



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Gelegenhedsverkoop op kerstmarkten, festivals, kermissen, schoolfeesten...

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	max. 180 °C
Diepgevroren voedingsmiddelen	-18 °C of kouder
Schepijs	-9°C of kouder
Softijs	-5°C of kouder

De Provinciale Controle-eenheden (PCE's)

Provinciale Controle-Eenheid	Telefoon	E-mail voor info	Fax
Antwerpen	03 2022711	info.ANT@favv.be	03 2022790
Brussel	02 21 19200	info.BRU@favv.be	02 21 19180
Limburg	011 263984	info.LIM@favv.be	011 263985
Oost-Vlaanderen	09 2101300	info.OVL@favv.be	09 2101320
Vlaams-Brabant	016 390111	info.VBR@favv.be	016 390105
West-Vlaanderen	050 303710	info.WVL@favv.be	050 303712
Henegouwen	065 406211	info.HAI@afsca.be	065 406210
Luik	04 2245911	info.LIE@afsca.be	04 2245901
Luxemburg	061 210060	info.LUX@afsca.be	061 210079
Namen	081 206200	info.NAM@afsca.be	081 206202
Waals-Brabant	010 421340	info.BRW@afsca.be	010 421380

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 <http://www.favv.be/checklists-nl/> en kunnen je helpen om jezelf te controleren.

Verantwoordelijke uitgever: Herman Diricks
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
D/2012/ /10413/21
V15122014



**De eerste
stappen
richting
veilig voedsel**

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

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 dien je aan te vragen bij de Provinciale Controle-Eenheid (PCE) van je provincie (zie lijst PCE's).



Zelfs al heeft je activiteit geen handelskarakter, je kan wel gecontroleerd worden!
Zorg dus dat je de volgende verplichtingen nakomt.

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 bevuilden;
- koelkasten of diepvriezers die goed functioneren en voorzien zijn van een duidelijk af te lezen thermometer, wanneer de bewaring van het voedsel dit vereist.



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 (propere, korte nagels, geen nagellak of juwelen);
- er niet gerookt wordt.

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);
- ontdooien van voedingsmiddelen onder aangepaste omstandigheden (in een gekoelde ruimte of in de microgolf) 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 temperatuur van het vet/olie mag niet hoger dan 180°C liggen (thermostaat vereist);
- je enkel verpakkingsmateriaal gebruikt dat geschikt is voor voedingsmiddelen, herkenbaar aan dit teken:

