

Voedselveiligheid (hygiëncode HACCP)

Binnen de Europese wetgeving is geregeld dat alle organisaties die werken met eten en drinken volgens de HACCP-beginselen moeten werken. Deze HACCP-eisen zijn uitgewerkt in een hygiëncode. Speeltuinen hoeven alleen volgens een hygiëncode te werken wanneer er structureel bedrijfsmatig eten wordt bereid en verstrekt.

Werkt jouw organisatie alleen met voorverpakte producten?

JA

Wanneer er alleen voorverpakte Levensmiddelen verstrekt worden en er geen voedsel bereid wordt, is een checklist of hygiëncode niet nodig.

NEE

Werkt jouw organisatie structureel met eten en drinken?

JA

NEE

Werkt jouw organisatie wel structureel met eten en drinken. Als er structureel (bijna dagelijks of op vaste dag(en) in de week) eten wordt bereid en verstrekt, dient de speelplek met een hygiëncode te werken.

Speeltuinen kunnen de hygiëncode gebruiken die De NOC*NSF heeft ontwikkeld voor sportkantines. Deze bestaat uit een regelhulp en een "log-en instructieboek voor sportkantines". De regelhulp geeft na het beantwoorden van een aantal vragen over de situatie in de keuken advies op maat om te voldoen aan de hygiëncode. Voor het uitvoeren van de werkzaamheden is er het "log- en instructieboek" met daarin registratie-formulieren voor het uitvoeren van controles.

De hygiëncode is bedoeld voor activiteiten zoals:

- Organisaties waar structureel voedsel verstrekt wordt en voor organisaties die een eigen kantine hebben waar vrijwel dagelijks eten en drinken verstrekt wordt.
- Evenementen waarbij grote groepen mensen van eten en drinken worden voorzien. Als er sprake is van grootschalige catering dient u gebruik te maken van de relevante hygiëncode, deskundige hulp in te schakelen of de catering uit te besteden.

Als er niet structureel (vrijwel dagelijks of op vaste dag(en) in de week) en voor kleinere groepen eten en drinken wordt bereid en gegeten, dan kan de speelplek werken met de checklist voedselveiligheid die is ontwikkeld voor vrijwilligers.

Deze checklist is bedoeld voor activiteiten zoals:

- Het uitdelen van eten tijdens een kamp of sportdag.
- Verkoop of uitdelen van etenswaren aan vrijwilligers en publiek tijdens jaarlijkse evenementen van de vereniging.
- Een kinderactiviteit waar eten en drinken wordt uitgedeeld.

Deze checklist is dus NIET bedoeld voor activiteiten zoals:

- Dagelijkse verkoop van bijv. verse broodjes, salades en frituur.

Via google:
voedselveiligheid movisie

Via google:
Nocnsf inlog- en instructieboek
voor sportkantines