



Richtlijnen voor handelaars op markten en evenementen



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

.be

Inhoud

I.	Inleiding	2
II.	Wat zijn de concrete verplichtingen en belangrijkste aandachtspunten voor de ambulante operatoren?	4
	1. Tijdens het transport van de voeding	4
	2. De verkoop op de markt	4
	3. Infrastructuur	6
	4. Reiniging en ongediertebestrijding	6
	5. Materialen in contact met levensmiddelen	6
	6. Werkwijze	6
	7. Persoonlijke hygiëne	7
	8. De Temperaturen	8
III.	Etikettering	9
IV.	Allergenen	9
V.	Onverkochte producten	9
VI.	Locale controle-eenheden	11

Links:

www.favv-afsca.fgov.be/thematischepublicaties/de-weg-naar-een-feilloze-favv-control

www.favv-afsca.fgov.be/thematischepublicaties/persoonlijke-hygiene.asp

I. Inleiding

Voedselveiligheid is een zorg van ons allen. Ook ambulante verkopers —dit zijn verkopers die hun waren aanbieden op markten en evenementen— zijn verantwoordelijk voor wat zij verkopen. Ook zij vallen onder de hygiënepetgeving. Daarom voert het Voedselagentschap ook controles uit op markten en evenementen.

Professionele ambulante verkoop van voedingsmiddelen mag slechts gebeuren wanneer de verkoper over een **toelating** van het FAVV beschikt (in sommige gevallen volstaat een registratie) – K.B. 16 januari 2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Zie www.favv.be > Professionelen > Erken-
ningen, toelatingen en registraties

Deze brochure vormt een aanvulling op:
"De weg naar een feilloze FAVV-controle"

Zie www.favv.be > Professionelen > Publicaties > Levensmiddelen > De weg naar een feilloze FAVV-controle



II. Welke zijn de concrete verplichtingen en belangrijkste aandachtspunten voor ambulante operatoren?

1. Tijdens het transport van voeding

De wettelijke bewaartemperatuur van te koelen voedingsmiddelen of diepvriesproducten moet worden gegarandeerd. Dit kan in een koelwagen of bij gebrek daaraan door het gebruik van frigoboxen, isotherme zakken/bakken met koelelementen, ...

Zowel de wagen als de koelinstallaties moeten in goede staat zijn en regelmatig gereinigd worden.

De temperatuur tijdens het transport moet controleerbaar zijn met een gemakkelijk af te lezen en goed geplaatste thermometer.

2. De verkoop op de markt

Bepaalde voedingsmiddelen vereisen een specifieke uitrusting. Bijgaande tabel (niet beperkende lijst) geeft een korte samenvatting.



Welke infrastructuur heeft u minstens nodig voor welke activiteit?

activiteit	infrastructuur
Verkoop van: 1. Groenten en fruit 2. Verpakte, ongekoelde voeding zoals droge voeding, conserven, flessen, brikken, ...	Uitstalling, producten niet rechtstreeks in contact met de grond
Verkoop van: 3. Droge worsten, droge ham (mogen niet ter plaatse versneden worden) 4. Harde kazen (de voorschriften van de fabrikant moeten altijd gevolgd worden, bovendien moeten sneetjes harde kaas in de koeling) 5. Patisserie met ingebakken banketbakkersroom 6. Brood 7. Wafels 8. Onverpakte, ongekoelde producten zoals snoepgoed, koekjes,...	Infrastructuur met bescherming tegen zon en aanraking door publiek
Verkoop van: 9. Verse kaas 10. Gefermenteerde en gepasteuriseerde melk 11. Room 12. Karnemelk 13. Patisserie met banketbakkersroom of slagroom 14. Voorgesneden groenten (4de gamma) 15. Verpakte en onverpakte te koelen levensmiddelen	Koeltoog
Verkoop van: 16. Vers vlees 17. Versneden droge ham en droge worst 18. Fijne vleeswaren 19. Vleesbereidingen 20. Bereidingen van vis, vlees, wild en/of gevogelte 21. Gebraden kip	Een wagen met de nodige koelinstallaties en indien nodig warmhoudvoorziening
Verkoop van: 22. Warme pannenkoeken / wafels 23. Hamburges / hot dogs 24. Loempia's enz. ... 25. Pizza 26. Warme snacks 27. Quiche	Voorzieningen om de warmte- en koudeketen te respecteren

