

Informatiefolder

Voedselbereiding en drinkwatervoorziening bij evenementen

Voedselbereiding en drinkwatervoorziening bij een evenement kunnen risico's met zich meebrengen. Een organisator is wettelijk verplicht om maatregelen te nemen die de kans verkleinen dat medewerkers en bezoekers ziek of onwel worden.

mei 2022

Richtlijnen Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid

In Nederland bestaat de 'Hygiënerichtlijn voor Evenementen'. Als organisator bent u verantwoordelijk voor het naleven hiervan. Kijk voor de volledige richtlijn op www.LCHV.nl. Hoe u hieraan kunt voldoen, leest u in dit document.

Eetgelegenheden

Met behulp van een goedgekeurde Hygiëncode kunt u voldoen aan de wettelijke voorschriften van voedselveiligheid.

Tips

- Bepaal volgens welke Hygiëncode(s) er op uw locatie wordt gewerkt.
- Een overzicht van alle goedgekeurde hygiëncodes vind u op www.nvwa.nl.
- Enkele voorbeelden:
 - o Hygiëncode voor de horeca
 - o Hygiëncode voor contract- en inflightcatering
- Zorg dat de gekozen code alle voedselprocessen tijdens het evenement dekt.
- Zorg dat iedereen die betrokken is bij voedselprocessen volgens de gekozen Hygiëncode werkt.

Basisprincipes van voedselveiligheid

Voedselveiligheidsmaatregelen zijn gebaseerd op drie basisprincipes: beheersing van de temperatuur, netheid en controle van de houdbaarheid.

Beheersing van de temperatuur

De temperatuur van gekoelde of diepvriesproducten beïnvloedt de voedselveiligheid. Hoe kouder deze producten worden bewaard, hoe minder kans ziekteverwekkers hebben om uit te groeien. Bij hoge temperaturen worden veel ziekteverwekkers juist gedood. Daarom gaan veel regels in de hygiëncode over de temperatuur eisen die voor deze producten gelden.

Netheid

Via vuile handen en vuile materialen (zoals keukenspullen of andere etenswaren) kan voedsel besmet raken met ziekteverwekkers. Bovendien kan groente en fruit bij aanschaf al besmet zijn. Daarom staan er in de hygiëncode zowel eisen die gesteld worden aan de persoonlijke hygiëne van mensen die werken met voedsel als regels gericht op de schoonmaak van materialen en werkruimten.

Houdbaarheid

Al het voedsel is bederfelijk. Daarom is het controleren en garanderen van de houdbaarheid van producten een belangrijk aspect van voedselveiligheid.

Gratis drinkwater

Op evenementen kan gratis drinkwater worden verstrekt in de vorm van bijvoorbeeld tappunten of flesjes. Dit wordt ten minste geadviseerd op de volgende evenementen:

- Dansevenementen.
- Evenementen waar deelnemers een hoge inspanning leveren.
- Evenementen waar sprake is van een temperatuur van een temperatuur van 25°C of hoger.

De beschikbaarheid van gratis drinkwater maakt het risico op gezondheidsverstoringen door uitdroging en uitputting kleiner. Daarnaast kan watervoorziening tegen betaling leiden tot onvoldoende vochtinname of keuze voor minder geschikte dranken.

Tijdelijke drinkwatervoorzieningen

Sommige terreinen hebben bestaande drinkwatervoorzieningen, maar het kan ook voorkomen dat u tijdelijke drinkwatervoorzieningen moet plaatsen die na het evenement weer verwijderd worden. Let bij zowel bestaande als bij tijdelijke drinkwatervoorzieningen op de volgende regels:

- Zorg dat het drinkwater in de waterinstallaties van drinkwaterkwaliteit is.
- Zorg dat de waterinstallatie voldoet aan:
 - o de algemene voorschriften voor drinkwaterinstallaties van het Nederlandse Normalisatie Instituut (NEN 1006).
 - o de aansluitvoorwaarden van het waterleidingsbedrijf.
- Voor tijdelijke drinkwaterinstallaties gelden er algemene maatregelen voor het installeren van deze installaties. Deze eisen staan vermeld in het Waterwerkblad 1.4H. Zie: www.infodwi.nl.
- Zorg voor legionellapreventie. Zie de *hygiënerichtlijn legionellapreventie bij evenementen*.

Ziek?

Worden er een ongewoon aantal bezoekers en/of medewerkers ziek, met bijvoorbeeld acute maag- en darmklachten (diarree en/of braken), geef dit door aan het Meldpunt Infectieziekten van de GGD Gelderland-Midden (088 3555493 / 088-8446000).

Meer informatie

Deze folder is een uitgave van GHOR & GGD Gelderland-Midden. Heeft u nog vragen of wilt u meer weten? Neem dan contact op met GHOR Gelderland-Midden via het e-mailadres: ghor@vggm.nl.

**GHOR Gelderland-Midden en GGD Gelderland-Midden
zijn onderdeel van de Veiligheids- en Gezondheidsregio Gelderland-Midden**



GHOR / GGD Gelderland-Midden

Postbus 5364
6802 EJ ARNHEM
T 0800 8446 000
E ghor@vggm.nl
I www.vggm.nl

