

Garage Sale Cobbeek

Reglement eten & drinken

Algemeen

De Warenwet verplicht organisatoren maatregelen te nemen die de kans verkleinen dat medewerkers en bezoekers ziek worden van besmet of bedorven eten en drinken. Werk volgens een goedgekeurde hygiëncode om te voldoen aan de wettelijke voorschriften van voedselveiligheid. Voorbeelden van veel gebruikte en goedgekeurde hygiëncodes zijn die voor de horeca en voor contract- en inflightcatering. De goedgekeurde hygiëncodes vindt u op de website van toezichthouder NVWA (www.nvwa.nl). In de hygiëncode staan eisen die gesteld worden aan de temperatuur van het voedsel, de persoonlijke hygiëne van mensen die werken met voeding en regels gericht op de schoonmaak van materialen en werkruimten.

Bereiden van eten en drinken

Tijdens de bereiding van eten en drinken kan er het één en ander mis gaan. Micro-organismen kunnen zich in een relatief korte tijd tot grote hoeveelheden vermenigvuldigen, en daarvoor hoeft het product niets eens bedorven te zijn. Houd u tijdens de bereiding aan de volgende regels:

Let op uw persoonlijke hygiëne . Was uw handen regelmatig.	✱
Gebruik geen producten waarvan de houdbaarheidsdatum is verstreken.	✱
Bewaar verse producten in de koeling (maximaal 7 °C).	✱
Zorg dat bij de bereiding van koude gerechten de temperatuur zo laag mogelijk blijft (maximaal 7 °C).	✱
Zorg dat koude gerechten maximaal twee uur buiten de koeling blijven; gooi deze gerechten weg als ze na deze twee uur niet zijn opgegeten.	✱
Houd een lijst bij waarop staat wanneer de producten buiten de koeling zijn geplaatst en zijn weggegooid; zo kunt u aantonen dat deze twee uur niet is overschreden.	✱
Let op de houdbaarheid van de bereide producten . Bereid de meest risicovolle gerechten (zoals vlees, pasta, rijst, puree en salades) als laatst. Zet de planning zo nodig op papier.	✱
Verhit warme gerechten tot een temperatuur boven de 75 °C .	✱
Houd nog rauwe producten gescheiden van bereide gerechten .	✱

blijf op de hoogte van alle nieuwties en info via:

onze website (ook geschikt voor mobiel!): www.garagesalecobbeek.nl

onze Facebook pagina: www.facebook.com/garagesalecobbeek

contactinfo organisatie:

Henri & Nolly Wullems
Gagelbeek 25
06-22525700

Wil Dijkhuizen
Wal 18
06-33873636

design: stephan@gr8ideas.nl

Garage Sale Cobbeek

Reglement eten & drinken

Barbecue

Een barbecue kent twee gezondheidsrisico's: het verhitten is niet onder controle (het vlees lijkt gaar, maar is dat van binnen nog niet) en kruisbesmetting (rauwe producten komen in contact met bereide producten). Het organiseren van een barbecue wordt dan ook afgeraden. Wordt toch besloten tot een barbecue, neem dan de volgende regels in acht:

van voedselveiligheid. Voorbeelden van veel gebruikte en goedgekeurde hygiëncodes zijn die voor de horeca en voor contract- en inflightcatering. De goedgekeurde hygiëncodes vindt u op de website van toezichthouder NVWA (www.nvwa.nl). In de hygiëncode staan eisen die gesteld worden aan de temperatuur van het voedsel, de persoonlijke hygiëne van mensen die werken met voeding en regels gericht op de schoonmaak van materialen en werkruimten.

Bewaar producten tot vlak voor bewerking of roosteren in de koeling of vriezer.	✳
Zet rauwkost, salade en het ongeroosterde vlees nooit langer dan twee uur ongekoeld op buffetten of tafels. Indien de koude producten gekoeld staan, moet de temperatuur onder de 7°C blijven of dient gebruik te worden gemaakt van de twee-uursborging (zie vorige alinea).	✳
Voorkom dat rauwe producten reeds bereide producten kunnen besmetten. Dit houdt in aparte materialen (snijplanken, messen en dergelijke) voor het bewerken van rauwe producten en aparte materialen voor bereide producten. Ook het tussentijds wassen van de handen bij de wisseling van de werkzaamheden is van belang.	✳
Verzamel etensresten direct na de barbecue in afsluitbare GFT-containers.	✳
Koop voorgegaard of -geweld vlees in. Dus geen rauw vlees, dat besmet kan zijn met schadelijke micro-organismen.	✳
Rooster tijdens de barbecue het voorgegaarde vlees voor een bruin (niet zwart!) korstje.	✳
Gebruik aparte barbecuetangen om het vlees op de barbecue te leggen.	✳

blijf op de hoogte van alle nieuwtjes en info via:

onze website (ook geschikt voor mobiel!): www.garagesalecobbeek.nl

onze Facebook pagina: www.facebook.com/garagesalecobbeek

contactinfo organisatie:

Henri & Nolly Wullems
Gagelbeek 25
06-22525700

Wil Dijkhuizen
Wal 18
06-33873636

design: stephan@r8ideas.nl