



Eten en drinken

Het verstrekken van eten en drinken bij een publieksevenement kan gezondheidsrisico's met zich meebrengen. Problemen ontstaan bijvoorbeeld door onvoldoende reiniging en desinfectie van de omgeving, een gebrekkige persoonlijke hygiëne van medewerkers, het ontbreken van ongediertebestrijding of onjuiste bewaartemperaturen van voeding. Dit kan leiden tot infecties door bacteriën, virussen en schimmels. Organisatoren zijn wettelijk verplicht maatregelen te nemen om deze risico's te beperken.

Maatregelen

Wanneer eten en drinken worden verstrekt aan bezoekers, vrijwilligers of medewerkers, al dan niet tegen betaling, is het wettelijk verplicht maatregelen te nemen om de kans op voedselgerelateerde ziekten te verkleinen. Deze maatregelen zijn gebaseerd op drie basisprincipes:

- beheersing van de temperatuur
- netheid
- controle van de houdbaarheid

Hygiëne normen

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) houdt toezicht op voedselveiligheid tijdens evenementen.

Gebruik de [hygiënecode](#) die van toepassing is op de sector, zoals de hygiënecode voor de horeca. Organisatoren moeten ervoor zorgen dat ingehuurde cateraars of foodtrucks werken volgens de hygiënecode.

Bij voedselbereiding voor eigen gebruik of grote groepen vrijwilligers kunnen de [vijf stappen van het Voedingscentrum](#) worden gevolgd.

Tips

Wijs een of meerdere contactpersonen aan binnen de organisatie die verantwoordelijk zijn

voor het toezicht op voedselveiligheid. Deze personen kunnen cateraars en medewerkers controleren of de eisen worden gevolgd en adviseren waar nodig.

Wet- en regelgeving

- De [Hygiënerichtlijn voor Evenementen](#) (paragraaf 3.1) opgesteld door het Landelijk Centrum Hygiëne en Veiligheid (LCHV), bevat richtlijnen voor voedselveiligheid tijdens evenementen
- Het [Warenwetbesluit](#) verplicht organisatoren maatregelen te nemen die de kans verkleinen dat medewerkers en bezoekers ziek worden van bedorven eten en drinken

Meer informatie

- [Regels voor \(particuliere\) verkopers van levensmiddelen op markten en evenementen](#)
- [Checklist Veilig omgaan met eten op markten en evenementen](#)
- [Hygiënerichtlijn voor Evenementen](#)
- [Warenwetbesluit](#)
- [NVWA - Eten en drinken op evenementen](#)

Colofon

Dit is een document van GHOR Flevoland & Gooi en Vechtstreek. Mail bij vragen of voor meer informatie naar: evenementen@ghorfgv.nl.