

Aan de besturen van de veldvoetbalverenigingen van district Oost

Deventer	18 september 2008	Uw kenmerk	Ons kenmerk	OC/PaKa/096
Behandeld door	Pascal Kamperman	Doorkiesnr.	Faxnr.	0570-677176
Onderwerp	Horecacode vervangt hygiëncode voor sportkantines per 1 december 2008			

Geacht bestuur,

Op 1 december 2008 vervangt de horecacode de huidige hygiëncode voor sportkantines.

Achtergrondinformatie

Organisaties die met levensmiddelen werken, moeten dat op hygiënische wijze doen. Daarvoor is via Europese regelgeving een uitgebreide norm opgesteld: het HACCP-systeem. Dit geldt voor alle levensmiddelenbedrijven. Wat betekenen deze internationale richtlijnen voor úw eigen sportkantine?

HACCP

Het voedselveiligheidssysteem HACCP geldt voor alle werkzaamheden in de sportkantine. Dit om gezondheidsrisico's te voorkomen die gepaard gaan met het inkopen, opslaan, bereiden en uitgeven van levensmiddelen in de sportkantine. HACCP heeft betrekking op alle levensmiddelen, dus niet alleen zelfgemaakte soep of broodjes, maar bijvoorbeeld ook op ingekochte dranken, diepgevroren snacks of producten van de jaarlijkse barbecue in de kantine.

Hygiëncode voor sportkantines tot 1 december 2008

De bijbehorende procedures en voorschriften zijn opgenomen in de hygiëncode voor sportkantines: deze code beschrijft uitsluitend de activiteiten die kenmerkend zijn voor de sportkantine. Het NOC*NSF gaf opdracht voor de ontwikkeling van deze code. De hygiëncode voor sportkantines wordt net als alle andere hygiëncodes periodiek geëvalueerd en herzien. De Voedsel en Warenautoriteit (VWA) attendeerde de sport erop dat de herziening van de hygiëncode door de horecabranche al is doorgevoerd. VWA adviseerde daarna de sport aan te sluiten bij deze hygiëncode voor de horeca.

Hygiëncode voor de horeca vanaf 1 december 2008

Door de duidelijk zichtbare voordelen van het gebruik van de hygiëncode voor de horeca neemt de sport dit advies over:

- de sportvereniging kan de hygiëncode aan de hand van maximaal tien eenvoudige vragen voor zichzelf op maat vaststellen op internet, door de gemoduleerde opzet en het selectiesysteem;
- door deze opzet is de informatie die men moet doornemen compact en to-the-point;
- de code is eenvoudiger in toepassing dan de huidige hygiëncode voor sportkantines;
- de meest uitgebreide versie is nog korter dan de huidige hygiëncode voor sportkantines;

- de lay-out ziet er overzichtelijk uit; er staat exact aangegeven wat de aandachtspunten zijn en wat men concreet moet doen om aan de voorwaarden te voldoen;
- de verenigingen met een sportkantine kunnen kosteloos gebruik maken van dit systeem;
- het digitaliseren van dergelijke codes sluit aan bij het digitaliseringstraject dat de KNVB heeft ingezet.

De hygiëncode voor de horeca is goedgekeurd door het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport.

Wat betekent dit voor uw sportkantine?

Vanaf 1 september tot 1 december geldt een overgangperiode voor sportkantines. Tijdens deze periode kan uw vereniging zowel de oude als de nieuwe hygiëncode hanteren. U kunt tot 1 december 2008 de nieuwe hygiëncode voor uw vereniging op maat laten samenstellen en vervolgens uitvoeren in de kantine van uw vereniging.

Om dit te realiseren onderneemt u de volgende twee stappen:

Stap 1. Stel de digitale hygiëncode voor uw vereniging samen

De digitale hygiëncode kunt u op maat samenstellen via de website www.kenniscentrumhoreca.nl/hygiencode.

Het is van belang bij het digitaal samenstellen van de code voor uw vereniging dat u de vragen naar uw activiteiten in de kantine zorgvuldig beantwoordt. Het bestuur moet er voor zorgen dat alle relevante activiteiten in deze code zijn opgenomen. Het is de verantwoordelijkheid van het bestuur dat de sportkantine werkt volgens de hygiëncode of volgens de HACCP.

Stap 2. Voer de nieuwe hygiëncode in bij uw vereniging

Vervang de hygiëncode voor sportkantines door de op maat gemaakte hygiëncode. Instrueer barvrijwilligers zoals u gewend was te doen.

Zorg ervoor dat uw vereniging een documentatiesysteem bijhoudt, waarbij alle relevante documenten, verslagen en meetresultaten in een handboek zijn vastgelegd. Hierbij zijn de modelregistratieformulieren een hulpmiddel.

Modelregistratieformulieren

Op de website van www.kenniscentrumhoreca.nl kunt u diverse registratieformulieren downloaden. Het gebruik van deze registratieformulieren is echter niet verplicht. U mag zelf bepalen hoe u aantoont dat er bij uw vereniging volgens de code wordt gewerkt. De KNVB adviseert u de reguliere standaard registratieformulieren bij de hygiëncode voor sportkantines te blijven gebruiken. U kunt deze formulieren desgewenst in digitale vorm opvragen bij de afdeling ondersteuning clubbesturen van uw district of downloaden op www.knvb.nl/juridische_zaken.

Wij vertrouwen erop u hiermee voldoende te hebben geïnformeerd. Zijn er naar aanleiding van deze brief nog vragen, dan kunt u contact opnemen met de afdeling ondersteuning clubbesturen.

Met vriendelijke groet,
KONINKLIJKE NEDERLANDSE VOETBALBOND
namens bestuur KNVB district Oost

Pascal Kamperman
coördinator Ondersteuning Clubbesturen