

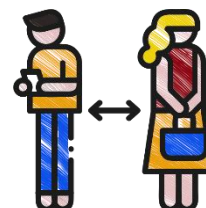
Zero afval voedings- en horecazaken: goede voorbeelden uit de praktijk voor deze gezondheidscrisis

Zero afval in voedings- en horecazaken vereist een onberispelijke hygiëne in alle omstandigheden. Nu social distancing en hygiënenormen deel uitmaken van ons dagelijks leven moeten we de basismaatregelen aanscherpen en nog beter communiceren om consumenten gerust te stellen. Hierna staan enkele goede voorbeelden die zero afval voedings- en horecazaken in de praktijk brengen, in lijn met de aanbevelingen van het FAVV. Zero afval blijft mogelijk, zelfs in deze crisis!

Algemene hygiënemaatregelen

Social distancing

Directe contacten vormen nog steeds het grootste risico voor een potentiële overdracht van het virus. Het is dus **essentieel om de afstand van 1,5 meter tussen elke persoon te respecteren** en het aantal personen in uw winkel te beperken:



- **Maximaal 1 klant per 10 m²** en een **beperkte winkeltijd van maximaal 30 minuten** per klant.
- Voor een zaak van 50 m² adviseren wij om slechts 3 klanten in de winkel toe te laten, naast 1 à 2 medewerkers.
- In smalle ruimtes moet u erop letten dat er slechts één persoon tegelijk aanwezig is (bijvoorbeeld in de bulkafdeling). **Hang een bericht op:** "Hier maximaal 1 persoon tegelijk aub".

Wijs mensen er beleefd en kordaat op dat ze afstand moeten houden. Organiseer dat mensen **buiten een rij maken met 1,5 m markeringen op de grond**.

Als uw winkel zo smal is dat het niet mogelijk is dat meerdere klanten tegelijk aanwezig zijn en 1,5 m afstand houden:

- Bied een winkeldienst aan, waarbij u de producten verzamelt voor uw klanten die buiten wachten.
- Bied de mogelijkheid van online bestelling aan met een afhaaldienst en/of thuisbezorging.

Voor het personeel: mondmaskers/plexiglas en wassen/ontsmetten van de handen

Het personeel draagt **maskers die elke dag gesteriliseerd en vervangen moeten worden en staan eventueel achter een plexiglasen scherm**. Als het masker is opgezet, moet men vermijden om het masker en het gezicht aan te raken.

Het personeel **wast de handen regelmatig en let op de reiniging en ontsmetting van de oppervlakken**, afhankelijk van het aantal klanten, het aantal en het type producten dat ze manipuleren (zie de tips voor [het correct wassen van de handen](#)). Er staat ontsmettingsmiddel ter beschikking aan de kassa.

Het gebruik van handschoenen wordt afgeraden want:

- je voelt niet wanneer je handen vuil worden.
- je kunt ze niet correct reinigen als ze eenmaal vuil zijn.

Bij de levering en plaatsing van niet-verpakte producten in de winkel (zoals brood) moet het personeel de handen op een correcte manier wassen en ontsmetten voordat ze die producten aanraken.



Zieke mensen mogen niet komen werken in de voedingswinkel, ook al hebben ze slechts lichte symptomen.



Voor de bescherming van het personeel aan de kassa:

- Plaats **schermen van plexiglas** voor elke kassa.
- Geef de voorkeur aan **elektronische betalingen** om direct contact bij de uitwisseling van cash te voorkomen.

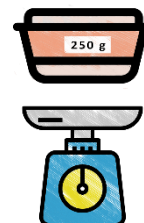
Herbruikbare verpakkingen

Als u stoffen zakken of herbruikbare verpakkingen van uw klanten accepteert:

- **Wanneer klanten zichzelf kunnen bedienen** (bijvoorbeeld in de bulkafdeling), **dan mogen ze hun eigen verpakking meebrengen**. Daarbij moeten de hygiëneprocedures voor de oppervlakken en de handen nauwlettend worden gerespecteerd tijdens het contact met de verpakkingen.
- **Reinig zeer regelmatig de oppervlakken** waar klanten hun herbruikbare verpakkingen mogen neerzetten. Beperk het aantal oppervlakken waar dit mogelijk is om werk te besparen.
- **Reinig de weegschaal om de verpakking te wegen, het werkblad en de weegschaal aan de kassa** in het ideale geval na elke klant of minstens elke 30 minuten. Hoe meer klanten u hebt, hoe meer u moet schoonmaken om het risico op besmetting te beperken.
- Op de werkbladen achter de toonbanken wordt voeding (kaas, charcuterie, vlees, brood, gebakjes, bereide gerechten, ...) voor andere klanten verwerkt. Om elk risico op contaminatie te vermijden, adviseren wij om een **speciaal plateau te gebruiken voor klanten die hun eigen verpakking meenemen**. Vraag klanten om hun verpakking op het plateau te plaatsen. Het personeel zet het geheel op de weegschaal om het gewicht te bepalen en deponert vervolgens het product in de verpakking zonder die aan te raken. Op deze manier wordt **elk rechtstreeks contact tussen de verpakking en het werkblad of het personeel vermeden**. Was het plateau elk 0,5 à 1 uur af, afhankelijk van hoe vaak u het gebruikt.

