



HORECAWETGEVING IN DE CHARTERVAART

BBZ INFOBLAD

Inleiding

Gezien de strengere veiligheidseisen die de overheid stelt t.a.v. voedselveiligheid en eventuele productaansprakelijkheid van de klant bij voedselvergiftiging is er gekeken naar de mogelijke (horeca)eisen die gesteld worden aan boord. Bovendien is er een EU-verordening 852/2004 die veilig werken met levensmiddelen voorschrijft. Er is hierbij onderscheidt tussen passagiers die zelf koken, als het eten kant en klaar aan boord gebracht wordt of als het eten aan boord klaargemaakt wordt. Tot slot besteden we aandacht of een eventuele horecaverunning nodig is.

Passagiers die zelf zorgen voor het eten en zelf koken aan boord

Hieraan worden geen extra eisen gesteld, de verantwoordelijkheid ligt volledig bij de passagiers.

Als het eten kant en klaar aan boord gebracht wordt

Wanneer de catering aangeleverd wordt door een cateringbedrijf dan moet het aanleverende bedrijf voldoen aan de Warenwet. Controleer dit of vraag dit van tevoren. De keuken hoeft verder niet aan aanvullende eisen te voldoen. Mocht het eten eerder klaargemaakt zijn en afgekoeld, om opnieuw verhit te worden aan boord hoeft slechts een 'uitgeklede' H.A.C.C.P. te worden uitgevoerd, dit is terug te lezen in de Hygiëncode.

Als het eten aan boord bereid wordt

Zowel het eten als de inrichting van de keuken moet voldoen aan de warenwet (zie hieronder).

Warenwetbesluit Hygiëne van Levensmiddelen

Het warenwetbesluit Hygiëne van Levensmiddelen is de vertaling van EU-richtlijn 852/2004, waarin hygiënisch (ver)werken van levensmiddelen voorgeschreven aan exploitanten van levensmiddelenbedrijven. (levensmiddelenbedrijf = onderneming, zowel publiek- als privaatrechtelijk, die al dan niet met winstoogmerk actief is in enig stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen). Hieruit valt af te leiden dat de levensmiddelenwetgeving ook van toepassing is op die charterschepen waar catering/verzorging aangeboden wordt. Kern van de wetgeving is dat de exploitant verantwoordelijk is voor de voedselveiligheid en hygiëne ervan. Een belangrijk hulpmiddel hierbij zijn de HACCP-normen en de hygiëncode.

H.A.C.C.P.

HACCP staat voor Hazard Analysis Critical Control Points. Vrij vertaald: een analyse van kritische punten waarop extra goed gelet moet worden. Het is een methode om de levensmiddelenwetgeving in de praktijk te brengen. Bij HACCP wordt het hele productieproces nagelopen op mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid. Die gevaren worden in HACCP benoemd en de daaraan verbonden risico's worden beheerst. Als je in het bezit bent van de Hygiëncode voor de Horeca en deze toepast in het bedrijf dan voldoe je automatisch aan de H.A.C.C.P.-richtlijnen.

Hygiëncode

In de hygiëncode voor de horeca is het o.a. voor levensmiddelenbedrijven verplicht om na te gaan welke risico het omgaan met voedsel in het bedrijf met zich meebrengt voor de gezondheid van de klant. De wet staat toe dat branche -organisaties dit collectief mogen regelen in een zogenaamde hygiëncode.



In onze branche kon er gebruik gemaakt worden van de hygiëne code van bedrijfshoreca. Per 2014 is het bedrijfshoreca overgegaan in Koninklijke Horeca Nederland (KHN). Het nieuwste Hygiëne code boek is via de website KHN.nl te bestellen a € 100 (prijs 2019)

De Hygiëne code beschrijft de algemene bedrijfsprocessen als van inkoop, opslag, afvalverwerking, reiniging en desinfectie, persoonlijke hygiëne, kwaliteit en voedselveiligheid tot de inrichting van bedrijfsruimten.

Inrichting keuken

Daarnaast moet ook de inrichting van de bedrijfsruimte voldoen aan bepaalde eisen, ook wanneer je af en toe eten aan boord klaarmaakt voor de passagiers. Voorbeelden hiervan:

- Voor het personeel zijn voorzieningen aanwezig voor het hygiënisch wassen en drogen van handen, omkleeden en schone sanitaire voorzieningen.
- Oppervlakten die in contact met voedsel komen verkeren in goed onderhouden staat en zijn op eenvoudige wijze schoon te maken en te desinfecteren en zijn vervaardigd van glad, afwasbaar en niet toxisch materiaal.
- Er zijn passende voorzieningen voor reinigen en desinfecteren van gereedschappen en materialen, het schoonmaken van eet- en drinkwaren, hygiënische opslag van verwijdering van gevaarlijke of oneetbare waren, handhaven en bewaken van gewenste temperaturen van eet- en drinkwaren en voldoende warm en koud water van drinkwaterkwaliteit.

Controle

In elk Europees land kan gecontroleerd worden op de naleving van EU richtlijn 852/2004. Als aangetoond kan worden dat er gewerkt wordt conform de HACCP normen via de Hygiëne code dan voldoet men aan de eisen die gesteld worden in de EU verordening. Ieder charterschip welke reizen inclusief catering aanbiedt adviseren wij om de hygiëne code aan boord te gaan gebruiken.

Horecaverunning

In de **Drank – en horecawet van 13 april 2000** staat omschreven in Artikel 3: “Het is verboden zonder daartoe strekkende vergunning van B&W het horecabedrijf uit te oefenen. Horecabedrijf is een activiteit bestaande uit bedrijfsmatig verstrekken van alcoholhoudende drank voor gebruik ter plaatse.”

Maar in Artikel 1 derde lid staat dat deze wet niet van toepassing op vervoersmiddelen die bestemd zijn voor het vervoer van personen, tijdens hun gebruik als zodanig. Dus voor charterschepen die varen is de wet niet van toepassing met uitzondering van de artikelen 20, 21 en 24, derde lid.

Als het schip gasten ontvangt en alleen maar in de haven ligt en alcoholhoudende dranken verstrekt is feitelijk de wet wel van toepassing. Dit kan bijvoorbeeld van toepassing zijn bij enkele hotelschepen die langere tijd ergens liggen. Deze schepen moeten dus in bezit zijn van een “horecaverunning”, uitgegeven door de gemeente. De voorwaarden voor vergunningverlening zijn o.a.: Leidinggevendenden moeten minimaal 21 jaar zijn en een verklaring "Sociale Hygiëne"* bezitten. De inrichting dient te voldoen aan bepaalde eisen m.b.t. de sociale hygiëne. Dat men zich houdt aan de voorschriften als het niet schenken aan minderjarigen, enz. Daarnaast kan een gemeente andere eisen stellen over de inrichting, openingstijden, en dergelijke. Dit is meestal vastgelegd in de gebruikersvergunning.

*de verklaring "Sociale Hygiëne" kan o.a. behaald worden bij het opleidingsinstituut van Stichting Vakbekwaamheid Horeca (SVH), www.svh.nl