-voorverpakte levensmiddelen zijn regels verbonden die uitgewerkt zijn in de Warenwetregeling allergeneninformatie niet-voorverpakte levensmiddelen. Het is verplicht om de consument te informeren of er bepaalde allergenen zijn gebruikt bij het bereiden van voedsel. Het gaat om de 14 allergenen: ei, vis, glutenbevattende granen, pinda, noten, soja, melk, inclusief lactose, schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfiet en lupine.

## Plagdieren

Daar waar voedingsmiddelen worden bereid en verkocht is het verplicht om maatregelen te nemen om aanwezigheid van plagdieren te voorkomen.

Hygiëne: maak voorafgaand aan de bereiding de oppervlaktes schoon, doe dat ook na de bereiding en zorg dat voedselresten ook de kruimels verwijderd zijn.

Nestelplekken: voorkom dat niet gebruikte spullen, dozen, apparatuur als schuilplekken kunnen dienen voor plagdieren. Berg levensmiddelen zo op dat plagdieren geen toegang kunnen krijgen.

Afvalbeheer: zorg dat afval niet toegankelijk is voor plagdieren.

Wanneer inspecteurs ernstige risico's voor de volksgezondheid zien kan de NVWA maatregelen nemen.

## Colofon

Deze checklist is met zorg samengesteld door vereniging NOV in samenwerking met NOC\*NSF en de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit (NVWA).

Voor vragen of meer informatie kunt u terecht op ons platform: [www.vrijwilligerswerk.nl](http://www.vrijwilligerswerk.nl)

# Checklist

## Controlemomenten

Zorgdragen voor de voedselveiligheid start op het moment dat eten en drinken wordt aangeschaft en eindigt nadat het uitgedeeld of geconsumeerd is. Tijdens dit proces van inkoop tot consumptie zijn er een aantal kritische momenten:

1. Inkoop en levering;
2. Bewaren en opslag;
3. Bereiding;
4. Afvalverwerking.

De checklist bevat aanwijzingen voor deze momenten die helpen bij de voedselveiligheid.

## Algemene regels

Er zijn regels die altijd gelden. Neem deze regels in acht voor gebruik van de checklist:

1. Verkoop en verstrek alleen producten voor de uiterste houdbaarheidsdatum. THT-datum staat op producten die niet snel bederven. Na deze datum kan de kwaliteit achteruit gaan, maar is de smaak meestal nog goed. TGT-datum staat op zeer bederfelijke producten, dit is echt de laatste dag waarop het nog veilig is om het product te eten.
2. Vervoer, bewaar en bereid producten op de juiste manier en volg instructies op verpakkingen hierover op.
3. De ruimtes waarin met eten en drinken gewerkt wordt, moeten schoon zijn zodat voedsel niet verontreinigd wordt.
4. Er moet gelegenheid zijn om handen goed te kunnen wassen. Zorg voor water, zeep en papieren doekjes en hang er de [instructie handhygiëne](#) op.
5. Bewaar bederfelijke producten voor bereiding of consumptie niet langer dan twee uur buiten de koeling.

## Persoonlijke hygiëne

- Personen die etenswaren bereiden verrichten geen andere activiteiten. Zorg voor een goede taakverdeling.
- Besteed aandacht aan goede verzorging: schone handen en kleding, lange haren bij elkaar binden en geen sieraden aan de handen
- Personen die ziek zijn of tot 3 dagen geleden zijn geweest (verkouden, griepig, buikloop) mogen geen etenswaren bereiden.
- Plak wondjes af.

## Inkoop & Levering

- Koop niet gehavende producten, let er bijvoorbeeld op dat groenten en fruit geen butsen en rotte plekken bevatten.
- Let er op dat de verpakking niet beschadigd is. Bij beschadiging verliest de verpakking de beschermende werking en is de houdbaarheidsdatum niet meer geldig.
- Let er op dat de uiterste houdbaarheidsdatum (TGT datum) niet verstreken is.
- Leg bederfelijke producten na aankoop direct in de koelkast.

