



De eerste  
stappen  
richting veilig  
voedsel

# Gelegenheidsverkoop

op kerstmarkten, festivals, kermissen, schoolfeesten...

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen



# 1. Voorwaarden

Gelegenheidsverkopers moeten niet geregistreerd zijn bij het FAVV wanneer aan volgende voorwaarden voldaan is:

- het gaat om verenigingen of organisaties zonder winstgevend doel **en**
- waarvan de medewerkers geen enkele bezoldiging mogen ontvangen **en**
- die maximum 5 activiteiten per jaar houden die samen niet langer dan 10 dagen mogen duren.

**Voldoe je niet aan deze 3 voorwaarden dan ben je voor het FAVV geen gelegenheidsverkoper en moet je een registratie of toelating hebben. Deze kan je aanvragen bij de Lokale Controle-Eenheid (LCE) in jouw regio.**

**Deze folder is bedoeld voor zij die slechts uitzonderlijk een activiteit in de voedingsmiddelensector uitoefenen en waarvan de activiteit uitsluitend een liefdadigheidsdoel heeft en dus geen handelskarakter.**

# 2. Hygiëne van het verkooppunt

Je stand, wagen, kraam... moet goed uitgerust zijn om proper te kunnen werken.

Voorzie daarom:

- een plaats waar je je handen kan wassen met stromend drinkbaar water (eventueel jerrycan met kraantje), vloeibare handzeep en papier voor éénmalig gebruik om je handen af te drogen (geen handdoek);
- dat oppervlakken die in aanraking komen met voedingsmiddelen goed afwasbaar en proper zijn;
- een afsluitbare afvalbak. Zorg ervoor dat het afval de voedingsmiddelen niet kan bevuilen;
- koelkasten of diepvriezers die goed functioneren en voorzien zijn van een duidelijk af te lezen thermometer, wanneer de bewaring van het voedsel dit vereist.

### 3. Persoonlijke hygiëne


Zorg er voor dat:

- je kledij aangepast en proper is;
- je haren netjes zijn (lange haren samengebonden);
- je je handen wast na elk toiletbezoek, bij de start van het werk of als je vuil materiaal hebt aangeraakt;
- je wondjes aan handen en armen verzorgt en afdekt met een pleister;
- je handen en onderarmen proper zijn (propre, korte nagels, geen nagellak of juwelen);
- er niet gerookt wordt.



## 4. Werkwijze en respecteren van de juiste bewaartemperaturen van levensmiddelen

Hou er tijdens het werken rekening mee dat:

- je regelmatig de temperatuur controleert van de koelkasten, koeltogen, diepvriezers, warmhoudkasten, bain-maries... met een thermometer (wettelijke temperaturen, zie tabel);
- het ontdooien van voedingsmiddelen onder aangepaste omstandigheden (in een gekoelde ruimte of in de microgolfoven) moet gebeuren. Zeker niet ontdooien bij kamertemperatuur;
- een bain-marie dient om warm te houden, niet om op te warmen. Plaats dus enkel reeds verwarmde producten in de bain-marie;
- je regelmatig de frituurolie of -vet vervangt. De frequentie van het verversen moet gekozen worden in functie van het effectieve gebruik van de frituurolie/vet en moet overeenstemmen met de voorschriften van de leverancier van de frituurolie/vet of op het etiket van de olie/vet.
- De temperatuur van de olie/vet mag niet hoger dan 175°C zijn voor het frituren van aardappelproducten (frietten, chips, ...) om de vorming van acrylamide<sup>1</sup> te voorkomen, en niet hoger dan 180°C voor alle andere levensmiddelen (thermostaat vereist);
- je enkel verpakkingsmateriaal gebruikt dat geschikt is voor voedingsmiddelen, herkenbaar aan dit teken: 
- je het vlees in de koelkast bewaart totdat het (voor een barbecue) gebakken wordt. Ook rauwkost en sauzen worden bij voorkeur niet uit de koelkast gehaald tot op het moment dat ze op tafel worden gezet.<sup>2</sup>
- je ervoor zorgt dat er geen vlammen ontstaan in een barbecue en vooral rechtstreeks contact van de vlammen met het vlees vermijdt.<sup>2</sup>

<sup>1</sup> Acrylamide is een stof die mogelijk kankerverwekkend is en die zich onder andere vormt bij het bakken van frieten. Meer weten ? Zie [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Publicaties > Thematische publicaties > Minimale hygiënemaatregelen voor frituur

<sup>2</sup> Op onze website vindt u enkele andere aanbevelingen voor een barbecue : [www.favv.be](http://www.favv.be) > Consumenten > Dagelijks leven > Barbecue tips

