



Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Landbouw,  
Natuur en Voedselkwaliteit

# Veilig omgaan met eten op markten en evenementen

## 6 aandachtspunten om voedselbesmetting te voorkomen

> lees meer op de achterkant van deze flyer



### Rol NVWA tijdens markten en evenementen

De NVWA controleert of professionele en particuliere verkopers op markten en evenementen zich houden aan de hygiëneregels bij het aanbieden van eten en drinken. Door het volgen van de regels kunt u uw klant een veilig levensmiddel aanbieden. Is de voedselveiligheid niet in orde? Dan kan de NVWA een waarschuwing of boete opleggen. Na een overtreding volgt een herinspectie.

**De verantwoordelijkheid heeft en neemt u zelf**

# 6 aandachtspunten om voedselbesmetting te voorkomen



## 1. Handhygiëne

Was uw handen met (stromend) water en zeep.  
Droog uw handen alleen met schone handdoeken of papier.



## 2. Hygiëne / inrichting

Houd de risico's door verontreiniging van levensmiddelen zo klein mogelijk.  
Maak mobiele of tijdelijke bedrijfsruimten en materialen die met levensmiddelen in aanraking komen goed schoon.  
Voorzieningen voor het schoonmaken en ontsmetten van oppervlakten en materialen zijn aanwezig.  
Voorzieningen voor het afvoeren van afval zijn aanwezig.



## 3. Bescherming levensmiddelen

Vuil kan niet in de levensmiddelen waaien.  
Besmetting van levensmiddelen door omstanders en uzelf kan niet plaatsvinden.  
Kruisbesmetting kan niet plaatsvinden.  
Plagdieren en huisdieren zijn op veilige afstand van de levensmiddelen.



## 4. Temperatuur bederfelijke levensmiddelen

Bewaar levensmiddelen zoals aangegeven op de verpakking van het product.  
Bewaar bederfelijke levensmiddelen op ten hoogste 7 graden Celsius.  
Bewaar warme levensmiddelen altijd boven de 60 graden Celsius.  
Verhit rauwe ingrediënten en producten altijd boven de 75 graden Celsius.  
Koel alle bereide producten zo snel mogelijk naar 7 graden Celsius of lager.



## 5. Controle voedselveiligheid

Werk met een voedselveiligheidsplan en een goed werkende digitale kernthermometer.  
Voer controles uit volgens het voedselveiligheidsplan.  
Neem maatregelen wanneer blijkt dat de voedselveiligheid niet voldoet.



## 6. Allergenen

Informeer de klant schriftelijk of mondeling over de allergenen in de onverpakte levensmiddelen.  
Laat de klant weten dat de allergeneninformatie beschikbaar is.

Voor meer informatie kunt u terecht op [www.nvwa.nl/hap](http://www.nvwa.nl/hap).

