



## vrijmarkten en braderieën

informatieblad 51 / 16 april 2004

### **algemeen**

Op vrijmarkten, braderieën en evenementen, verspreid over heel Nederland, wordt gecontroleerd of professionele en particuliere aanbieders van bederfelijke eet- en drinkwaren zich houden aan de regels van de Warenwet.

In het belang van de voedselveiligheid worden strenge eisen gesteld aan de verkoop van eet- en drinkwaren op straat. Met name voor particulieren is het vrijwel onmogelijk om aan de noodzakelijke, wettelijke regels te voldoen. De particuliere verkoop van (zelfgemaakte) hapjes op vrijmarkten, braderieën en evenementen is daarom door een aantal gemeenten verboden. Waar het nog niet verboden is, wordt streng gecontroleerd.

### **boetes**

Veel particuliere verkopers beschikken niet over de kennis, vaardigheden en middelen die vereist zijn voor het veilig bereiden, behandelen en verkopen van bederfelijke eet- en drinkwaren. Zo wordt voedsel vaak onvoldoende gekoeld, niet hoog genoeg verhit of in de openlucht bereid, terwijl dit uitsluitend is toegestaan in speciale bedrijfsruimten.

Ten onrechte wordt vaak gedacht dat op een 'vrijmarkt' alles is toegestaan. Dat is een misverstand. Iedereen die voedsel bereidt voor derden moet zich aan de wettelijke eisen houden. Bij controles wordt de Warenwet gehandhaafd en kan een proces-verbaal opgemaakt worden wanneer iets niet in orde is.

Voor vrijwilligers van kerken, sportverenigingen en andere goede doelen worden bij de uitvoering van deze handhavingstaak geen soepelere regels gehanteerd. Ook wanneer winst geen doel is, moet de voedselveiligheid gewaarborgd zijn.

### **HACCP**

Sinds 1995 moeten bedrijven die eet- en drinkwaren bereiden, behandelen, verwerken, transporteren, bewaren en verkopen, werken volgens een voedselveiligheidsplan dat gebaseerd is op de principes van HACCP. Dit houdt in dat ondernemers een plan moeten hebben waarin de risico's met betrekking tot de bereiding en behandeling van het voedsel omschreven zijn. Ook de wijze waarop de ondernemer controles uitvoert om deze risico's te vermijden, moeten in het voedselveiligheidsplan opgenomen zijn.

Tijdens controle kan onder andere gevraagd worden volgens welk voedselveiligheidsplan u werkt en hoe u de controles zelf heeft uitgevoerd en geregistreerd.

Ook particulieren en bedrijven die eet- en drinkwaren aanbieden op vrijmarkten en braderieën moeten werken volgens een voedselveiligheidsplan. Zo'n plan mag door de ondernemer zelf geschreven zijn, maar een goedgekeurd plan kan ook kant-en-klaar gekocht worden bij brancheorganisaties. Een plan van de brancheorganisatie heet een "Hygiëncode". In een Hygiëncode staan alle zaken beschreven waaraan u moet voldoen om uw producten goed en veilig op de markt te brengen. Ook kunt u de wettelijke regels hierin terug vinden. Te denken valt aan de eisen op het gebied van de inrichting van bereidplaatsen, hygiëne, temperatuurregistratie, etc. Op de site [www.vwa.nl](http://www.vwa.nl) vindt u bij het onderdeel VWA/KVW (bedrijven) een lijst van Hygiëncodes en branche-organisaties en meer informatie over HACCP en Hygiëncodes.

#### **enkele belangrijke voorschriften op een rij**

- Bereiden van bederfelijke eet- en drinkwaren mag uitsluitend in een bedrijfsruimte. **Het is dus verboden om eet- en drinkwaren in de privé-keuken te bereiden en die vervolgens te verkopen.**
- Bederfelijke eet- en drinkwaren moeten altijd worden bewaard op de wettelijk voorgeschreven temperatuur; gekoeld bewaren beneden 7 °C of warm bewaren boven 60 °C.
- Eet- en drinkwaren mogen uitsluitend vanuit een marktkraam of iets soortgelijks verkocht worden.
- Een marktkraam moet, met uitzondering van de voorkant, volledig afgesloten zijn met schoon, winddicht zeildoek.
- De tijdelijke bedrijfsruimte dient zo te zijn ontworpen en ingericht, dat deze eenvoudig kan worden schoongehouden en er geen verontreiniging van eet- en drinkwaren kan plaatsvinden.
- Wanneer de aard van de werkzaamheden het noodzakelijk maakt om onverpakte eet- en drinkwaren 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 eet- en drinkwaren moeten van deugdelijk materiaal zijn vervaardigd, mogen niet kapot zijn en moeten altijd schoon zijn.
- Er moet een goede en deugdelijke voorziening aanwezig zijn voor het afvoeren van afval.

- Wanneer dat voor de aard van de eet- en drinkwaren noodzakelijk is, moet een koelgelegenheid van voldoende capaciteit beschikbaar zijn, zodat de bederfelijke eet- en drinkwaren op de juiste temperatuur kunnen worden bewaard. (Zorg er voor dat u die temperatuur ook zelf kunt controleren en registreren!)
- Op de vrijmarkt e.d. mogen alleen de eenvoudige handelingen worden verricht die nodig zijn om een product gereed te maken voor directe consumptie, zoals afbakken, frituren, broodjes beleggen e.d.
- Ook tijdens piekverkoop op markten, evenementen en pauzes bij sportwedstrijden, is voorraadvorming niet toegestaan. De op dat moment maximaal aanwezige hoeveelheid producten is één bakeenheid. (dit is de hoeveelheid die in één keer wordt gebakken of bereid)

Naast de hierboven omschreven algemene voorschriften, gelden voor bepaalde eet- en drinkwaren zoals pluimvee, vlees, vis en zuivelproducten extra specifieke wettelijke voorschriften.

**LET OP! Voor particulieren is het nagenoeg onmogelijk zich volledig aan de genoemde regels te houden. Weet dus waar u aan begint.**

**voorbeelden van bederfelijke eet- en drinkwaren zijn:**

- vis en visproducten (vers en gerookt/gestoomd)
- snacks en kokswaaren (zoals saucijzenbroodjes)
- 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

**verkoop alcoholhoudende dranken (Drank- en Horecawet)**

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

informatieblad 51 / 16 april 2004

- Vanuit kramen en verkoopwagens mogen geen alcoholhoudende dranken worden verkocht. (loketverkoop)
- De verkoop van alcoholhoudende dranken voor gebruik ter plaatse mag alleen:
  - vanuit een horecabedrijf, mits het bedrijf een Drank- en Horecawetvergunning heeft;
  - buiten het horecabedrijf, mits er een ontheffing is afgegeven door de gemeente (op basis van deze ontheffing mag geen sterke drank worden verkocht).
- Alcoholhoudende dranken mogen niet verstrekt worden aan jongeren onder de 16 jaar. Voor sterke drank (meer van 15 vol% alcohol) geldt een leeftijdsgrens van 18 jaar.
- De leeftijdsgrenzen moeten op een duidelijke en goed leesbare wijze aangeduid worden (aanduidingenstickers kunt u bestellen bij STIVA tel. 0900 - 45 67 84 82) op de plaats waar de alcoholhoudende drank verstrekt wordt.

Er wordt streng gecontroleerd op de naleving van de Drank- en Horecawet.

NB: Ondanks dat geprobeerd wordt de infobladen 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](http://www.vwa.nl)