



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen

Hoofdbestuur  
DG Controle - Distributie

AC – Kruidtuin  
Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55  
B-1000 Brussel  
Tel.: 02 211 84 83  
Fax: 02 211 84 84

Info@favv.be  
www.favv.be

## Richtlijnen voor de professionele ambulante verkoper vs. gelegheidsverkoper

Deze richtlijnen blijven algemeen van toepassing, het hele jaar door.

Het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, of het FAVV, heeft als opdracht te waken over de veiligheid in de voedselketen en de kwaliteit van ons voedsel, ter bescherming van de gezondheid van mens, dier en plant en besteedt daarom tijdens de risicovolle zomermaanden extra aandacht aan de voedselveiligheid bij gelegheidsverkopers op festivals en evenementen. Deze warmere maanden houden immers vaak een verhoogd risico in op voedselintoxicaties. **Het risico mag dan in de zomermaanden misschien het hoogst zijn, de aandachtspunten blijven van toepassing gedurende het hele jaar.** Omdat het voor gelegheidsverkopers vaak moeilijk is (vb. gebrek aan kennis van de wetgeving), om te weten aan welke basisvereisten moet voldaan zijn, wil dit document een leidraad bieden om mogelijke risico's voor de voedselveiligheid in te perken.

De voornaamste aandachtspunten voor de agenten van het FAVV zijn:

- Het respecteren van de wettelijke bewaartemperaturen van levensmiddelen;
- De hygiëne van het verkooppunt en de uitrusting;
- De persoonlijke hygiëne van de verkopers.

Vooraleer een aantal wettelijke vereisten op te sommen, worden enkele veel voorkomende tekortkomingen die door de controleurs/inspecteurs van het FAVV op het terrein werden vastgesteld, aangehaald:

- Te koelen voedingsmiddelen uitgesteld bij te hoge temperatuur;
- Warm te houden gerechten uitgesteld bij omgevingstemperatuur;
- Geen thermometer in de bewaartoestellen;
- Werkoppervlakken in onaangepast materiaal en in vuile staat;
- Vuile werktuigen;
- Wanden van de verkoopsruimte in onaangepast en niet goed onderhouden materiaal.

**Professionele ambulante verkoop** van voedingsmiddelen mag enkel gebeuren wanneer de verkoper beschikt over een toelating (K.B. van 16/01/2006 tot vaststelling van de nadere regels van de erkenningen, toelatingen en voorafgaande registraties afgeleverd door het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen). Dit impliceert tevens dat aan de algemene hygiëneregels de Verordening (EG) nr. 852/2004 van het Europees Parlement en de Raad van 29 april 2004 inzake levensmiddelenhygiëne en het KB van 22/12/2005 betreffende levensmiddelenhygiëne moet voldaan zijn.

Onze opdracht is te waken  
over de veiligheid van de  
voedselketen en de kwaliteit  
van ons voedsel, ter  
bescherming van de  
gezondheid van  
mens, dier en plant.

**Gelegenheidsverkopers**, die slechts uitzonderlijk een ambulante activiteit in voedingsmiddelen uitoefenen en die geen handelskarakter of die uitsluitend een menslievend doel of liefdadigheidsdoel hebben, moeten niet in het bezit zijn van een dergelijke toelating. Met gelegenheidsverkoop wordt o.a. bedoeld, een jaarlijkse pannenkoekenverkoop, een barbecue van de jeugdbeweging, etc... Enkele basisvereisten, voor wat betreft hygiëne, blijven echter algemeen geldig voor zowel de professionele ambulante handelaars als de gelegenheidsverkopers als zij die gratis verdelen, want deze laatste zijn net zo goed verantwoordelijk voor de veiligheid van de producten die zij verkopen.

**Een aantal belangrijke wettelijke voorschriften (minimale eisen), van toepassing op zowel de professionele ambulante verkoop als de gelegenheidsverkoop:**

- De wettelijke bewaartemperatuur van de voedingsmiddelen moet gerespecteerd worden:
  - Vers vlees van slachtdieren : max. 7°C
  - Gehakt (inclusief preparé): max. 4°C
  - Vers vlees van gevogelte: max. 4°C
  - Verse vis (ook maatjes): temperatuur van smeltend ijs (max. 4°C)
  - Gerookte vis: max. 4°C
  - Te koelen voedingsmiddelen (belegde broodjes, koude schotels, koffiekoeken met banketbakkersroom enz.): max 7°C
  - Andere: bij temperatuur aangegeven op de verpakking
  - Warme gerechten: min. 65°C, tolerantie tot 55°C
  - Frituurolie of -vet: max. 180°C (thermostaat vereist)
  - Diepgevroren voedingsmiddelen: -18°C of lager.
- De bewaartoestellen moeten voorzien zijn van een thermometer en de temperatuur dient geregeld gecontroleerd te worden.
- Ontdooien van voedingsmiddelen moet onder aangepaste omstandigheden (gekoelde ruimte) gebeuren.
- Er wordt aangepaste en propere kledij gedragen bij de bereiding van voedingsmiddelen. Er mogen geen juwelen aan de handen en onderarmen gedragen worden en nagels dienen kort, schoon en ongelakt te zijn.
- De handen moeten regelmatig gewassen worden: een uitrusting voor het hygiënisch wassen (stromend drinkbaar water en zeep) en drogen van de handen moet aanwezig zijn en gebruikt worden.
- Wonden aan handen, armen of hoofd moeten verzorgd worden en met een sluitend verband afgedekt, opdat contaminatie van de voedingsmiddelen vermeden wordt.

- Er mag niet gerookt worden bij het bereiden of verkopen van voedingsmiddelen.
- De aanwezigheid van huisdieren is verboden (tenzij waar uitsluitend voedingsmiddelen verbruikt worden).
- De nodige hygiënemaatregelen moeten genomen worden zodat contaminatie en bederf van de voedingsmiddelen en de aanwezigheid van ongedierte vermeden wordt.
- Elk contact tussen rauwe en bereide voedingsmiddelen moet worden vermeden.
- Alle uitrusting en apparatuur die met voedingsmiddelen in aanraking komt, moet schoon gehouden worden en mogen geen bron van contaminatie van het voedingsmiddel uitmaken.
- Oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon zijn, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, waar nodig, gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit, of bedekt zijn met, glad, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.
- Bij bereiding of verwerking van voedingsmiddelen dient ook de vloer te kunnen worden schoongemaakt en onderhouden. In andere gevallen is een vloer ook steeds aan te raden.
- Voedingsmiddelen of recipiënten met voedingsmiddelen mogen niet rechtstreeks op de grond geplaatst worden.
- Niet verpakte voedingsmiddelen moeten afgeschermd zijn van het publiek.
- Voorverpakte voedingsmiddelen moeten correct geëtiketteerd zijn (verkoopsbenaming, ingrediëntenlijst, minimale/uiteerste houdbaarheidsdatum, plaats van herkomst enz....).
- Voedingsafval van aan verbruikers geserveerde voedingsmiddelen mag niet opnieuw gebruikt worden voor menselijke consumptie.
- Een afsluitbare afvalbak moet aanwezig zijn en mag de voedingsmiddelen niet verontreinigen. Afval moet regelmatig verwijderd worden.
- De toelating die vereist is voor de professionele verkopers moet getoond kunnen worden aan de inspecteur/controleur van het FAVV.