## Bewaren en opslag

- Zorg voor een droge en schone opslagruimte, vrij van ongedierte.
- Bewaar voedingsmiddelen bij voorkeur op planken, nooit op de grond.
- Volg de instructies op de verpakking.
- Gekoelde producten worden gekoeld bewaard, diepgevroren producten worden diepgevroren opgeslagen (zie tabel aanbevolen bewaartemperatuur).

## Bewaren en opslag

- Bewaar vis, schaaldieren en rauw vlees in de koeling totdat het product er niet meer vers uitziet of direct in de vriezer als het niet op dezelfde dag wordt geconsumeerd. Dit voorkomt de groei van micro-organismen en de vorming van schadelijke stoffen zoals histamine.
- Voorkom kruisbesmetting met micro-organismen en allergenen. Bewaar rauwe producten gescheiden (geen kip bij rundvlees).
- Houd rauwe en ongewassen producten gescheiden van bereide producten.
- Bewaar producten niet onverpakt of onafgedekt.
- Bewaar geopende verpakkingen van beperkt houdbare producten niet buiten de koeling.
- Bewaar aangebroken verpakkingen in een afsluitbare doos.
- Bewaar producten niet in open conservenblikken maar in reinigbare en afsluitbare opslagbakken om verontreiniging te voorkomen.
- Bewaar bereid voedsel afgedekt in de koeling onder de 7 graden.  
Gebruik altijd eerst de producten met de kortste THT of TGT datum.

## Bereiding

- De ruimte waarin voedingsmiddelen worden bereid is schoon.
- Zorg voor persoonlijke hygiëne, inclusief schone kleding.
- Handen wassen voor en na het bereiden van eten en na toiletbezoek.
- Gebruik alleen schone materialen als messen, vorken en snijplanken. Vaatdoekjes vormen een bron van besmetting, vervang ze na elk gebruik door schone die is gewassen op 60 graden.
- Controleer apparatuur en gereedschap op loszittende onderdelen die in het eten achter kunnen blijven.
- Advies: gebruik verschillende snijplanken voor vlees, vis en groenten, het liefst herkenbaar aan kleur, vorm of materiaal.
- Staar er adviezen voor bereiding op de verpakking, volg die dan op.
- Let op de gevaren van kruisbesmetting, geef ziekmakende bacteriën geen kans. Werk bij elk product steeds met schone handen en materialen.
- Is er geen koelvoorziening, bereid gekoelde en diepgevroren producten direct en serveer deze binnen 2 uur.
- Ontdooi diepgevroren vlees in de koelkast en zorg ervoor dat dooivocht niet op andere producten komt. Kleine stukken rauw vlees of vis kunnen ook ontdooid worden in de magnetron. Volg hierbij de gebruiksaanwijzing van de magnetron. Na ontdooien in de magnetron moet het product wel direct bereid worden.
- Verhit rauw vlees en vis tijdens de bereiding tot op de kern en verstrek het alleen als het helemaal gaar is. Controleer elke keer direct na bakken, koken of frituren of de kleur aan de buitenkant en binnenkant van vlees, gevogelte of de vis goed is:
  - Vlees is dan van binnen helemaal grijs van kleur
  - Gevogelte zoals kip en kalkoen is dan van binnen wit van kleur
  - Witvis is dan wit van kleur, ondoorzichtig, en valt makkelijk uit elkaar
  - Tonijn en zalm is dan lichtroze en valt makkelijk uit elkaar
- Sla, rauwkost en fruit kort voor gebruik wassen met schoon water.
- Koude gerechten tot aanvang van de maaltijd bewaren bij een temperatuur van hooguit 7°C.
- Gebruik geen rauwe eieren in voedsel dat niet verhit wordt.
- Was de vaat met heet water en zeep. Dit vermindert bacteriën.

## Afvalverwerking

- Etensresten direct weggoeien in afsluitbare containers. Houdt ook de containers zelf schoon en vrij van ongedierte.
- Gooi bederfelijk voedsel dat langer dan twee uur buiten de koeling is geweest is weg. Reeds opgediend voedsel niet bewaren.
- Afvalcontainers staan niet in de buurt van de plaats van bereidingen kookgelegenheid.