Het personeel moet vermijden om de producten aan te raken of zeer regelmatig de handen wassen:

- **Weging van lege verpakkingen (tarra):** om te vermijden dat het personeel de verpakkingen moet aanraken, vraagt u de klanten om het etiket met de tarra rond of boven de verpakking te plaatsen (en niet aan de onderkant).
- Vraag de klanten om **zelf hun verpakking op de weegschaal te plaatsen en te helpen bij de identificatie van het product en het scannen door de kassamedewerker**. Let erop dat u altijd de sociale afstand respecteert.
- Voor bulkproducten die moeilijker te hanteren zijn door de klanten (confituur, boterhampaste, kaas, yoghurt, olijven, tapenade, ...) adviseren we de dienstverlening te laten gebeuren door het personeel. **Was en ontsmet de handen en het werkblad na elke klant die eigen verpakkingen meebrengt**.
- Als u een vaatwasser en het nodige personeel hebt, kunt u werken met een statiegeldsysteem en zelf zorgen voor **de reiniging van de verpakkingen die u verkoopt en weer inneemt**.



Inname van statiegeldverpakkingen

Hou de stromen van schone en vuile verpakkingen goed gescheiden. Dat geldt trouwens ook buiten de coronaperiode.



In uw zaak: plaats een bak bij de kassa waar klanten hun statiegeldverpakkingen kunnen neerzetten nadat ze geregistreerd zijn. Zo vermijdt u dat het personeel deze moet aanraken.

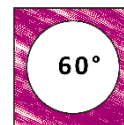
Tijdens leveringen: zet een speciale bak voor vuile statiegeldverpakkingen op uw fiets of in uw wagen. Deze vuile verpakkingen mogen niet in contact komen met de schone verpakkingen van de gerechten die u levert.

Wanneer de bak met vuile verpakkingen vol is:

- Een personeelslid haalt de bak op en zet die op een specifieke plaats, gescheiden van opgeslagen of verwerkte producten. Hij of zij [wast de handen](#) onmiddellijk na deze activiteit.
- Deze verpakkingen blijven 1 à 2 dagen in quarantaine op deze plaats voordat ze weer worden aangeraakt om te worden gereinigd in de vaatwasser.
- De leveranciers komen de verpakkingen daarna ophalen en zorgen voor de reiniging.

Indien u zelf zorgt voor de reiniging van statiegeldverpakkingen die u ter beschikking stelt aan klanten:

- Vuile verpakkingen worden afgewassen in de vaatwasser op minstens 60°C. Het personeel wast hierna de handen.
- Medewerkers wassen de handen voordat ze de verpakkingen uit de vaatwasser halen. Deze worden neergezet op een schone plek in de buurt van de plaats in de keuken waar ze worden gevuld of direct in de winkel voor de verkoop.



Voor zero afval voedingszaken

Voor de klanten: wijzen op hygiënemaatregelen

Plaats **desinfecterende handgel bij de ingang van de winkel** en vraag alle klanten om de handen te ontsmetten voordat ze binnenkomen.



- **Vraag uw klanten om een schoon masker te dragen** en te vermijden dat ze hun masker en gezicht aanraken tijdens het winkelen. U kunt zelf ook herbruikbare stoffen maskers verkopen.

- Hang **posters op strategische plaatsen in uw winkel:** in de fruit- en groenteafdeling kunt u de mensen er bijvoorbeeld op wijzen dat ze moeten kopen wat ze aanraken: "Aanraken = kopen! Hartelijk dank voor uw begrip".
- Hang een bericht in de winkel waarin u klanten adviseert om hun verpakking te reinigen voor elk gebruik. Vraag klanten of de verpakking goed met zeep gereinigd is na het laatste gebruik. Indien niet, onderstreep dan het belang hiervan. Weiger stelselmatig vuile verpakkingen.

Informeer in uw communicatie uw klanten over uw werkwijze tijdens deze crisis en geef aan welke verscherpte hygiëneprocedures u hebt ingevoerd. Zo werkt iedereen mee aan ieders gezondheid.

