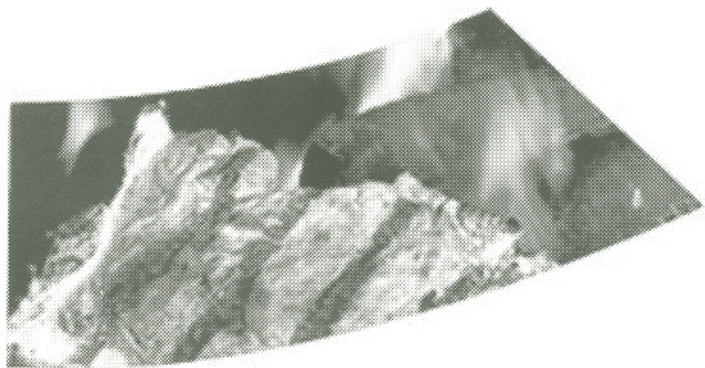


Straatfeest, vrijmarkt, buurtbarbecue, braderie, festival...Voor wie zo'n evenement organiseert of er aan deelneemt komt er heel wat bij kijken. Het GHOR-Bureau Regio IJssel-Vecht adviseert uw gemeente over de volksgezondheid bij evenementen. GHOR betekent Geneeskundige Hulpverlening bij Ongevallen en Rampen. U vindt op dit informatieblad richtlijnen en voorschriften voor het houden van barbecues. Zo kan een evenement in de regio IJssel-Vecht zo veilig en hygiënisch mogelijk verlopen.



Barbecue

bereiding, consumptie, verhitting, koeling, controle, hygiëne

Barbecue: niet zonder risico's

Bij evenementen wordt veel gebruikgemaakt van de barbecue.

Daar zitten nogal wat risico's aan vast. Zo kan de buitenkant van het vlees zwart zijn maar de binnenkant nog niet gaar. Het verhitten is dus niet onder controle. En er is grote kans op kruisbesmetting. Dat gebeurt als rauwe producten in contact komen met bereide producten. Met name rauwe kipdelen zijn bijna altijd besmet.

Wees daarom extra alert op de volgende regels:

- koop de producten pas in op de dag van de barbecue;
- bewaar de producten in de koeling of vriezer tot vlak voor bewerking;
- koop *voorgegaard vlees of vlees dat is geweld*;
- rooster het gegaarde vlees voor een bruin korstje;
- gebruik aparte barbecuetangen om het vlees op de barbecue te leggen;
- was rauwkost en sla met schoon drinkwater;
- bewaar rauwkost en sla afgedekt in de koelkast tot vlak voor consumptie;

- zet rauwkost, salade en het ongeroosterde vlees nooit langer dan een half uur ongekoeld op buffetten of tafels;
- zorg dat koude producten in de koeling onder de 7°C blijven;
- verzamel etensresten direct na de barbecue in afsluitbare GFT-containers;
- verzamel wegwerpservies en -bestek in afsluitbare afvalcontainers.

Noodzakelijk bij barbecue

- Voldoende koelingen en/of vriezers
- Voldoende barbecues
- Wegwerpservies en -bestek
- Afvalcontainers

Controle bij barbecue

- Controleer de temperatuur van de koeling en/of vriezer
- Norm koeling: beneden de 7°C, bij voorkeur tussen 2 en 4°C
- Norm vriezer: beneden de -18°C