

**Module**

# **Ambulante en tijdelijke verkoop**







## Inhoudstafel

1.	Inleiding	5
1.1	Toepassingsgebied	5
1.2	Hoe deze module toepassen?	5
2.	Goede hygiënepraktijken	6
3.	Processtroomdiagrammen	9
4.	Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)	10



# 1. Inleiding


Deze module is een aanvulling op het praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sectoren. De module moet, bovenop het praktijkhandboek, verplicht worden toegepast door operatoren die vallen onder het toepassingsgebied van deze module en die gebruik willen maken van de versoepelingen inzake HACCP.

## 1.1 Toepassingsgebied


Deze module is van toepassing voor operatoren die een ambulante of tijdelijke handel uitbaten in de B2C-sector. Dit wil zeggen dat de operatoren levensmiddelen, die elders werden bereid, verkopen, te koop aanbieden of uitstallen voor de eindverbruiker in een ambulante of tijdelijke omgeving, bijv. marktkraam, verkoopwagen, kermistent...

De levensmiddelen mogen in de ambulante of tijdelijke omgeving nog een eenvoudige handeling, zoals een bereiding, verpakking of bewaring die niet op de vaste locatie van de operator kan uitgevoerd worden, ondergaan en worden al dan niet ter plaatse geconsumeerd. Bijv. het versnijden van kaas of vleesproducten, bakken en samenstellen van hamburgers...

## 1.2 Hoe deze module toepassen?

- ⇒ Pas de goede hygiënepraktijken (GHP), beschreven in deze module, correct toe;
- ⇒ Selecteer de nodige processtroomdiagrammen, zodat alle productieprocessen nauwkeurig weergegeven worden. Het is mogelijk dat een stroomdiagram niet voor 100% overeenstemt met uw productieproces. In dat geval moet u het diagram aanpassen (stappen toevoegen of weglaten).
-  Hou de wijzigingen goed bij (elektronisch of op papier);
- ⇒ Neem de relevante gevaren, kritische punten (CCP's en PVA's), kritische grenswaarden en correctieve acties over, zoals opgenomen in deze module. Ook hier is het mogelijk dat een bepaald gevaar niet van toepassing is voor uw specifiek productieproces, u andere grenswaarden wil hanteren of de correctieve acties wil wijzigen. Het is toegelaten om van de voorgestelde waarden en acties af te wijken, maar enkel op voorwaarde dat u dit goed motiveert en onderbouwt: zorg voor de nodige documentatie (bijv. gevarenanalyse, wetenschappelijke studies, literatuurgegevens, labo-analyses...).

In de stroomdiagrammen is aangegeven met behulp van kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's) in welke stap van het proces er extra aandacht besteed moet worden aan de voedselveiligheid. Het zijn de stappen waar het niet volstaat om de GHP toe te passen. Voor elk van de PVA's en CCP's die in de stroomdiagrammen opgenomen zijn, is extra controle nodig om op het eind van het proces een veilig eindproduct te bekomen:

- ⇒ Controleer (bekijk, meet, weeg...) volgens de opgegeven bewakingsmethode en met de opgelegde frequentie of de normen en kritische grenswaarden worden gerespecteerd;
-  Neem de nodige correctieve acties en corrigerende maatregelen wanneer normen of grenswaarden niet worden gerespecteerd en registreer ze, samen met de afwijking/niet-conformiteit. De correctieve acties en corrigerende maatregel(en) moeten gekozen worden in functie van de vastgestelde niet-conformiteit

Vergeet niet de CCP's en PVA's na te kijken en eventueel aan te passen wanneer u in de voorgaande stappen het processtroomdiagram hebt aangepast!

Wanneer u niet van de versoepelingen kan genieten, moet u **alle** controles registreren en niet alleen de niet-conformiteiten.

