Koninklijke Nederlandsche Roeibond

Warenwet

De Warenwet is bedoeld om te waken over de gezondheid van de burger en te voorkomen dat er levensmiddelen worden geproduceerd en verstrekt die schadelijk voor de volksgezondheid zijn. De wet is dus ook van toepassing voor iedere sportvereniging die een eigen kantine exploiteert en waar levensmiddelen worden bereid en verkocht. De Warenwet verplicht al die sportverenigingen zich aan de regels van een hygiënecode te houden.

Sinds 1 december 2008 is de Hygiënecode voor sportkantines ingetrokken en vallen sportkantines onder de Hygiënecode voor de horeca. De nieuwe Hygiënecode voor de horeca kan de sportvereniging op maat voor zichzelf vaststellen op internet en is eenvoudiger in de toepassing dan de vroegere Hygiënecode voor sportkantines. U voldoet aan de wetgeving als u werkt volgens de modules die voor u van toepassing zijn. U dient aantoonbaar voedselveilig te werken. Als sportvereniging dient u een exemplaar van deze code in de kantine te hebben liggen!

Aantoonbaar voedselveilig werken

De voedselveiligheidsrisico's bij het bereiden van eten en drinken dienen beheerst te zijn. Dit moet aantoonbaar zijn. Aantoonbaar voedselveilig werken betekent dat u in de praktijk kunt laten zien dat u en uw kantinepersoneel altijd op een verantwoorde en veilige manier met eet- en drinkwaren omgaan. Alle relevante processen en basisvoorwaarden uit de Hygiënecode worden altijd toegepast in de praktijk. Dit betekent dat u en uw kantinepersoneel bekend zijn met de Hygiënecode en de relevante informatie uit de Hygiënecode. Er is voldoende kennis en inzicht om hygiënisch te werken en veilig met levensmiddelen om te gaan. Deze kennis wordt toegepast binnen uw sportvereniging. U controleert of uw kantinepersoneel werkt volgens de Hygiënecode en u grijpt in op het moment dat dit niet het geval is, of op het moment dat de omstandigheden niet voldoen aan de wettelijke eisen.

U mag op iedere gewenste manier aantonen dat u de basisvoorwaarden en processen beheerst. De eenvoudigste manier is dit te laten zien in de praktijk. De Hygiënecode is aanwezig. Het ophangen van instructies en formulieren draagt bij aan de aantoonbare beheersing van hygiëne en voedselveilige werkwijzen.

U beschikt over de middelen die nodig zijn om de basisvoorwaarden en processen uit te voeren, zoals geschikte apparatuur en materialen. Daarnaast is het van belang dat de technische staat van de apparatuur in orde is en dat de inrichting van het gebouw aan de wettelijke vereisten voldoet. Uw kantinepersoneel loopt er verzorgd bij, de werkruimten, vloeren en muren zijn schoon, er is geen ongedierte aanwezig, de afvalbakken zijn schoon en niet vol. Dit is een belangrijke stap bij het aantonen dat u de basisvoorwaarden beheerst. Producttemperaturen voldoen aan de wettelijke eisen, de bewaarduur van producten wordt niet overschreden en de gangbare procedés voor voedselbereiding zijn onder controle. Hiermee toont u aan dat u de processen onder controle heeft.

Controle

Toezichthouder voor de Warenwet is de Voedsel en Warenautoriteit. De inspecteurs van de VWA komen onaangekondigd langs en stellen zich netjes voor. Zij hebben de bevoegdheid om in de keuken en magazijnen rond te kijken en voedselmonsters mee te nemen. In de praktijk komt het erop neer dat de inspecteur de hygiëne beoordeelt, uw manier van werken en de aanwezige kennis van de Hygiënecode voor de horeca. Na het onderzoek worden de bevindingen met de beheerder van de kantine besproken. Bij overtredingen van de wet kunnen de inspecteurs maatregelen nemen in de vorm van een waarschuwing of een proces-verbaal.

Sociale Hygiëne

De term Sociale Hygiëne is afkomstig uit de Drank- en Horecawet. In de sportkantine gaat het daarbij vooral om kennis van en inzicht in de invloed van alcoholgebruik (en -misbruik) en hoe men verantwoord alcoholgebruik kan bevorderen. De term Hygiënecode is afkomstig uit de Warenwet. Deze wet is gericht op het bevorderen van veiligheid van voedsel en het terugdringen van met name voedselvergiftiging. Bereidingswijze van etenswaren, schoonhouden van vooral de keuken en aandacht voor uiterste houdbaarheidsdata zijn onderdelen van de Hygiënecode. Iedere sportvereniging met een eigen kantine moet in het bezit zijn van de Hygiënecode voor de horeca en moet daar naar handelen. Er is geen diplomaplicht.

Extra informatie

Als u wilt controleren of uw kantinepersoneel de acties die voortvloeien uit de Hygiënecode ook daadwerkelijk heeft uitgevoerd, kan het bijhouden van een registratie een goede aanvulling zijn. Registratie kan dienen als hulpmiddel en ondersteunt de aantoonbaarheid van het voedselveilig werken, maar is niet verplicht. De volgende zaken zou u kunnen registreren: houdbaarheidsdata (THT-datum), schoonmaak, kwaliteit product etc. De registratie kan worden bijgehouden op papier, in een agenda, een logboek, op facturen, creditnota's, enz.

Bron: Sportservice Ede