

COVID-19 EN HERBRUIKBAAR CATERINGMATERIAAL

Naar aanleiding van het Covid-19 virus zijn veiligheid en hygiëne cruciale factoren voor het organiseren van events. Het beschermen van alle betrokkenen, van medewerkers tot bezoekers, vormt de hoogste prioriteit. Om dit proberen te bereiken worden vaak meer wegwerpartikelen gebruikt. Producten voor eenmalig gebruik, zoals drank- en eetverpakkingen, blijven ook in deze tijden van grote invloed op het milieu. Het is van belang om, waar het veilig kan, te blijven inzetten op herbruikbare cateringmaterialen.

Herbruikbare cateringmaterialen even veilig als wegwerp

Een risico op besmetting ontstaat wanneer de bestaande aanbevelingen en verplichtingen voor persoonlijke hygiëne, voedsel- en arbeidshygiëne, en regelmatig reinigen en desinfecteren van oppervlakken en voorwerpen, niet wordt nageleefd. Ongeacht of u gebruik maakt van glas, herbruikbaar of éénmalig cateringmateriaal. Herbruikbare bekers, borden en glazen zijn dus even veilig als wegwerp.

Goede hygiënepraktijken

Voor elk materiaal is het belangrijk om rekening te houden met de goede hygiënepraktijken en de regels voor voedselveiligheid te respecteren. Regelmatig en grondig de handen wassen blijft de boodschap. Ook na elk contact met oppervlakken en materialen die anderen aanraken, wast u de handen.

Veilig afwassen

Afwassen in de machine heeft de voorkeur boven afwassen met de hand. Bij machinaal afwassen is de temperatuur van het water hoger (minimum 60°C) en is er een langere contacttijd met het water en detergenten. Het drogen gebeurt dan ook contactloos. Bij het afwassen met de hand is het belangrijk om zo heet mogelijk water en detergent te gebruiken. Let ook op volgende punten:

- Hou afwaswater proper en vervang het regelmatig.
- Gebruik steeds voldoende detergent (volgens de aanbevelingen van de producent).
- Laat de cateringmaterialen voldoende lang weken in het water met detergent.
- Spoel na met drinkbaar water.
- Gebruik een afwasbak voor het afwassen en een andere afwasbak voor het naspoelen.
- Laat de cateringmaterialen goed uitlekken en drogen op een propere plek voor u ze opnieuw gebruikt. Beperk het afdrogen met een handdoek tot een strikt minimum. Luchtdroging verdient de voorkeur. Indien het gebruik van handdoeken niet te vermijden is, neem dan steeds propere handdoeken, die zo vaak als nodig ververst worden (vb. natte of vuile handdoek). Was de handdoeken steeds na gebruik (minimum 60°). Laat ze niet drogen om opnieuw te gebruiken.
- Was uw handen voor u het gewassen cateringmateriaal gebruikt.
- Zorg steeds voor een propere werkplek. Een regelmatige desinfectie of reiniging met zeep en warm water van oppervlakken en voorwerpen is zeer effectief tegen covid-19.

Meer info op [FAVV FAQ covid-19 voor professionelen](#), [OVAM FAQ duurzame events](#), [FOD Volksgezondheid FAQ covid-19](#)