## 2. Goede hygiënepraktijken

### Gevaren

De praktijksituatie van een ambulante operator wijkt vaak sterk af van deze van een niet-ambulante operator. De kans op kruisbesmettingen tijdens de handelingen op de ambulante locatie is dan ook reëel om volgende redenen:

- De activiteiten vinden plaats in een beperkte ruimte, waardoor de voorwaartse stroom niet gevolgd kan worden. Het voorzien van een propere zone voor de bereidingen en vuile zone voor het bevuilde materiaal en het afval draagt bij tot het verminderen van de kans op een kruisbesmetting;
- De wisselende weersomstandigheden kunnen een bron van besmetting inhouden, bijv. wanneer er onvoldoende koeling voorzien is bij warm weer of geen afscherming voorzien is in geval van regen. Een aangepaste infrastructuur is dan ook noodzakelijk!
- De ambulante verkoop speelt zich meestal buiten af waardoor besmetting van voeding door ongedierte mogelijk is. Open kramen, voertuigen en tentjes zijn gemakkelijk toegankelijk voor vliegen, vogels, (huis)dieren en ander ongedierte. Ongediertebestrijding dient dan ook afgestemd te zijn op de ambulante activiteiten. In de meeste gevallen zullen maatregelen tegen (vliegende) insecten volstaan, maar soms zal ook een plan uitgewerkt moeten worden tegen knaagdieren en ander ongedierte;
- Het beperkte aantal personeelsleden tijdens de ambulante verkoop maakt dat zowel de bereiding, bediening, verkoop en reiniging door dezelfde personen zal gebeuren. De regels inzake persoonlijke hygiëne dienen goed nageleefd te worden om besmetting te vermijden.



### Vorbereiding en laden van het voertuig

De voorbereidende activiteiten bij een ambulante verkoop worden meestal vanuit een vaste locatie georganiseerd. Soms doet deze vaste locatie enkel dienst als opslagruimte voor de grondstoffen, afgewerkte bereidingen, verpakkingen, reinigings- en, indien nodig, ontsmettingsmiddelen... In andere gevallen is de vaste locatie een voedingsbedrijf, bijv. een slager, bakker, viswinkel, horecazaak...

Tijdens de voorbereiding van de ambulante verkoop moeten volgende voorzorgsmaatregelen genomen worden:

- In functie van de standplaats en de omgeving is het soms nodig om bepaalde inlichtingen in te winnen over o.a. de organisatie van het afval, bijkomende voorzieningen ter voorkoming van verontreinigingen van de voedingsmiddelen, beschikbaarheid van water van drinkwaterkwaliteit, voorzieningen voor de afvoer van afvalwater... Denk hier tijdig aan;
- Voorzie voldoende propere en aangepaste werkkledij in het kraam/voertuig;
- Neem verzorgingsmateriaal mee waarmee wonden op een hygiënische wijze waterdicht kunnen worden afgedekt;



-  Zorg voor een voldoende aantal koelboxen, isotherme bakken, koelmeubels, bain-maries... om alle producten op de juiste wettelijk voorgeschreven temperatuur en op hygiënische wijze te kunnen vervoeren, bewaren en verkopen;
- Voorzie een thermometer waarmee de temperaturen gedurende de dag gecontroleerd kunnen worden. Voorzie eveneens een ontsmettingsproduct voor het tussentijds ontsmetten van de thermometersonde;
- Indien frituurproducten bereid worden, moet de kwaliteit van het frituurvet voor vertrek worden gecontroleerd. U moet zich ervan verzekeren dat de kwaliteit van het frituurvet of van de friturolie nog voldoende is en voldoet aan de wettelijke vereisten;
- Voorzie voldoende verpakkingsmateriaal en voorwerpen geschikt om met levensmiddelen in aanraking te komen (schotels, onmiddellijke verpakking, lepels, messen...) en berg deze op hygiënische wijze op in het kraam/voertuig;
-  Voorzie op het kraam/voertuig een reiniging- en ontsmettingsmiddel en voldoende schoonmaakmaterialen (borstel, emmer, spons...);
- Organiseer de ambulante activiteit zodanig dat niet meer bederfbare voedingsmiddelen mee genomen worden dan wat goed opgeslagen en verkocht kan worden;
- Controleer de voedingsmiddelen visueel op versheid en controleer de houdbaarheidsdatum vóór het inladen.

