



Vrijmarkten, braderieën en andere evenementen

informatieblad 75 / 10 april 2007

Algemeen

Aan het produceren, verwerken en distribueren van levensmiddelen en voor de verkoop van alcoholhoudende dranken worden tijdens vrijmarkten, braderieën en andere evenementen strenge eisen gesteld. Deze eisen zijn onder andere terug te vinden in het Warenwetbesluit Hygiëne van levensmiddelen, het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen, de Verordening (EG) 852/2004 en de Drank- en Horecawet.

Ten onrechte wordt vaak gedacht dat op een "vrijmarkt" alles is toegestaan. Dat is een misverstand. Iedereen die voedsel en/of alcoholhoudende dranken verkoopt, moet zich aan de wettelijke eisen houden, ook wanneer winst geen doel is. Hierop wordt streng gecontroleerd. De particuliere verkoop van (zelf)gemaakte hapjes op vrijmarkten, braderieën en andere evenementen wordt door een aantal gemeenten zelfs verboden (zoals op Koninginnedag).

In sommige delen van Nederland bestaat een lange traditie van visroken op evenementen als demonstratie of in wedstrijdverband, waarbij de gerookte vis tevens aan het publiek wordt verkocht. Hiervoor gelden geen andere eisen.

Enkele belangrijke eisen op een rij voor het produceren, verwerken en distribueren van levensmiddelen

Hygiëne en inrichting

Voor sommige eisen met betrekking tot hygiëne en inrichting wordt onderscheid gemaakt tussen mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten (marktkramen, feesttenten etc) en "vaste" bedrijfsruimten (er is sprake van een "vast" gebouw). Dit in tegenstelling tot de eisen met betrekking tot voedselveiligheid en eisen voor de temperatuur van levensmiddelen. Deze zijn voor de verschillende soorten bedrijfsruimten identiek.

Hygiëne en inrichting voor "vaste" bedrijfsruimten

- Bedrijfsruimten waar levensmiddelen worden bereid en behandeld, moeten goed onderhouden, voldoende verlicht en altijd schoon zijn.
- Bedrijfsruimten moeten zo zijn ingericht dat zij ook gemakkelijk kunnen worden schoongehouden.
- Bedrijfsruimten moeten zo zijn ingericht dat het uitgesloten is dat de in die ruimten bereide levensmiddelen verontreinigd of besmet kunnen worden. De ruimten moeten goed worden geventileerd om condensvorming (en daardoor schimmelvorming) te voorkomen.

- De wanden en de vloeren moeten bestaan uit voor water ondoordringbaar materiaal dat goed schoon te houden is.
- De in de bedrijfsruimten aanwezige oppervlakken (bijvoorbeeld werkbanken of snijplanken) moeten zo zijn geconstrueerd en uit een zodanig materiaal bestaan, dat zij eenvoudig schoon te maken zijn en wanneer nodig ontsmet kunnen worden.
- Toiletruimten mogen niet rechtstreeks uitkomen in ruimten waar voedsel wordt gehanteerd.
- In de bedrijfsruimten moeten voldoende wastafels met warm en koud stromend water aanwezig zijn om de personen die daar werkzaam zijn in de gelegenheid te stellen hun handen te wassen. Uiteraard moet er dan ook zeep (pompje) en middelen voor het drogen van de handen (wegwerphanddoeken of een handendroogapparaat) aanwezig zijn.
- Naast de wastafel voor het wassen van de handen, moet er in een bedrijfsruimte indien nodig ook een voorziening zijn ingericht met warm en/of koud stromend water, waar eetwaren of grondstoffen kunnen worden gewassen.
- In of bij de bedrijfsruimte moeten deugdelijke, goed afsluitbare voorzieningen aanwezig zijn voor het afvoeren van het afval.
- In de hygiëncodes staan expliciet procedures vermeld hoe het schoonmaken kan worden uitgevoerd.

Hygiëne en inrichting voor "mobiele en/of tijdelijke" bedrijfsruimten

- De mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimte moeten voor zover dit haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen zoveel mogelijk worden voorkomen. In verschillende hygiëncodes, onder andere in de Hygiëncode Ambulante Handel, wordt dit nader uitgewerkt.
- De mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten moeten schoon zijn.
- De mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat deze eenvoudig kunnen worden schoongehouden en er geen verontreiniging van levensmiddelen kan plaatsvinden.
- Wanneer de aard van de werkzaamheden het noodzakelijk maakt om onverpakte levensmiddelen met de handen aan te raken, moet er een voorziening aanwezig zijn om de handen goed te kunnen wassen. Dit kan onder meer door het 'installeren' van een jerrycan voorzien van een kraantje met regelmatig te vervangen schoon water voorzien van zeep (pompje) en papieren handdoekjes.
- Oppervlakken die in contact kunnen komen met levensmiddelen moeten van deugdelijk materiaal zijn vervaardigd, mogen niet kapot zijn en moeten altijd schoon zijn.
- Ook bij de tijdelijke bedrijfsruimten moet een goede en deugdelijke voorziening aanwezig zijn voor het afvoeren van afval.
- In de hygiëncodes staan expliciet procedures vermeld hoe het schoonmaken kan worden uitgevoerd.

HACCP

Sinds 1995 moeten ondernemers die zich bezighouden met enigerlei stadium van de productie, verwerking en distributie van die levensmiddelen werken volgens een voedselveiligheidsplan dat gebaseerd is op HACCP. In zo'n plan moeten procedures zijn beschreven om de risico's voor de voedselveiligheid zoveel mogelijk te voorkomen. De ondernemer dient volgens deze regels te werken om zo veilig voedsel te produceren.

