

Herbruikbaar cateringmateriaal & COVID-19

Met welke hygiënische maatregelen
vermijd je besmetting: mythes en
waarheden

Lore Claes

12 november 2020

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM



Vlaanderen
is materiaalbewust



1. overdracht van het virus

- ▶ **Lucht: primaire overdracht**
- ▶ **Oppervlakken: geen rechtstreekse besmetting**
- ▶ **Voedsel: geen transmissiebron**

2. Materialen - overleving

► Overleving langer op gladde oppervlakken

- glas, staal en plastic > papier, hout en textiel



► Parameters nadelig voor overleving van het virus:

- omgevingsfactoren: toename temperatuur, vochtigheidsgraad, UV-licht
- kleinere concentratie virus
- toename tijdsverloop
- type oppervlak: glad <> ruw

➔ herbruikbare materialen even veilig als wegwerpmaterialen

2. Materialen – preventie & inactivatie

► Voornaamste factoren:

- uv-licht (zon)
- hitte
- heet water 60-66°C
- detergent
- desinfectiemiddelen 65-70% ethanol

► basishygiëne - aanbevelingen [FAVV](#):

- persoonlijk: regelmatig en grondig wassen van de handen
- werkplek: regelmatig en voldoende reinigen van werkoppervlakken
- voedsel: rauw vlees voldoende koken,...

2. Materialen – hergebruik in praktijk

► Hergebruik in praktijk:

- ✓ Textiel - tafellakens, schorten & servetten
 - wassen en strijken
- ✓ Oppervlakken – tafels, keukenbladen, klinken
 - detergent en heet water (beter dan een ontsmettingsmiddel verkeerd gebruiken)
- ✓ Cateringmateriaal - glazen, bekers, borden & bestek
 - detergent en heet water

► Wanneer wel wegwerp?

- Indien de professionele context dit vereist (medische, schoonmaak- of voedingssector)

2. Materialen – herbruikbaar cateringmateriaal

► Hygiënepraktijken rond veilig afwassen:

- industrieel afwassen ([dienstverleners FAQ COVID-19 en duurzame events](#))
- machinaal afwassen
 - 60°C
 - langere contacttijd met water en detergenten
 - drogen gebeurt dan ook contactloos
- handmatig afwassen
 - Gebruik zo heet mogelijk water, dit is de maximale temperatuur die nog draaglijk is voor de handen
 - Gebruik voldoende detergent
 - Hou afwaswater proper en vervang het regelmatig
 - 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 op een propere plek. Voorkeur voor luchtdroging.
 - Was uw handen vooraleer het gewassen cateringmateriaal te gebruiken ebruikt
 - Zorg voor een propere werkplek: regelmatige reiniging met zeep en warm water of desinfectie

3. VLAREMA – wetgeving cateringmateriaal

► **VLAREMA-bepalingen onveranderd:**

- Herbruikbaar cateringmateriaal geen invloed op verspreiding COVID-19 zolang hygiënemaatregelen worden nageleefd
- !!! er kan geen sprake zijn van het plots aanbevelen of gebruiken van wegwerpmateriaal

► Ondersteuning lokale besturen:

De OVAM ondersteunt lokale besturen bij het inzetten van herbruikbaar cateringmateriaal op evenementen

Voor wie?

Vlaamse lokale besturen

Bent u een lokaal bestuur en plant u een evenement in 2021? Hebt u ook genoeg van halfvolle plastic bakjes friet, kartonnen doosjes pasta en bestek dat op de afvalberg belandt en naar de verbrandingsoven moet? Dan helpen we u graag om voeding in herbruikbare materialen te serveren. De OVAM ondersteunt u om coronaveilig over te schakelen naar **herbruikbare cateringmaterialen voor voeding**.

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

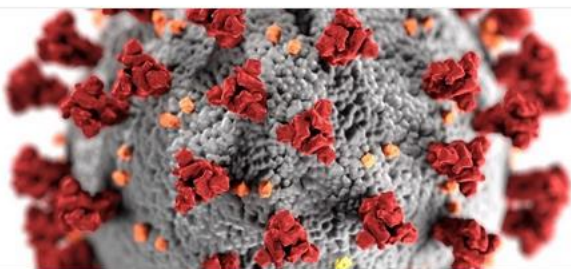
OVAM

4. Meer weten?

- www.groenevent.be of www.ovam.be/covid-19-en-duurzame-events

COVID-19 en duurzame events

COVID-19 heeft geen invloed op het gebruik van herbruikbaar cateringmateriaal. De VLAREMA-bepalingen rond herbruikbaar cateringmateriaal blijven hetzelfde. Bij het hanteren van een correcte hygiëne is het risico op besmetting immers minimaal.



FAQ COVID-19 en duurzame events

Ook interessant voor u

FAQ wetgeving cateringmateriaal

Aan de slag met de wetgeving cateringmateriaal

COVID-19 nieuws

COVID-19 en wetgeving cateringmateriaal
15 oktober 2020

COVID-19 en herbruikbaar cateringmateriaal
15 juni 2020

Nuttige links

Duits experiment indoor events in coronatijden
29 oktober 2020

Toolkit coronaproof herbruikbaar cateringmateriaal
27 oktober 2020

Contact

groenevent@ovam.be

**SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER**

OVAM

Dank voor uw aandacht Zijn er nog vragen?

Vlaamse overheid
Openbare Vlaamse Afvalstoffenmaatschappij
Stationsstraat 110
2800 Mechelen

Team evenementen
T 015 284 284
www.groenevent.be
groenevent@ovam.be

SAMEN MAKEN WE
MORGEN MOOIER

OVAM



Vlaanderen
is materiaalbewust