### Ambulante verkoop

Zorg ervoor dat de levensmiddelen op een hygiënische wijze bereid en te koop aangeboden kunnen worden. De inrichting en uitrusting van het kraam/voertuig (vloeren, wanden, verwarmings-elementen...) mogen geen bron van besmetting inhouden.

- Tracht in de mate van het mogelijke voor de kraam een standplaats te vinden waar geen verontreinigingen (stof...) kunnen plaatsvinden en waar de temperatuur goed beheersbaar is;
- In het kraam/voertuig moet de mogelijkheid voorzien worden om de handen te wassen onder stromend water. Een jerrycan voorzien van een kraantje kan volstaan indien deze op hygiënische wijze gebruikt wordt. Vloeibare handzeep en een systeem voor het hygiënisch drogen van de handen (bijv. papierrol) moeten eveneens aanwezig zijn;
- Het water dat gebruikt wordt in het kraam/voertuig moet van drinkwaterkwaliteit zijn. Indien er tussenopslag van het water plaatsvindt in een reservoir dan gelden volgende regels:
  - Het reservoir moet gesloten zijn (met uitzondering van eventuele luchtgaten voor de hoogteregeling);
  - In het meest ideale geval bevinden de aan- en afvoer van het reservoir zich op een verschillende hoogte (aanvoer bovenaan en afvoer onderaan) en wordt het water door een sifonsysteem afgevoerd. Deze aanbevelingen gelden om het stilstaan van het water tegen te gaan;
  - De wanden van het reservoir bestaan uit materiaal dat geschikt is om met levensmiddelen in contact te komen;
  - De kwaliteit van het water in het reservoir en de leidingen kan snel afnemen. Vooral bij hogere temperaturen neemt de ontwikkeling van bacteriën en vorming van algen snel toe. De temperatuur van het water mag daarom niet hoger zijn dan 25°C;
  - Het water in het reservoir dient dagelijks verversd te worden (nooit aanvullen!). Indien een jerrycan als reservoir wordt gebruikt, moet deze dagelijks voor het vullen gereinigd en eventueel ontsmet worden.

De wetgeving beschrijft een aantal vereisten voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten waarin levensmiddelen uit de lijst van bijlage IV van het KB van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne in de handel gebracht worden<sup>1</sup>:

- De wanden en het dak<sup>2</sup> moeten stevig zijn;
- De binnenkant van de vloer, de wanden en het dak<sup>2</sup> moeten vervaardigd zijn uit of bekleed zijn met hard, glad, ondoordringbaar, afwasbaar en niet-toxisch materiaal;
- De zijden die open zijn voor het publiek moeten voorzien zijn van een schut, zodat de levensmiddelen beschermd zijn tegen manipulaties door consumenten, stof, zonlicht en verontreiniging van buiten.

---

<sup>1</sup> Het betreft volgende producten: gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild; gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen; gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild; vleesproducten; gehakt vlees en vleesbereidingen; vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen; levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen; levend bewaarde visserijproducten; verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletje, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren; verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen.