## 5. De wettelijke bewaartemperatuur van de voedingsmiddelen

Vers vlees	max. 7 °C
Gehakt (incl. bereid gehakt)	max. 4 °C
Vers gevogeltevlees	max. 4 °C
Verse vis	temperatuur van smeltend ijs (max. 4°C)
Gerookte vis	max. 4 °C
Te koelen voedingsmiddelen (belegde broodjes, koude schotels, koffiekoeken met banketbakkersroom, worstenbroodjes)	max. 7 °C
Andere te koelen voedingsmiddelen	temperatuur aangegeven op de verpakking
Warme gerechten (bain marie)	min. 60 °C
Frituurolie of -vet (aardappelproducten)	max. 175 °C
Frituurolie of -vet (andere levensmiddelen dan aardappelproducten)	max. 180°C
Diepgevroren voedingsmiddelen	-18 °C of kouder
Schepijs	-9°C of kouder
Softijs	-5°C of kouder

## 6. Allergenen

### 6.1. Wat zijn allergenen?

- Een allergeen is een voedingsbestanddeel dat een allergische reactie of intolerantie kan veroorzaken bij sommige mensen.
- De afweerreacties zijn vb. gezwollen en tintelende lippen en mond, duizeligheid, braken, diarree, ademhalingsproblemen, jeuk, huiduitslag en anafylactische shock al dan niet met een dodelijke afloop.

Het is daarom heel belangrijk dat de consument juist geïnformeerd wordt over de aanwezigheid van allergenen in producten.

- Zeer kleine hoeveelheden allergenen kunnen reeds heftige reacties uitlokken bij gevoelige personen.
- Het is belangrijk te weten dat allergeniciteit niet afneemt door verhitting. Sommige allergenen (bijv. aardnoten) worden zelfs krachtiger nadat ze een hittebehandeling hebben ondergaan.
- Er bestaan 14 verplicht te vermelden allergenen: glutenbevattende granen, schaaldieren, eieren, vis, aardnoten, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l, lupine, weekdieren.

## 6.2. Hoe komen allergenen in levensmiddelen terecht?

- Allergenen zijn bestanddelen die aanwezig kunnen zijn in een levensmiddel als ingrediënt via het recept of door kruisbesmetting met andere producten.
- Door kruisbesmetting via de handen of een recipiënt kunnen sporen van een allergeen in een levensmiddel terechtkomen.

## 6.3. Hoe omgaan met de risico van allergenen?

- Voorkom kruisbesmetting. Neem de nodige voorzorgsmaatregelen om kruisbesmetting zo veel mogelijk te vermijden wanneer er gewerkt wordt met allergenen. Bijv. het scheiden van het productieproces in plaats of tijd, het gebruik van gescheiden recipiënten en ander materiaal ...
- Zorg ervoor dat de consument op elk moment juiste informatie kan krijgen over allergenen. De allergeneninformatie van de ingrediënten moet overgemaakt worden via een vermelding op de verpakking of door een technische fiche van uw leveranciers.
- Voorverpakte levensmiddelen:
  - Vermeld de aanwezige in de ingrediëntenlijst of, indien er geen ingrediëntenlijst is, na het woord "bevat".
  - Benadruk de allergenen, zodat ze duidelijk te onderscheiden zijn van de rest van de ingrediëntenlijst.

- Niet-voorverpakte levensmiddelen:
  - Voorzie op de plaats van verkoop een voor de consument duidelijk zichtbare vermelding waarin vermeld wordt waar de allergeneninformatie teruggevonden/opgevraagd kan worden en een waarschuwing dat de samenstelling van het levensmiddel kan wijzigen.
  - De allergeneninformatie kan zowel schriftelijk als mondeling gegeven worden. Stel in geval van mondelinge overdracht een schriftelijke procedure op die beschrijft hoe correcte informatie meegedeeld zal worden en leid iedereen die betrokken is bij de Gelegenheidsverkoop hierover op.

#### 6.4. Meer weten?

- [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Levensmiddelen > Omzendbrieven levensmiddelen > Allergeneninformatie
- [www.favv.be](http://www.favv.be) > Professionelen > Autocontrole > Autocontrolelijdsen > B2C sector > Quick Start fiches > Allergenen

## 7. De Lokale Controle-eenheden (LCE's)

De contactgegevens van de Lokale Controle-eenheden zijn beschikbaar op onze website via volgende link: [www.favv.be/lce](http://www.favv.be/lce).

Controleurs van het FAVV gebruiken een checklist voor hun controles. Hierin worden alle gecontroleerde onderwerpen opgenomen en wordt er verwezen naar de huidige wetgeving.

Deze checklists zijn publiek beschikbaar op [www.favv.be/checklists-nl/](http://www.favv.be/checklists-nl/) en kunnen je helpen om jezelf te controleren.



**Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen**

AC-Kruidtuin  
Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55  
1000 Brussel

[www.favv.be](http://www.favv.be)