3. Infrastructuur

- . De wagen, de koeltoog en andere materialen die in contact komen met voedingsmiddelen moeten gemaakt zijn uit of bedekt met een materiaal dat makkelijk afwasbaar, niet absorberend, niet toxisch, glad en hard is.

4. Reiniging en ongediertebestrijding

- . Het materiaal dat in contact komt met voedingsmiddelen moet proper zijn en mag geen bron van verontreiniging zijn.
- . Neem maatregelen om besmetting van voeding, bijvoorbeeld door vliegen en ander ongedierte, te voorkomen.
- . Er mogen geen huisdieren in de bereidingsruimten aanwezig zijn.

5. Materialen in contact met levensmiddelen

- . Het verpakkingsmateriaal en de andere materialen moeten geschikt zijn om met voedingsmiddelen in contact te komen (schotels, verpakking, emmers,...)
Dit symbool geldt als bewijs:



6. Werkwijze

- . De verkoopsruimte moet geschikt zijn om hygiënisch te kunnen werken.
- . Plaats niets rechtstreeks op de grond: geen kommen, geen voedingsmiddelen,...
- . Voorzie een "propere" en een "vuile zone". De "propere zone" is de plaats waar de voedingsmiddelen bewerkt worden. De "vuile zone" is de ruimte voor de vuile gereedschappen, het afval, de vuilnisbakken,...
- . Let erop dat kruiscontaminatie voorkomen wordt.
Gebruik bijvoorbeeld niet dezelfde werkoppervlakken en messen voor het bereiden van rauwe kip en groenten.
Was ze best af tussen elke bereiding.
- . Gooi afval in afsluitbare vuilnisbakken. Het is aan te raden een vuilnisbak met voetpedaal te voorzien om het deksel op een hygiënische manier te kunnen openen. Verwijder volle vuilnisbakken of-zakken meteen.



7. Persoonlijke hygiëne

1. Personeel dat in aanraking komt met voedingsmiddelen moet aangepaste en propere kledij dragen. Juwelen aan handen en onderarmen zijn verboden. De haren moeten kort of samengebonden zijn.
2. De nagels moeten proper zijn, kort en niet gelakt.
3. De verkoopsruimte moet worden uitgerust met stromend water om de handen te wassen. Een jerrycan met een kraantje kan volstaan. Er moet vloeibare handzeep en een handdroogmiddel voor eenmalig gebruik (papier) aanwezig zijn.
4. Het wassen van de handen is verplicht na toiletbezoek, bij de start van het werk, manipulatie van vuile producten of materiaal,...
5. Wondjes aan handen en armen moeten verzorgd worden en bedekt met een sluitend en proper verband om besmetting te vermijden.
6. Het is verboden te roken.
7. Voor iedereen die in contact komt met niet verpakte levensmiddelen moet een medisch attest voorhanden zijn dat aantoont dat men geschikt is om met voedingsmiddelen te werken.

8. De temperaturen

Te koelen voedingsmiddelen moeten verkocht worden vanuit een gekoelde ruimte die voorzien is van een goed geplaatste, afleesbare thermometer.

De koeltoog met vlees, gevogelte of vis moet uitgerust zijn met een thermometer die zichtbaar is voor het publiek.

Koelkasten en diepvriezers moeten voorzien zijn van een thermometer die regelmatig afgelezen wordt.

Het ontdooien van voedingsmiddelen moet onder gepaste omstandigheden gebeuren (niet bij kamertemperatuur).

