

## Checklist hygiëne in de sportkantine

Elke sportkantine is verplicht zich te houden aan de warenwet. Afhankelijk van de situatie in uw sportkantine is een van de volgende drie situaties van toepassing:

- U hoeft geen hygiënecode te hanteren
- U dient de hygiënecode voor sportkantines te hanteren
- U dient de hygiënecode voor de horeca te hanteren.

Aan de hand van onderstaande vragenlijst kunt u zelf vaststellen, welke hygiënecode u in uw sportkantine dient te hanteren. Indien de sportkantine verpacht is aan of in beheer is bij anderen dan uw eigen sportvereniging, ligt de verantwoordelijkheid bij de pachter/beheerder en dient hij/zij deze checklist in te vullen en zorg te dragen voor het hanteren van de juiste code.

### Vraag 1:

**Ja/nee**

Worden er in de sportkantine producten bereid uit verse grondstoffen\*, bijvoorbeeld ten behoeve van bereiding van maaltijden?

- \* Onder verse grondstoffen kunt u verstaan alle producten die enige vorm van bereiding ondergaan alvorens verkocht te worden, bijv. dagverse melk, rauw vlees, rauwe groenten en dergelijke.
- \*\* Onder maaltijden verstaat de Warenwet meer dan een lunchgerecht zoals een uitsmijter of een tosti. Zie ook \* bij vraag 5.

### Vraag 2:

**Ja/nee**

Worden bereide\* producten tijd opgeslagen in een koeling/vriezer?, in warmhoudkastjes of iets dergelijks?

- \* Onder 'bereiding' wordt verstaan handelingen als uitpakken, ontdooien, opwarmen, garneren, beleggen en snijden.

### Vraag 3:

**Ja/nee**

Worden in uw sportkantine maaltijden bereid of barbecues verzorgd\*?

- \* Ook als dit maar sporadisch, bijvoorbeeld 1 x per jaar gebeurt, dient u met "ja" te antwoorden.

Hebt u een of meer van de vragen 1 t/m 3 met "ja" beantwoord, dan dient u de voorschriften op te volgen zoals die zijn vastgelegd in de **Hygiënecode voor de Horeca**. Hebt u alle vragen met "nee" beantwoord, dan gaat u verder met vraag 4.

### Vraag 4:

**Ja/ nee**

Worden in uw sportkantine producten\* en/ of grondstoffen gekoeld bewaard?

- \* Het gaat hier *niet* om gekoelde frisdranken/alcoholische dranken en verpakt consumptie-ijs.

**Vraag 5:** **Ja/nee**  
Worden in uw sportkantine producten verkocht die een minimale bereiding\* ondergaan?

\* Onder minimale bereiding wordt verstaan uitpakken, beleggen, opwarmen, opmaken en/of garneren van bijvoorbeeld diepgevroren snacks, soep uit een pakje of uit een blik, uitsmijters, tosti's, belegd brood of broodjes en dergelijke.

**Vraag 6:** **Ja/nee**  
Gebruikt u in uw sportkantine producten waarbij een TGT (Te Gebruiken Tot) op de verpakking is vermeld en waarbij er sprake is van een korte houdbaarheidsdatum (enkele dagen)?

**Vraag 7:** **Ja/nee**  
Komt het voor dat de doorgifte tijd tussen minimale bereiding en verkoop of consumptie langer dan twee uur is?

Heeft u een of meer van de vragen 4 t/m 7 met "ja " beantwoord, dan dient u de richtlijnen voor hygiëne op te volgen zoals die zijn vastgelegd in de **NOC\*NSF Hygiëncode voor Sportkantines**. Hebt u alle vragen met nee beantwoord, ga dan door met vraag 8.

**Vraag 8:** **Ja/ nee**  
Worden in de sportkantine uitsluitend voorverpakte levensmiddelen\* verkocht?

\* Bij voorverpakte levensmiddelen kunt u denken aan kant-en-klare producten in blik, glas of andere verpakkingen die geen bereiding ondergaan, candybars en (fris)dranken; het gaat daarbij om producten in consumentenverpakking.

**Vraag 9:** **Ja/ nee**  
Betreft de verkoop van diepgevroren producten uitsluitend verpakt consumptie-ijs?

**Vraag 10:** **Ja/nee**  
Betreft de verkoop van overige producten uitsluitend producten die ongekoeld (dus bij kamertemperatuur) bewaard kunnen en mogen worden?

**Vraag 11:** **Ja/ nee**  
Betreft het producten met een lange\* THT-datum (THT = Tenminste Houdbaar Tot)?

\* Onder lang wordt hier verstaan langer dan een maand.

**Vraag 12:** **Ja/ nee**  
Verkoopt u deze producten zonder verdere bewerkingen\*?

\* Zie vraag 5 voor de definitie van bewerking.

Heeft u de vragen 8 t/m 12 allemaal met “ja ” beantwoord, dan hoeft u **geen Hygiëncode** toe te passen. Hebt u een of meer vragen met “nee”beantwoord, dan hebt u waarschijnlijk bij een of meer van de vragen 1 t/m 7 iets over het hoofd gezien. Loop deze vragen nog een keer kritisch door.

**De belangrijkste criteria voor de bepaling, welke Hygiëncode van toepassing is, zijn:**

- de houdbaarheid (TGT, THT);
- het al of niet aankopen, opslaan en verkopen in ongeopende consumentenverpakkingen;
- de aard van de bewerkingen, die plaats vinden in de kantine ( geen bereiding, minimale bereiding, uitgebreide bereiding);
- het tijdsverloop tussen bereiding en verkoop (doorgifte tijd);
- het tijdsverloop tussen ontdooien en bewerken(verhitten) van producten;
- het al dan niet gebruiken en bewerken van verse grondstoffen en halffabrikaten.