

# Informatieblad voor medewerkers en vrijwilligers die assisteren bij de voedselvoorziening

Als u door uw werkzaamheden op een evenement in aanraking komt met eten en drinken is het belangrijk dat u zich houdt aan de hygiëneregels. Tijdens het bewaren en serveren van gerechten kunnen ziekteverwekkers (micro-organismen) zich gemakkelijk verspreiden, waardoor bezoekers of medewerkers ziek kunnen worden. Let dus op persoonlijke hygiëne, was uw handen regelmatig en houdt rekening met de eisen die gesteld worden aan de bereiding van eten en drinken.

- Let op dat u tijdens de werkzaamheden
  - Geen hand- of polssierraad draagt;
  - Wondjes aan de handen afdekt;
  - Verzorgde en schone (baard)haren heeft;
  - Schone werkkleding draagt;
  - Schone kookspullen gebruikt;
  - Eten niet met de blote handen aanraakt;
  - Koksdoeken allen gebruikt als pannenlappen voor heten pannen en borden
  - **Niet** rookt, **niet** eet en **geen** kauwgom kauwt.

## Handenwassen

Een van de meest voorkomende manieren waarop micro-organismen worden verspreid, is via de handen. De handen krijgt u schoon door ze te wassen met water en zeep of ze in te wrijven met een hand-desinfecterend middel.

- Indien zichtbaar vieze handen, was dan uw handen met water en vloeibare zeep. Gebruik dan geen hand-desinfecterend middel; door zichtbaar vuil vermindert de werking.
- Maak uw handen schoon:
  - voor en na **elke** nieuwe reeks handeling;
  - als ze zichtbaar vuil zijn;
  - na een toiletbezoek;
  - voor en na het eten;
  - na contact met dieren;
  - na het uittrekken van handschoenen;
  - na schoonmaakwerkzaamheden;
  - na contact met lichaamsvocht zoals speeksel, braaksel, ontlasting, wondvocht of bloed;
  - na hoesten, niezen of snuiten van de neus (ook als uw zakdoek heeft gebruikt; ziekteverwekkers kunnen door zakdoek heen op uw handen komen)
- Was uw handen zo:
  - Maak uw handen nat;
  - Breng vloeibare zeep uit een dispenser aan op uw handen;
  - Wrijf de zeep minimaal 10 seconden goed uit. Wrijf ook uw duimen, vingertoppen, polsen en tussen de vingers in;
  - Spoel de zeep af;
  - Droog uw handen en polsen met een (papieren) wegwerpdoekje;
  - Sluit dan de kraan met uw elleboog of het wegwerpdoekje;
  - Gooi het doekje weg in de prullenbak.

→ Desinfecteer uw handen zo:

- Zorg dat uw handen droog zijn. Vocht verdunt het desinfecterende middel, waardoor deze onvoldoende werkt;
- Breng een druppel (te grote van een erwt) desinfecterend middel aan op uw hand;
- Wrijf uw handen hier helemaal mee in. Neem ook uw duimden, vingertoppen, polsen en tussen de vingers mee;
- Blijf het middel inwrijven tot alles is opgedroogd. Pas dan zijn de micro-organismen gedood.

### **Bereiden van eten en drinken**

Tijdens de bereiding van eten en drinken kan er het een het ander mis gaan. Micro-organismen kunnen zich in een relatief korte tijd tot grote hoeveelheden vermenigvuldigen. Dit kan gebeuren als producten bedorven zijn, maar dat hoeft niet altijd. Ook producten die er nog goed uitzien en ruiken kunnen micro-organismen bevatten. Houdt u tijdens de bereiding van eten en drinken aan de volgende regels:

- Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.
- Bewaar al uw koelverse producten in de koeling (beneden de 7 °C).
- Zorg dat koude gerechten maximaal 2 uur buiten de koeling blijven:
  - Gooi deze gerechten weg als ze na deze 2 uur niet opgegeten zijn;
  - Houdt een lijst bij waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst

*Zo kunt u aantonen dat deze 2 uur niet overschreden wordt.*
- Let op de houdbaarheid van de bereide producten. Bereidt de bereiding 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 (beneden de 7 °C).
- Verhit warme gerechten tot een temperatuur boven de 75 °C.
- Houd rauwe producten gescheiden van bereide gerechten.

(Bron: LCHV Hygiënerichtlijnen voor publieksevenementen)