Reiniging en ontsmetting van oppervlakken

- Reinig en ontsmet de oppervlakken die klanten kunnen aanraken **in het ideale geval om de 30 minuten of minstens 3 keer per dag** (hoe meer klanten u hebt, hoe meer u moet schoonmaken om het risico op besmetting te verminderen): de betaalterminals, schepjes en knijpers in de bakken en vaten, de hendels van de silo's, de deksels van vaten en bokalen, de kraantjes in de afdeling van de vloeibare bulkproducten (olie, azijn, onderhoudsproducten), de handvatten van koelkasten, ...
- De oppervlakken die klanten aanraken op de boodschappenkarretjes of -mandjes worden na elke klant ontsmet. Om de werklast te verminderen, kunnen deze worden vervangen door kartonnen dozen of kratjes die ter beschikking worden gesteld. Maar karretjes kunnen wel noodzakelijk zijn om de sociale afstand te respecteren.

Voor zero afval horecazaken die maaltijden meegeven en/of bezorgen

Tijdens de sluiting van de horeca als gevolg van de coronacrisis zijn alleen afgehaalde of bezorgde maaltijden toegestaan voor horecazaken. Dit aanbod is dus fors uitgebreid tijdens de coronacrisis, zodat horecazaken een deel van hun activiteiten kunnen behouden.

Biedt u afhaal- of bezorgmaaltijden aan? [Schrijf u dan in op dit platform met restaurants die open zijn voor afhaling en bezorging in Brussel.](#)

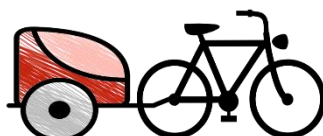
Organisatie van de bediening

- **Wachtrijen** moeten buiten worden georganiseerd, met respect voor de **sociale afstand van 1,5 meter**.
- **Maaltijden moeten op een glad oppervlak worden geplaatst** zodat klanten die kunnen nemen zonder contact.
- Voor keukenpersoneel en bedienend personeel is **het dragen van een schoon masker en het zeer regelmatig wassen van de handen aanbevolen** (na elke verandering van activiteit, afhankelijk van het type activiteit en het aantal gerechten). **Zieke medewerkers mogen niet komen werken, ook al hebben ze maar zeer lichte symptomen.**
- Plaats **ontsmettende handgel aan de ingang** van de zaak en vraag alle klanten om hun handen te ontsmetten voordat ze binnenkomen.



Bezorging

- Om te **leveren zonder CO₂-uitstoot** en te vermijden dat u uw eigen website moet maken voor online bestellingen, kunt u uw aanbod bekendmaken op websites die maaltijden thuisbezorgen op de fiets, zoals [deliveroo](#), [takeaway.com](#), [uber eats](#),... Op die manier maakt u uw aanbod goed zichtbaar voor een groot publiek.
- Indien u toch besluit om **uw eigen website voor online bestellingen te maken**, dan zijn fietskoerierbedrijven uitstekende partners, bijvoorbeeld [Dioxyde de Gambettes](#), [Urbike](#), [Molenbike](#) of [Hush Rush](#).



- Het FAVV¹ benadrukt dat horecazaken bijzonder streng moeten letten op het **respecteren van de wettelijke temperaturen om de ontwikkeling van bacteriën te vermijden**. Ter herinnering:
 - Een minimale veiligheidstemperatuur van 60°C voor de warme keten.
 - Een maximale veiligheidstemperatuur van 4°C voor de koude keten. De maximale temperatuur om producten koel te bewaren is lager voor sommige producten. → Meer info: zie de [quick-start fiche van het FAVV over temperaturen](#).
- Voor zero afval leveringen kan u een statiegeldsysteem opzetten. Klanten leveren de 'vuile' verpakkingen in bij hun volgende bezoek of bij de volgende bezorging en **u zorgt voor de reiniging**.

Handige links:

- [Aanbevelingen van het FAVV voor voedselverwerkende bedrijven](#)
- [FAQ over het coronavirus van het FAVV](#)
- [Quick-start fiches van het FAVV](#):
 - [Persoonlijke hygiëne](#) (handen wassen)
 - [Onderhoud, reiniging en desinfectie](#) (oppervlakken)
 - [Temperaturen](#) (opslag en transport van levensmiddelen)
- [Handleiding van de Wereldgezondheidsorganisatie om zelf desinfecterende handgel te maken](#) (in het Frans)
- Aanbevolen onderhoudsproducten: [Lijst van toegelaten biociden van de FOD Volksgezondheid](#)
- [Generieke autocontrolelids van het FAVV voor de B2C sector](#)
- Alle informatie over het coronavirus en de preventie in het kader daarvan van de FOD Volksgezondheid op www.info-coronavirus.be
- [Aanbevelingen van het FAVV voor verpakkingen tijdens covid-19](#)

¹ AFSCA.be - [COVID-19: Horecabedrijven mogen traiteurdiensten of levering aan huis aanbieden. Ter ondersteuning van deze ondernemingen stelt het FAVV dat geen enkele aanvraag tot registratie van deze nieuwe activiteiten nodig is.](#) (16/03/2020)