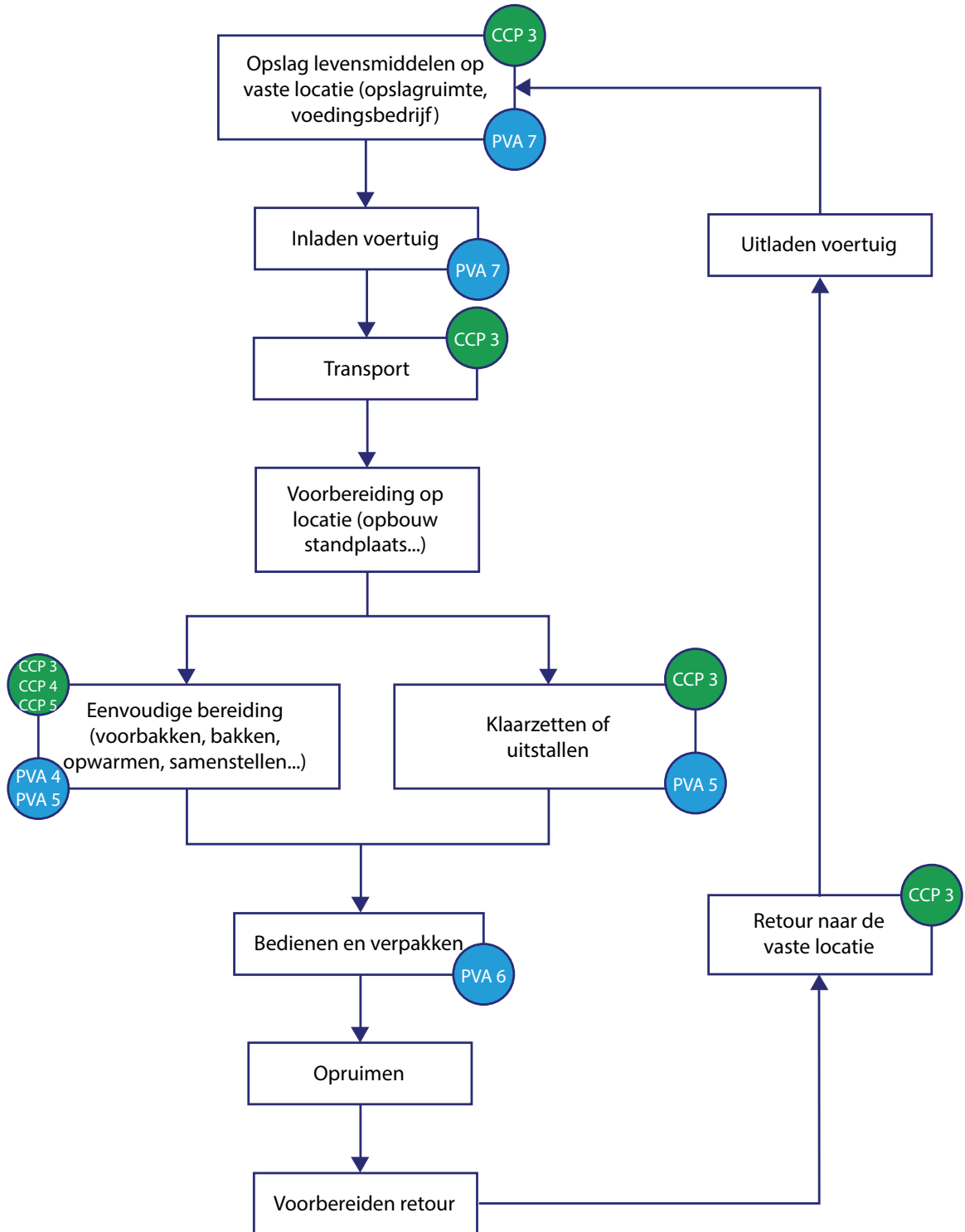
<sup>2</sup> Indien de tijdelijke bedrijfsruimte geïnstalleerd is in een overdekte ruimte voorzien van zijwanden, zijn de eisen m.b.t. het dak niet van toepassing.





