

Hygiënecode

Sinds 1995 is het voor sportkantines in het kader van de Warenwetregeling Hygiëne van Levensmiddelen verplicht om een hygiënecode te hanteren met betrekking tot de voedselveiligheid.

Voor alle sportverenigingen en dus ook voor ons clubhuis De Stek is het noodzakelijk een Hygiënecode op te stellen. Volgens de Warenwet is dit boekwerk voor iedereen die bardienst vervult verplichte kost. Wij realiseren ons echter dat het onmogelijk is om iedereen met de gehele Hygiënecode kennis te laten maken. Toch willen wij je hierbij graag een aantal zeer belangrijke spelregels geven:

1. Was je handen vóór aanvang van de bardienst, na elk toiletbezoek en vóór aanvang van de bereiding van voedsel;
2. In De Stek wordt niet gerookt, ook niet in de keuken of het voedselmagazijn;
3. Controleer de producten voor opslag/gebruik op hun "ten minste houdbaar tot"-datum. Verwijder producten waarvan de datum verstreken is;
4. Hanteer het "First in, First out"-systeem, dat wil zeggen gebruik eerst producten die het eerste zijn binnengekomen;
5. Ga zorgvuldig om met voedsel tijdens de bereiding:
 - a. Gebruik schone keukenmaterialen;
 - b. Zorg dat het werkblad schoon is;
 - c. Voorkom kruisbesmetting, d.w.z. gebruik voor ieder product schoon keukenmateriaal en gebruik dus niet de snijplank eerst voor het snijden van rauw vlees en daarna voor het snijden van brood. De bacteriën uit het rauwe product zullen anders het brood besmetten!
 - d. Verpak bereide producten goed en bewaar ze in de koelkast;
 - e. Bewaar bereid voedsel in de koelkast boven rauw voedsel!
6. Gooi bereide en niet verkochte producten aan het einde van de dag weg;
7. Serveer bereide producten met een servetje;
8. Zorg voor het gebruik van schone werkdoeken, handdoeken en theedoeken;
9. Houd de bar, tafels en statafels schoon;
10. Leeg aan het einde van de dag alle vuilnisbakken. Gooi de vuilniszakken in de grote afvalcontainers die staan bij het grasveld naast de minibaan (tegenover speeltuintje).

Het is van groot belang om de Hygiënecode te volgen, ook al vervul je maar eens per seizoen bardienst, dit i.v.m. mogelijke controle door de Inspectie Gezondheidsbescherming Waren en Veterinaire Zaken.

De Paviljoen Commissie vraagt hiervoor je medewerking. Bedankt!

Veldhoven