Ook particulieren en bedrijven die levensmiddelen aanbieden op vrijmarkten, braderieën en evenementen moeten werken volgens een voedselveiligheidsplan. Zo'n plan mag door de ondernemer zijn opgesteld, maar een goedgekeurd plan kan ook kant-en-klaar bij de brancheorganisaties worden gekocht. Een plan van de brancheorganisatie heet een 'hygiëncode'. Hierin staan alle zaken beschreven waaraan voldaan moet worden om de producten goed en veilig op de markt te brengen.

Te denken valt bijvoorbeeld aan de eisen op het gebied van de inrichting van bereidplaatsen, hygiëne, temperatuurregistratie, etc. Ook zijn hierin de wettelijke regels terug te vinden. Op de site www.vwa.nl is meer informatie over HACCP te vinden en een lijst van hygiëncodes en brancheorganisaties.

Temperatuur van levensmiddelen

- Bederfelijke levensmiddelen* moeten altijd worden bewaard op de wettelijk voorgeschreven temperatuur. Is er geen bewaartemperatuur op de verpakking vermeld, dan geldt voor gekoelde opslag: ten hoogste 7 °C.
- Voor diepgevroren levensmiddelen geldt: ten hoogste -18°C.
- Wanneer levensmiddelen, zoals kant-en-klaar maaltijden of componenten daarvan, warm bewaard moeten worden, dan moet dat altijd boven de 60 °C.
- In de hygiëncodes staan expliciet procedures vermeld hoe de temperatuur bij opslag en bewaren gecontroleerd kan worden.

* *Bederfelijke levensmiddelen:*

verse, gerookte en gestoomde vis en visproducten, snacks en kokswaaren, vlees en vleeswaren, melk en melkproducten, zachte kaas, zoals Brie en Camembert, verse kaas (kwark), slagroom- en crèmegebak, puddingbroodjes, salades en slaatjes, voorgesneden groenten en rauwkost, vers vruchtensap, tahoe en tempeh, beslag voor poffertjes en pannenkoeken

LET OP:

Naast de alle hiervoor genoemde eisen kunnen er voor bepaalde levensmiddelen nog specifieke andere wettelijke voorschriften gelden.

Enkele belangrijke eisen op een rij voor de verkoop alcoholhoudende dranken (Drank- en Horecawet)

Verschil tussen zwak en sterke alcoholhoudende dranken:

- zwak alcoholhoudende drank: dranken met minder dan 15 vol% alcohol (inclusief port, sherry en vermout)
- sterke drank: dranken met 15 vol% alcohol of meer (m.u.v. port, sherry en vermout)

NB. Zelf gemixte dranken, bestaande uit een deel sterke drank aangevuld met een alcoholvrije drank, worden beschouwd als een sterke drank!

- o Vanuit kramen en verkoopwagens mogen geen alcoholhoudende dranken worden verkocht voor gebruik elders dan ter plaatse, bijv. om mee te nemen naar huis.
- o De verkoop van alcoholhoudende dranken voor gebruik ter plaatse mag alleen:
 - in een horecalokaliteit en op een terras, mits het bedrijf een geldige Drank- en Horecawetvergunning heeft, waarop deze ruimten staan aangegeven;
 - buiten het horecabedrijf, mits er een ontheffing is afgegeven door de gemeente (op basis van deze ontheffing mag geen sterke drank worden verkocht).
- o Alcoholhoudende dranken mogen niet verstrekt worden aan jongeren onder de 16 jaar. Voor sterke drank (15 vol% alcohol of meer) geldt een leeftijdsgrens van 18 jaar. Om zeker te weten hoe oud de koper is, moet de verkoper om een legitimatiebewijs (identiteitskaart, paspoort of rijbewijs) vragen.
- o De leeftijdsgrenzen moeten op een duidelijke en goed leesbare wijze aangeduid worden (aanduidingstickers kunt u bestellen bij STIVA tel. 0900 - 45 67 84 82) op de plaats waar de alcoholhoudende drank verstrekt wordt.

Enkele belangrijke eisen op een rij voor de verkoop tabak (Tabakswet)

- o Reclame en sponsoring van tabaksproducten is verboden. Tabaksproducten mogen niet verstrekt worden aan jongeren onder de 16 jaar. Om zeker te weten hoe oud de koper is, moet de verkoper om een legitimatiebewijs (identiteitskaart, paspoort of rijbewijs) vragen.
- o De leeftijdsgrens voor tabaksproducten moeten op een duidelijke en goed leesbare wijze aangeduid worden bij ieder verkooppunt van tabaksproducten (ook bij tabaksautomaten).
- o Tabaksautomaten mogen niet buiten staan. De automaten moeten in het zicht staan van de ondernemer of het personeel en moeten standaard vergrendeld zijn.

NB: Ondanks dat geprobeerd wordt de informatiebladen zo up-to-date mogelijk te houden, kan het voorkomen dat er inmiddels nieuwe regelgeving is afgekondigd. De tekst van de geldende wetgeving is bepalend. Aan deze informatie kunnen geen rechten worden ontleend. Indien u over de inhoud van dit informatieblad vragen heeft, kunt u zich wenden tot de gratis Warenklachtenlijn van de Voedsel en Waren Autoriteit/Keuringsdienst van Waren, telefoon 0800 0488, Postbus 19506, 2500 CM DEN HAAG, internet www.vwa.nl