### 3. Processtroombiagrammen

Ambulante handel



## 4. Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's)

### CCP 3 – Temperatuur gekoelde levensmiddelen tijdens opslag, verdeling van maaltijden en bediening (1)

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur gekoelde levensmiddelen (koelruimte, koelmeubels, buffetten)	x M: te hoge temperatuur	Normen: Maximale t° gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten  Kerntemperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket	Dagelijkse controle van temperatuur van de koelruimten en in geval van afwijking temperatuur bijregelen  Controle van de goede werking van de koelmeubels (t°, waterpeil...) bij de start van de bediening	De betrokken producten identificeren en afzonderen  De afwijkingen registreren  Opslag: producten verwerken om het risico te elimineren of op een gepaste manier vernietigen  Verdeling van maaltijden en koude bediening: <ul style="list-style-type: none"> <li>• producten waarvan de temperatuur te hoog is, moeten worden verwijderd</li> <li>• betere beheersing van de temperatuur voor de bediening van de producten</li> <li>• de producten korter voor de start van de bediening klaarzetten</li> </ul> In geval van defect een koeltechnicus verwittigen  Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



CCP 3 –Temperatuur diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling van maaltijden en bediening (2)

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur diepgevroren levensmiddelen (diepvries)	x M: te hoge temperatuur	Norm: t° max. -18°C  Een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten tijdens de plaatselijke distributie en in de winkelmeubelen	Dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezers en in geval van afwijking temperatuur bijregelen	De betrokken producten identificeren en afzonderen  De afwijkingen registreren  Ontdooid producten onmiddellijk, en zeker binnen de 24 uur <sup>3</sup> , bereiden of vernietigen. Zeker niet opnieuw invriezen!  In geval van defect een koeltechnicus verwittigen  Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

<sup>3</sup> Men kan van deze tijd afwijken indien in een gevarenanalyse aangetoond wordt dat er geen risico is voor de consument.

CCP 4 – Temperatuur warme levensmiddelen tijdens bereiding, heropwarming, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur warme producten	x M: te lage temperatuur	Norm levensmiddelen: kerntemperatuur min. 60°C <sup>4</sup>  Bakkerijproducten en hartige snacks: volledig afgebakken product  Risicovolle levensmiddelen (bijv. hamburgers, kippenvlees): voldoende verhitten tot in de kern	Dagelijkse controle van de temperatuur van de warme producten  Controleer minstens jaarlijks en na elk technisch onderhoud de goede werking van de oven (bijv. via een controle van de naald of de tijd/temperatuurprogramma's).  Streekproefsgewijze controle van de goede werking van verwarmingselementen (bijv. buffetten, warmhoudkarren...)  Streekproefsgewijze controle van de kerntemperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten	De betrokken producten identificeren  De afwijkingen registreren  De producten met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval voor bewaring opslaan.  De wachttijd voor het opdienen of de verkoop van de warme producten inkorten  Warme bediening: <ul style="list-style-type: none"> <li>• verwarmingselementen bijregelen bij afwijkende kerntemperaturen.</li> <li>• producten die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°C moeten zo snel mogelijk opgediend worden en nadien afgekoeld worden tot 7°C.</li> </ul> In geval van een defect aan de verwarmingselementen een technicus verwittigen  Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+ : Besmetting / x: Vermenigvuldiging / C: Chemisch gevaar / F: Fysisch gevaar / M: Microbiologisch gevaar

<sup>4</sup> In afwijking hiervan mogen bloedworst en kip aan't spit na de productie gedurende maximum 2u bij omgevingstemperatuur worden aangeboden. Daarna moeten zij zo snel mogelijk worden afgekoeld (< 7°C).



