



Hockey Club Walcheren – RI&E Hygiëne en voedselveiligheid (kookstaf/uitgifte)

Locatie activiteit	Praktische invulling van hygiëne en voedselveiligheid bij activiteiten met koken/uitgifte op een evenementlocatie: koken/uitgifte in clubgebouw of tijdelijke keukenruimte (bijv. tent) met snelle doorgifte en/of minimale bereiding en directe consumptie.
Datum en starttijd	
Beschrijving	
Activiteitverantwoordelijke	
Sjabloonversie	
Totaal aantal pagina's	24 februari 2026 4

Dit Risico-inventarisatie en -evaluatieformulier (RI&E) hoort bij het beleid sociale veiligheid van Hockey Club Walcheren en wordt **vóór de activiteit** ingevuld. Dit formulier is een **geheugensteun**: het gaat om **actief handelen** volgens het draaiboek en de RI&E, niet om de papieren vastlegging op zichzelf. De maatregelen in deze RI&E sluiten aan op de HACCP-principes: risico's (biologisch, chemisch en fysiek) herkennen, beheersen en controleren tijdens inkoop, opslag, bereiding en uitgifte.

Gebruik het **RI&E Kaderdocument en werkinstructie** als denkkader en invulinstructie.

Vul de RI&E in bij het opstellen van het programma van de activiteit.

Bepaal hiermee of de activiteit **haalbaar en veilig** is en verwerk beheersmaatregelen in het draaiboek.

Besprek de RI&E vóór de start met de begeleiders.

Categorie	Risico	Beheersmaatregel	Check
Ruimte	Ongewenste toegang / kruisbewegingen in kookruimte	Kookruimte is geen doorgangsruijnte; afspraken in draaiboek over betreden; alleen kookstaf/aanwijzing toegang.	
Ruimte	Food en non-food door elkaar	Food en non-food gescheiden opslaan; schoonmaakmiddelen apart; duidelijke vakken/kratten.	
Kruisbesmetting	Rauw en bewerkt voedsel raakt elkaar	Rauw en bereid strikt gescheiden; aparte snijplanken/messen; handen wassen bij wissel; direct reinigen.	
Koeling	Koelkast te warm (>7°C)	Koelkastthermometer; max 7°C; bij afwijking actie: herindelen/koelen/weggoeien; registreren in draaiboek.	
Koeling	Onvoldoende koel- en vriescapaciteit	Voldoende koelkasten/koelboxen; deuren dicht; voorraadplanning; levermomenten afstemmen.	
Schoonmaak	Werkbladen niet goed te reinigen	Werkbladen hard en goed afneembaar; reinigen met sop; drogen met papier; wanden afwasbaar.	
Schoonmaak	Onvoldoende scheiding schoon/vuil	Schone en vuile vaat gescheiden; afwasplek ingericht; meerdere keren per dag afwassen.	



Betreft: Hockey Club Walcheren – RI&E Hygiëne en voedselveiligheid (kookstaf/uitgifte)

Datum:

Pagina: 2 van 4

Categorie	Risico	Beheersmaatregel	Check
Afwas	Onvoldoende heet water voor afwas	Heet water altijd beschikbaar (ketel/boiler); werkwijze vastgelegd; controle door kookstaf.	
Afval	Afval trekt ongedierte aan / hygiënerisico	Gesloten afvalcontainers; afval meerdere keren per dag naar container afvoeren; afvalscheiding indien van toepassing.	
Materialen	Bereidingsmaterialen/voeding op gras (vervuiling)	Gebruik tafels/kratten; niets op de grond; bescherm tegen vuil en regen.	
Dieren	Huisdieren in kookomgeving	Geen huisdieren in kookruimte; toezicht op naleving.	
Producten	Onvoldoende verhitting (kerntemp <75°C)	Kerntemperatuur $\geq 75^{\circ}\text{C}$ voor producten die verhit moeten worden; thermometer beschikbaar; controlepunt vastleggen.	
Ontdooien	Ontdooien op kamertemperatuur	Diepvriesproducten in koelkast ontdooien; ontdooidatum labelen; binnen 48 uur gebruiken of weggooien.	
Ontdooien	Ontdooide producten opnieuw invriezen	Nooit opnieuw invriezen; duidelijke bak/label 'ontdooit'; toezicht door kookstaf.	
Eieren	Risico door rauwe/halfrauwe eieren	Eieren in koelkast; alleen gebruiken met gestolde dooier; beslag met verse eieren max 30 min buiten koeling.	
Zuivel	Zuivel te lang buiten koeling	Melk/yoghurt max 30 min buiten koeling; daarna binnen 2 uur consumeren; anders weggooien.	
Beleg/brood	Bederf of hergebruik onverpakt brood	Onverpakt brood weggooien; gaat niet terug in zak; hartig beleg tot uitserveren in koelkast; geopende potten in koelkast.	
Kliekjes	Bewaren van kliekjes (bederf)	Geen kliekjes bewaren; restanten weggooien; porties plannen om verspilling te beperken.	
Vervoer	Onveilig transport voedsel	Alleen verwerkt/gegaard/gekoeld voedsel vervoeren; geen rauw vlees naar externe locatie; koelketen bewaken.	
Inkoop	Koelproducten niet koud aangeleverd	Levermomenten afspreken; gekoelde producten bij ontvangst temperaturen; bij twijfel weigeren/actie ondernemen.	
Inkoop	Verpakking beschadigd/vervuild	Controle op schade, vacuüm, deuken, bollingen, vuil; beoordeling op datum, kleur, geur.	
Persoonlijk	Sieraden/haren/nagels verhogen besmettingsrisico	Geen ringen (m.u.v. gladde); lang haar vast; nagels kort/schoon; niet kammen in kookomgeving.	



