



## Vaste en tijdelijke bedrijfsruimten

informatieblad 5 / 23 maart 2004

Met tijdelijke bedrijfsruimten worden plaatsen bedoeld als marktkramen, feesttenten, jaarmarkten, braderieën etc. Er is dan geen sprake van een 'vast' gebouw of volledig ingerichte verkoopwagens.

### Algemeen

Op grond van het Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen mag het bereiden, behandelen, verpakken en bewaren van eet- en drinkwaren uitsluitend plaatsvinden in bedrijfsruimten. **Het is dus verboden om eet- en drinkwaren in de privé-keuken te bereiden en die vervolgens te verkopen.**

Naast de algemene voorschriften is er op het gebied van de hygiëne bij alle handelingen met eet- en drinkwaren een specifiek wettelijk voorschrift van kracht: de Warenwetregeling Hygiëne van levensmiddelen. In deze Warenwetregeling zijn voorschriften opgenomen op het gebied van de inrichting van bereidplaatsen en bedrijfsruimten en de omstandigheden waaronder eet- en drinkwaren moeten worden bereid, behandeld en bewaard.

### HACCP

Sinds 1995 moeten ondernemers die eet- en drinkwaren bereiden, behandelen, verwerken, transporteren, bewaren en verkopen werken volgens een voedselveiligheidsplan dat gebaseerd is op 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 worden gevraagd 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 (vrij)markten, standplaatsen, evenementen 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 bijvoorbeeld 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 brancheorganisaties en meer informatie over HACCP en Hygiëncodes.

### **Vaste of tijdelijke bedrijfsruimte**

De Warenwetregeling maakt onderscheid tussen vaste bedrijfsruimten (in bedrijven die permanent in een gebouw zijn gevestigd) en 'mobiele' of 'tijdelijke' bedrijfsruimten. Alleen wanneer in een voertuig een bereidplaats is ingericht die geheel voldoet aan de voorschriften, weergegeven in het Warenwetbesluit en de Warenwetregeling, is het gebruik daarvan als een 'vaste' bedrijfsruimte toegestaan.

In andere gevallen worden voertuigen van de ambulante handel, marktkramen, braderieën en tenten die bij evenementen worden gebruikt, gezien als mobiele of tijdelijk bedrijfsruimten. Hieraan zijn beperkingen verbonden.

In mobiele of tijdelijke bedrijfsruimten die niet volledig overeenkomstig de wettelijke voorschriften zijn ingericht, mogen slechts beperkte zogenaamde eenvoudige handelingen met eet- en drinkwaren worden uitgevoerd. Die handelingen moeten gericht zijn op het 'verkoop gereed maken' voor de directe verkoop aan de klanten. (bijvoorbeeld broodjes beleggen en soep warm maken)

### **Enkele belangrijke voorschriften op het gebied van de inrichting en hygiëne van 'vaste' bedrijfsruimten**

- Bederfelijke eet- en drinkwaren\* moeten altijd worden bewaard op de wettelijk voorgeschreven temperatuur. Is er geen bewaartemperatuur op de verpakking vermeld, dan geldt: ten hoogste 7 °C. Voor verse kip en kipdelen geldt een maximum temperatuur van 4 °C.
- Wanneer eet- en drinkwaren, zoals kant-en-klaar maaltijden of componenten daarvan, warm bewaard moeten worden, dan moet dat altijd boven de 60 °C.
- Bedrijfsruimten waar eet- en drinkwaren 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 bereidde eet- en drinkwaren verontreinigd of besmet kunnen worden. De ruimten moeten goed worden geventileerd om condensvorming (en daardoor schimmelvorming) te voorkomen.
- 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 handdroogapparaat) aanwezig zijn.
- De wanden en de vloeren moeten bestaan uit hard en 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.
- Naast de wastafel voor het wassen van de handen, moet er in een bedrijfsruimte ook een voorziening zijn ingericht met warm en 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.

### **Enkele belangrijke voorschriften op het gebied van de inrichting en hygiëne van 'tijdelijke' bedrijfsruimten**

- Bederfelijke eet- en drinkwaren moeten altijd worden bewaard op de wettelijk voorgeschreven temperatuur. Is er geen bewaartemperatuur op de verpakking vermeld dan geldt: ten hoogste 7 °C. Voor verse kip en kipdelen geldt een maximum temperatuur van 4 °C.
- Wanneer eet- en drinkwaren, zoals kant-en-klaar maaltijden of componenten daarvan warm bewaard moeten worden, dan moet dat altijd boven de 60 °C.
- 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.
- Voor marktkramen geldt dat zij, met uitzondering van de voorzijde, volledig moeten zijn afgesloten met schoon, winddicht zeildoek.
- 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.
- Ook bij de tijdelijke bedrijfsruimten 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!)
- 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).

LET OP: naast de boven omschreven algemene voorschriften gelden voor bepaalde eet- en drinkwaren, zoals pluimvee, vlees, vis en zuivelproducten nog specifieke wettelijke voorschriften.

*Bederfelijke eet- en drinkwaren:*

- *verse, gerookte en gestoomde vis en visproducten*
- *snacks en kokswaren*
- *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*

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)