# Bijlagen

## 1. Houdbaarheidstabellen

Product	Nadere omschrijving	Bederfkenmerken	Richtlijn houdbaarheidstermijn
<b>Zeer lang houdbare producten</b>			
Zout		Mits droog bewaard geen bederf. Na zeer lange tijd mogelijk muf.	Tot één jaar (en mogelijk langer) na THT, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Suiker			
Mie, macaroni en spaghetti	Droge pastaproducten		
Koffie en thee			
Rijst			
Instant poeder, vetarm	Koffie, kruidenmix en pudding	Smaak kan achteruit gaan.	
UHT-verpakte flessen frisdrank en vruchtensap			
Volconserven, blik/glas	Groenten, fruit, soep, vlees, vis, koffiemelk en jam	Roestvorming op blikken en doppen. Gasvorming (bol staan).	
Siroop en stroop			
Snoep, hard	Lolly's en zuurtjes		
<b>Lang houdbare producten</b>			
Meel		Muf, mijt.	Tot twee maanden (en mogelijk langer) na THT datum, mits het product de kenmerkende eigenschappen nog heeft en geen gebreken aan product of verpakking waarneembaar zijn.
Droge koekjes		Rans worden van het vet.	
Muesli, ontbijtgranen en cornflakes			
Zoet broodbeleg (pindakaas, pasta, hagelslag)			
Chips, zoutjes en pinda's			
Olie en frituurvet			
Instant poeder, vet	Soep en melkpoeder	Omgevingsgeur kan doorverpakking heen treden.	
Snoep, zacht	Met vulling, chocolade en drop		
Frietsaus, mayonaise en ketchup			
UHT-verpakte melk en vla			
<b>Beperkt houdbare producten</b>			
Brood, roggebrood en afbakbrood		Muf, schimmel en rans worden van het vet.	THT-datum aanhouden, uitzonderingen mogelijk, maar dan wel goed beoordelen! Dagvers brood kan ingevroren worden, liefst binnen 2-3 weken consumeren.
Kaas		Rans worden van het vet.	
Cake, koek met vulling, zachtekoek en ontbijtkoek			
Margarine en boter		Gisting.	
Half conserven (bijvoorbeeld haringen mosselen)	Waarbij koeling vereist	Omgevingsgeur kan doorverpakking heen treden.	
Diepvriesproducten			
<b>Kort houdbare producten</b>			
Vers vlees, kip, vis en vleeswaren	Deze producten hebben vaak een TGT-datum (te gebruiken tot). Koeling (onder 7°C) is vrijwel altijd vereist. In een aantal gevallen en zelfs koeling vereist van onder de 4°C.	Bacteriegroei (eventueel schimmel) en bederf.	NOOIT na THT-datum uitleveren. Consument moet product uiterlijk nog kunnen gebruiken op de TGT-datum. Belangrijk is gesloten koelketen (opslag, vervoer en distributie). Als dat niet gewaarborgd is, NIET uitleveren! AGF visueel beoordelen, mag geen bederf vertonen (rot of schimmel).
Gebak			
Gekoelde maaltijden en salades			
Dagverse zuivel, zachtekaassoorten en eieren			
Vers geperst vruchtensap			
Gesneden groeten			
Aardappelen, groeten en fruit AGF (vers)			

## 2. Bewaar temperatuur

Product	Bewaartemperatuur
Zuivel	Ten hoogste 7°C*, bij voorkeur 4°C
Halffabricaten (verdere bereiding nodig, bijv. voorgesneden vlees, voorgekookte rijst, deegmixen)	7°C*
Bewerkte groenten en fruit	7°C*
Vlees	Ten hoogste 7°C*, bij voorkeur 4°C
Kip, gevogelte en vis	4°C of kouder
Diepvriesproducten	-18°C of kouder, voor uitgifte geldt -15°C