



## Voedselveiligheid bewaken op de kermis

**Verkoopt u bederfelijke eet- en drinkwaren? Dan moet u dat op een veilige en hygiënische manier doen om te voorkomen dat uw klanten ziek worden. Of u nu een restaurant, gebakskraam of foodtruck heeft, alle bedrijven die eten en drinken verkopen, moeten werken volgens voedselveiligheidsregels. We zetten ze kort voor u op een rij.**

Namens de overheid houdt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) onder meer toezicht op veilige voedselproductie en verkoop. Dat doen we bij producenten, handelaren en horecagelegenheden. Dus ook op de kermis.

Nederland telt meer dan 100.000 bedrijven die levensmiddelen verkopen aan consumenten. De NVWA houdt risicogericht toezicht. Dat betekent dat we inspecteren waar wij vinden dat het nodig is. Afhankelijk van de grootte van de kermis en de aard van de verkochte producten plannen we namelijk inspecties op basis van het ingeschatte risico. Meldingen van consumenten kunnen ook aanleiding zijn voor een inspectie.

### Hygiënecodes

De basis voor veilig werken met voedsel begint met het werken volgens een goedgekeurde hygiënecode of HACCP-plan. Bij een inspectie controleren wij of u de regels uit de code of het plan naleeft. Op [www.nvwa.nl/hap](http://www.nvwa.nl/hap) staat een overzicht van goedgekeurde hygiënecodes.

### Eisen hygiëne en inrichting

Bereidt of verhandelt u levensmiddelen vanuit een mobiele ruimte, dan moet u zich onder andere houden aan onderstaande hygiëne-eisen:

- Uw bedrijfsruimte moet eenvoudig schoon te houden zijn.
- Als u levensmiddelen met de hand klaarmaakt (bv. broodjes) moet er een voorziening zijn om de handen te wassen.
- Houd oppervlakken die in contact kunnen komen met levensmiddelen schoon en intact.
- Bewaar en presenteer bederfelijk eten en drinken altijd volgens de voorgescreven temperatuur.

### Informatie over allergenen

Consumenten moeten weten welke allergenen er in een levensmiddel zitten. Biedt u onverpakte levensmiddelen aan? Dan moet u consumenten schriftelijk of mondeling informeren over de aanwezigheid van de volgende 14 allergenen: glutenbevattende granen, ei, vis, pinda, noten, soja, melk, schaaldieren, weekdieren, selderij, mosterd sesamzaad, sulfiet en lupine. Wel moet de allergeneninformatie altijd schriftelijk of digitaal beschikbaar zijn voor het eigen personeel en voor inspecteurs van de NVWA.



### Interventiebeleid

Bij overtredingen kan de NVWA een schriftelijke waarschuwing of een boete opleggen. Onveilige levensmiddelen moeten worden weggegooid in het bijzijn van de inspecteur. Naar aanleiding van eventuele overtredingen voert de NVWA betaalde herinspecties uit.

### Vragen?

Heeft u vragen over voedselveilig werken op kermissen of andere evenementen? Kijk dan op [www.nvwa.nl/HAP](http://www.nvwa.nl/HAP)

Is er een onderwerp waarover u uitgebreider geïnformeerd wil worden? Mail ons dan via [redactiewas@nvwa.nl](mailto:redactiewas@nvwa.nl) en wij komen er in een van de volgende edities graag op terug.