## CCP 5 – Temperatuur en kwaliteit van het frituurvet of de frituurolie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Kwaliteit en temperatuur van de frituurolie of het frituurvet	+ C: te hoge temperatuur + C: te lange periode tussen het verversen van de olie of het vet	Temperatuur van de frituurolie of het frituurvet: wettelijk max. 180°C aanbevolen max. 175°C  Respecteren van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Geregelde controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet  Controle van de temperatuur van de frituurolie of het frituurvet bij elk gebruik indien de friteuse niet dagelijks gebruikt wordt  Opvolging van de vooropgestelde frequentie van het verversen van de frituurolie of het frituurvet	Indien de friteuse niet defect is: de temperatuur bijregelen en indien beschikbaar de olie/vet testen met een sneltester. Als een te hoog gehalte aan polaire stoffen vastgesteld wordt (TPF (totale polaire fractie) > 25%), moet de olie/vet verversen worden. <ul style="list-style-type: none"> <li>de olie/vet verversen</li> <li>de producten die gebakken werden in slechte olie/vet verwijderen</li> </ul> In geval van een defect aan de friteuse: een technicus verwittigen. Na de herstelling dient de friteuse gereinigd te worden vooraleer ze opnieuw gebruikt kan worden.  Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+ : Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

PVA 4 – Opwarmen of regenereren van producten

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Tijd en temperatuur bij het opwarmen of regenereren van de producten	x M: te trage opwarming x M: te lage temperatuur	Opwarmen tot min. 60°C in max. 1 uur	Steekproefsgewijze controle van de tijd die nodig is om producten voldoende op te warmen, met speciale aandacht voor risicoproducten of producten die moeilijker op te warmen zijn	De temperatuur van het toestel, dat gebruikt wordt voor het opwarmen, verhogen, de opwarmtijd verlengen of de hoeveelheden verminderen  In geval van een defect aan het toestel dat gebruikt wordt voor het opwarmen: een technicus verwittigen  Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar



## PVA 5 – Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Besmetting van grondstoffen met allergenen tijdens opslag en productie	+ C: kruisbesmetting allergenen	Afwezigheid van allergenen die geen ingrediënt zijn	Continue aandacht voor mogelijke kruisbesmetting van allergenen tijdens opslag en productie	<p>Indien een kruisbesmetting niet te vermijden valt, mogelijks besmette producten identificeren en de consument hierover informeren</p> <p>Kruisbesmetting vermijden door:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedures in verband met de reiniging van het werk materiaal herzien</li> <li>• Productvolgorde herzien zodat besmetting door achterblijvende allergenen vermeden wordt</li> <li>• ...</li> </ul> <p>Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de werkinstructies (afwegen, productvolgorde... ) en de procedure voor reiniging</p>

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

PVA 6 – Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop	x M: gebrek aan/foutieve houdbaarheidsdatum of bewaarcondities + CFM: beschadigde verpakking + C: verontreiniging door verpakkingsmateriaal + C: allergenen niet vermeld op etiket	Correcte vermeldingen Onbeschadigde, geschikte en intacte verpakking Voldoende afgesloten verpakking	Continue aandacht voor de etikettering Indien nodig, houdbaarheidsstudies uitvoeren Visuele controle van de producten bij verkoop Controleren van het verpakkingsmateriaal bij de ontvangst ervan	Producten met een beschadigde verpakking verwijderen als afval Producten met een verkeerde etikettering verwijderen en opnieuw etiketteren Oorzaak van het probleem nagaan en vermijden dat het zich kan herhalen: <ul style="list-style-type: none"> <li>• de werking van de gebruikte toestellen controleren</li> <li>• andere verpakkingsmaterialen gebruiken</li> </ul> Personeel opleiden ...

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar





PVA 7 – Houdbaarheid van bederfelijke producten tijdens opslag en verkoop				
Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Overschrijden houdbaarheid van bederfelijke producten	x M: overschrijding houdbaarheid	Producten die hun uiterste consumptiedatum niet overschreden hebben	Dagelijkse controle van de houdbaarheid of uiterste consumptiedata van de producten	Producten waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is, verwijderen als afval  Bijkomende opleiding van het personeel in verband met de maatregelen van bewaking

**Betekenis van de gebruikte symbolen:**

+: Besmetting/ x: Vermenigvuldiging/ C: Chemisch gevaar/ F: Fysisch gevaar/ M: Microbiologisch gevaar

