

## VOEDSEL BIJ EVENEMENTEN



Straatfeest, vrijmarkt, buurtbarbecue, braderie, festival... Voor wie zo'n evenement organiseert of er aan deelneemt komt er heel wat bij kijken. U vindt op dit informatieblad richtlijnen en voorschriften voor het bereiden van maaltijden in eigen beheer, bestemd voor verkoop. Zo kan een evenement zo veilig en hygiënisch mogelijk verlopen.



### VRIJMARKTEN

"Op een 'vrijmarkt' is alles toegestaan", zo wordt vaak gedacht. Dat is een groot misverstand. Iedereen die voedsel bereid voor derden moet zich aan wettelijke eisen houden. De NVWA (Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit) is handhaver van de Warenwet. Bij misstanden na controles mogen zij dan ook proces verbaal opmaken. Dat geldt ook bij evenementen van sportverenigingen, kerken en goede doelen. Voor iedereen gelden dezelfde regels. Ook als winst geen doel is moet de voedselveiligheid worden gewaarborgd.



### CONTROLE NEDERLANDSE VOEDSEL- EN WARENAUTORITEIT

De NVWA kan aanwezig zijn op vrijmarkten, braderieën en evenementen. Particuliere verkoop van (zelfgemaakte) hapjes is niet in elke gemeente toegestaan. In gemeenten zonder verbod voor particulieren gelden strenge regels. Het vraagt nogal wat om bederfelijke etenswaren veilig te behandelen, te bereiden en te verkopen. De meeste particulieren hebben daarvoor niet de vereiste kennis, vaardigheden of middelen. Zo wordt voedsel vaak onvoldoende gekoeld, onvoldoende verhit of in open lucht bereid. De dienst controleert of zowel particuliere als professionele aanbieders zich houden aan de regels.



### BELANGRIJKE VOORSCHRIFTEN EN RANDVOORWAARDEN

- Het bereiden van bederfelijke levensmiddelen mag alleen in een bedrijfsruimte. Bereiding in een privé-keuken en daarna verkopen is dus verboden.
- Bederfelijke levensmiddelen moeten altijd op de wettelijk voorgeschreven temperatuur worden bewaard:
  - o Gekoeld bewaren: beneden 7 °C
  - o Warm bewaren: boven 60 °C
- Wanneer de etenswaren verkocht worden vanuit een (markt)kraam dan moet deze, behalve aan de voorkant, volledig afgesloten zijn met schoon winddicht zeildoek.
- De tijdelijke bedrijfsruimte moet eenvoudig kunnen worden schoongehouden (inrichting) zonder verontreiniging van etenswaren.
- Oppervlakten die in contact komen met etenswaren moeten van degelijk materiaal zijn en altijd schoon.
- Als onverpakte levensmiddelen met de hand worden aangeraakt, moeten de handen gewassen kunnen worden. Schoon water, zeep en papieren handdoekjes moeten dan beschikbaar zijn.
- Voor het afvoeren van afval moet een goede en deugdelijke voorziening aanwezig zijn.
- Voor etenswaren die gekoeld moeten worden, is voldoende koelcapaciteit nodig. Zorg dat u de temperatuur kunt controleren en registreren.
- Tijdens het evenement mogen alleen de eenvoudige handelingen worden gedaan om een product gereed te maken zoals afbakken, frituren e.d.
- Ook tijdens piekverkoop op markten, evenementen en pauzes bij sportwedstrijden is voorraadvorming niet toegestaan. De hoeveelheid producten die in één keer wordt bereid mag aanwezig zijn.
- Naast algemene voorschriften zijn er specifieke wettelijke voorschriften. Die gelden voor bepaalde levensmiddelen als pluimvee, vlees, vis en bepaalde zuivelproducten.

Voor particulieren is het dus heel moeilijk om aan bovenstaande regels te voldoen. Weet dus waar u aan begint!



### HET ZELF BEREIDEN VAN MAALTIJDEN

Gaat u tijdens een evenement zelf maaltijden klaarmaken? Leest u dan de volgende regels:

- De grondstoffen voor de maaltijden moeten dagelijks vers worden aangeleverd of zelf ingekocht en getransporteerd. Bederfelijke waren moeten tot vlak voor het klaarmaken in de koeling of de vriezer.
- Pas op de dag van consumptie kunnen grondstoffen worden gesneden en schoongemaakt. Datzelfde geldt voor het klaarmaken. Het koken, bakken en braden vindt alleen plaats op de dag van consumptie.
- Warme gerechten moeten tot vlak voor de consumptie worden verhit, totdat in de kern van het gerecht een temperatuur van minimaal 75°C is bereikt.
- Koude gerechten mogen tijdens de bewerking niet boven de 7°C uitkomen. Daarna moeten ze direct voor consumptie worden gekoeld of diepgevroren bewaard.
- Onderdelen van een maaltijd worden direct uit de pan geserveerd op servies voor eenmalig gebruik: wegwerpservies.
- Kan er niet direct uit de pan worden geserveerd? Dan moeten bain marie's aanwezig zijn om de verschillende maaltijdonderdelen warm te houden.
- Bij maaltijden wordt wegwerpbestek gebruikt. Maaltijdstrengen worden na afloop direct in gesloten GFT containers verzameld en elke dag afgevoerd. Wegwerpservies/ bestek en ander papier en kartonafval moet dagelijks worden verzameld in gesloten afvalcontainers.

#### BEDERFELIJKE ETENSWAREN

- vis en visproducten (vers en gerookt/gestoomd)
- vlees en vleeswaren
- zachte kaas (zoals brie, camembert)
- slagroom en crèmegebak, puddingbroodjes
- voorgesneden groenten en rauwkost
- tahoe en tempé
- beslag voor poffertjes
- snacks en kokswaars (saucijzenbroodjes)
- melk en melkproducten
- verse kaas (kwark)
- salades en slaatjes
- vers vruchtensap
- onverpakte olijven
- beslag voor pannenkoeken

#### NOODZAKELIJK BIJ BEREIDING

- voldoende koelingen en/of vriezers;
- voldoende kook /bakmogelijkheden;
- (zo nodig) voldoende bain marie's met deksels;
- voedselthermometers;
- desinfectiedoekjes voor thermometer (70% alcohol zonder toevoeging);
- wegwerpservies en –bestek;
- afvalcontainers;
- controle temperatuur koeling (norm beneden 7°C) en vriezer (norm beneden -18°C);
- steekproefcontrole temperatuur gerecht: direct na verhitten, norm: minimale kerntemperatuur 75°C;
- steekproefcontrole temperatuur water bij Bain marie: norm: watertemperatuur minimaal 80°C.



### INFORMATIE

Als u vragen, meldingen of klachten heeft kunt u contact opnemen met het Klantcontactcentrum van NVWA via telefoonnummer 0900 - 03 88.