Betreft: Hockey Club Walcheren – RI&E Hygiëne en voedselveiligheid (kookstaf/uitgifte)

Datum:

Pagina: 3 van 4

Categorie	Risico	Beheersmaatregel	Check
Persoonlijk	Hoesten/niezen boven eten	Niet hoesten/niezen boven eten; bij klachten taken aanpassen; handen wassen na hoesten/niezen/neus snuiten.	
Persoonlijk	Roken/kauwgom tijdens koken	Niet roken in kookruimte; geen kauwgom tijdens koken; afspraken communiceren.	
Handen wassen	Handen onvoldoende gewassen/gedroogd	Wassen met zeep ≥ 20 sec (rug/tussen vingers/duimmuis/vingertoppen); drogen met schone doek of papier.	
Handen wassen	Momenten handen wassen worden vergeten	Wassen: start werkzaamheden, na toilet, na hoesten/niezen, bij wissel taak, na afvalbak, na rauw/besmet voedsel, na dieren.	

Sociale veiligheid & KNHB-kaders

Onderwerp	Risico / aandachtspunt	Beheersmaatregel	Check
Gedragcode	Ongepaste communicatie of (seksueel) grensoverschrijdend gedrag in keuken/uitgifte	Rollen en aanspreekpunt (kookcoördinator) benoemd; samenwerken met respect; direct aanspreken; zo nodig persoon uit taak halen en melden bij evenementcoördinator/VCP.	
Toezicht & rollen	Kinderen/jongeren helpen in de keuken zonder passend toezicht	Taken passend bij leeftijd; altijd zichtbaar toezicht; bij voorkeur minimaal 2 begeleiders aanwezig; geen één-op-één in afgesloten ruimte; instructies vooraf.	
Privacy & media	Foto's/filmpjes in keuken/uitgifte zonder toestemming	Geen foto's/filmpjes van minderjarigen zonder toestemming; telefoongebruik in keuken beperken (veiligheid + privacy); delen volgens clubafspraken.	
Melden & opvolgen	Incident, ongeval of (vermoeden van) grensoverschrijding niet gemeld	Meldroute bekend; melden bij evenementcoördinator en zo nodig VCP; vastleggen en opvolgen conform beleid sociale veiligheid.	

Borging uitvoering hygiëne en voedselveiligheid

Onderdeel	Ja	Nee	N.v.t.	Opmerking
Koel- en vriescapaciteit + koelkasttemp ($\leq 7^{\circ}\text{C}$) gecontroleerd				
Kerntemperatuurmeter aanwezig en werkwijze bekend ($\geq 75^{\circ}\text{C}$)				
Leveranciersafspraken (koud aanleveren/levermoment) vastgelegd				
Schoonmaak- en afwasvoorzieningen (heet water/gescheiden vaat) geborgd				
Was van vaat- en theedoeken op 60°C geregeld				



Betreft: Hockey Club Walcheren – RI&E Hygiëne en voedselveiligheid (kookstaf/uitgifte)

Datum:

Pagina: 4 van 4

Onderdeel	Ja	Nee	N.v.t.	Opmerking
Afvalafvoer (gesloten emmers + frequent afvoeren) geregeld				
Allergenen/dieetwensen geïnventariseerd en gecommuniceerd				
Handwasvoorziening ingericht (zeep + papier + afvalbak)				
Schoonmaakplan (wie/wat/wanneer) en controle afgesproken				

Borging financiën, contractuele afspraken, verzekeringen

Onderdeel	Ja	Nee	N.v.t.	Opmerking
Budget/inkooplimiet vastgesteld en akkoord (penningmeester/bestuur)				
Afspraken met leverancier(s) vastgelegd (levering, koelketen, retour/klacht)				
Contract/afspraken locatie/keuken (sleutels, schoonmaak, aansprakelijkheid)				
Verzekeringen gecontroleerd (AVB + vrijwilligers-/ongevallenverzekering)				
Eventuele verkoop/uitgifte tegen betaling: kassabeheer en prijsafspraken				

Naam evenementcoördinator

Handtekening / akkoord