



Hygiene, gezondheid en veiligheid

Zorg voor een veilig marktkraam!



Tegenwoordig zijn consumenten meer en meer kritisch geworden en eisen dat voedsel natuurlijk is, vers, aantrekkelijk en hygiënisch bereid.

Het aantal gemelde gevallen van voedselvergiftiging stijgt. Voedsel dat niet hygiënisch bereid of bewaard is kan maagstoornissen, braakneigingen en braken veroorzaken.

Het gevaar van verontreiniging bestaat voor alle ondernemingen die handelen in voedselproducten. Festival eetstalletjes zijn hier geen uitzondering op. Het is de verantwoordelijkheid van de standhouder om dit risico zoveel mogelijk te beperken. Standhouders die voedselhygiëne niet ernstig nemen zullen hun klanten verliezen en door agenten van de voedselcontrole negatief beoordeeld worden.

STANDHOUDERS DIE VOEDSELHYGIËNE NIET ERNSTIG NEMEN ZULLEN HUN KLANTEN VERLIEZEN EN DOOR AGENTEN VAN DE VOEDSELCONTROLE NEGATIEF BEOORDEELD WORDEN.



De meest voorkomende oorzaken van verontreiniging zijn:

- Mensen: vuile handen, gevallen haren, geïnfecteerde wonden, enz.
- Voedselproductie: besmette grondstoffen
- Werkmethoden: ongeschikte bewaring en bewerking van producten
- Omgeving: vuile omgeving
- Materiaal: verontreinigde oppervlakten en werktuigen

Er moeten stappen worden ondernomen om verontreiniging te voorkomen op alle plaatsen waar voedsel bereid wordt. De reglementering verschilt van land tot land; deze afdeling is niet definitief maar dient gezien te worden als een algemeen overzicht.

De volgende checklijst zal je helpen om zo hygiënisch en veilig mogelijk te werken op een festivalmarkt.



ER MOETEN STAPPEN WORDEN ONDERNOMEN OM VERONTREINIGING TE VOORKOMEN OP ALLE PLAATSEN WAAR VOEDSEL BEREID WORDT.





Checklijst

Milieufactoren

- Ik zorg ervoor dat de stand en de wagen waarin het voedsel bereid wordt grondig gereinigd worden voor en na de voedselproductie.
- Ik zorg voor voldoende zuiver water en reinigingsproducten.
- Ik vermijd rechtstreeks handcontact wanneer ik rauwe producten behandel. Ik gebruik proper gereedschap (handschoenen, vorken, enz).
- Ik pak ongebruikte overschotten van bereid voedsel onmiddellijk in en zet deze dadelijk in de koelkast (microben vermenigvuldigen zich elke 20 seconden wanneer niet gekoeld).
- Ik gebruik propere materialen en gerief (snijplanken, messen).
- Ik vermijd om propere en gebruikte (vuile) materialen bij elkaar te leggen.
- Ik zorg ervoor dat er zo weinig mogelijk afval is.
- Ik zorg voor vuilniszakken maar ik plaats deze niet in de nabijheid van de plaats waar ik het voedsel bereid.
- Ik zorg voor veel en betrouwbare verlichting. Dit moedigt mij aan om veilig en hygiënisch te werken. Insecten vermijden goed verlichte plaatsen.
- Ik bescherm uitgesteld voedsel door gebruik van glas, een stolp of plastic.
- Ik bewaar vers voedsel bij een temperatuur van 2°C tot 4°C. Ik gebruik een aangepast koelsysteem of goede koelcontainers met thermometers.
- Ik hou de gerechten niet langer dan 2 uren warm.
- Ik zorg ervoor dat koude gerechten binnen de 30 minuten nadat zij uit de koelkast zijn gehaald geconsumeerd worden.
- Ik zorg ervoor dat warm eten grondig verwarmd wordt (om de meeste microben te doden, de verwarming moet minstens 65 graden zijn (65°C)).
- Ik vervoer warme maaltijden bij een temperatuur van minstens 65°C.
- Ik vervoer koude maaltijden bij een temperatuur van ten hoogste 7°C.





**THE FOLLOWING
CHECKLIST WILL HELP
YOU TO WORK AS
HYGIENICALLY AND
SAFELY AS POSSIBLE AT
A FESTIVAL MARKET**



Checklijst

Ikzelf

- Ik besteed aandacht aan persoonlijke hygiëne.
- Ik was mijn handen met ontsmettende zeep.
- Ik draag aangepaste werkkledij.
- Ik gebruik wegwerphanddoeken.
- Ik rook niet tijdens de voedselbereiding.
- Ik draag zoveel mogelijk handschoenen wanneer ik voedsel bewerk.
- Ik verbind wonden met een waterdicht verband, of draag handschoenen (wonden mogen niet in direct contact komen met voedsel).
- Ik zorg voor geknipte en propere nagels en gebruik geen nagellak (deze kan afschilferen en in het voedsel terecht komen).
- Ik peuter nooit in mijn neus, lik mijn vingers of bijt op mijn nagels, en ik probeer om niet aan mijn hoofd of gezicht te krabben.
- Ik proef voedsel door een propere lepel te gebruiken (enkel eenmaal te gebruiken), of een wegwerpinstrument, niet mijn vingers.
- Mijn haar is proper en achteruit gekamd of bedekt met een muts of een gepast hoofddekseel.

Veiligheid

- Ik bewaar een Eerste Hulp doos in mijn stand.
- Ik zorg voor een vuurbestendige deken en/of een brandblusser.
- Ik ben voldoende verzekerd.
- Ik zorg voor genoeg ruimte rond mijn stand om de klanten veilig te kunnen laten passeren.