Een ontdooid product mag niet opnieuw ingevroren worden.



Na te leven kerntemperaturen:

Vers vlees in de beenhouwerij	Max 7°C
Gehakt, bereid gehakt	Max 4°C
Vers vlees van gevogelte	Max 4°C
Verse vis	Temperatuur van smeltend ijs tussen 0° en 2°C (met een max van 4°C)
Gerookte vis	Max 4 °C
Escargots – gekookte weekdieren – verse kikkerbilen	Max 4°C
Te koelen voedingsmiddelen: belegde broodjes, koude schotels, gebak o.b.v. banketbakkersroom...	Max 7°C
Andere te koelen voedingsmiddelen	Volgens de gegevens op de verpakking
Warme bereidingen: hamburgers, gebraden kip...	Ten minste 60°C
Frituurolie of -vet (olie/vet moet regelmatig ververs worden)	Max 175°C
Diepvriesproducten	-18°C of kouder
Schepijs	-9°C of kouder
Softijs	-5°C of kouder

III. Het etiket

Voorverpakte voedingsmiddelen moeten voorzien zijn van een correct en volledig etiket. Dit moet minstens vermelden:

- . Verkoopsbenaming en merk
- . Datum van minimale houdbaarheid of uiterste verbruiksdatum
- . Specifieke bewaarvoorschriften (indien nodig)
- . (Handels)naam en adres van verantwoordelijke fabrikant, verpakker of verkoper
- . Ingrediëntenlijst en allergenen (zie hieronder)
- . Gebruiksaanwijzing (indien nodig)
- . Alcoholgehalte (indien nodig)
- . Netto hoeveelheid

Een afwijking hierop is toegestaan voor producten die om praktische redenen —op piekmomenten— verpakt zijn in kleine hoeveelheden, maar die ook in een groter recipiënt in bulk verkocht worden en waarbij op het moment van verkoop alle informatie die in principe op het etiket zou moeten staan door de verkoper aan de koper kan worden medegedeeld. Bijvoorbeeld lasagne in aluminium bakjes met plasticfolie toegedekt, pizza in folie, kleine potjes salades, enz. ... Bij losse verkoop moet de informatie beschikbaar zijn voor de klanten.

IV. Informatie voor de consument: allergenen

Een allergeen is een voedselbestanddeel dat een allergische reactie of een intolerantie kan uitlokken bij bepaalde personen. U moet de consument op de hoogte brengen van de aanwezigheid van één of meerdere allergenen in uw producten (bijv. eieren in mayonaise). De informatie moet schriftelijk gegeven worden: op een bord, een affiche, een schrijftablet, ...

Onder bepaalde voorwaarden mag de informatie ook mondeling verstrekt worden: zie www.favv.be > **Professionelen** > **Autocontrole** > **Autocontrolelegidsen** > **Sector Distributie: Quick Start Fiches**

V. Onverkochte producten

Met voedingsmiddelen die niet verkocht werden, moet men zeer voorzichtig zijn.

Vlees, gevogelte en vis moeten worden bewaard op de juiste temperatuur rekening houdend met de uiterste verbruiksdatum.

Ontdooide voedingsmiddelen worden in de koelkast bewaard.

Bij de volgende markt worden deze producten het eerst verkocht (maximaal binnen de 24 uur).

Voor verdere informatie: www.favv.be



VI. Locale controle-eenheden (LCE)

De contactgegevens van de Lokale Controle-eenheden zijn beschikbaar op onze website via volgende link: www.favv.be/lce

Verantwoordelijke uitgever : Herman Diricks
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC Kruidtuin - Food Safety Center - Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
Wettelijk depot: 2015/10413/17
15 januari 2018, 11:12

Klachten over onze dienstverlening?
Contacteer de ombudsdienst:

0800 13 455



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin • Food Safety Center • Kruidtuinlaan 55 • 1000 Brussel

www.favv.be