

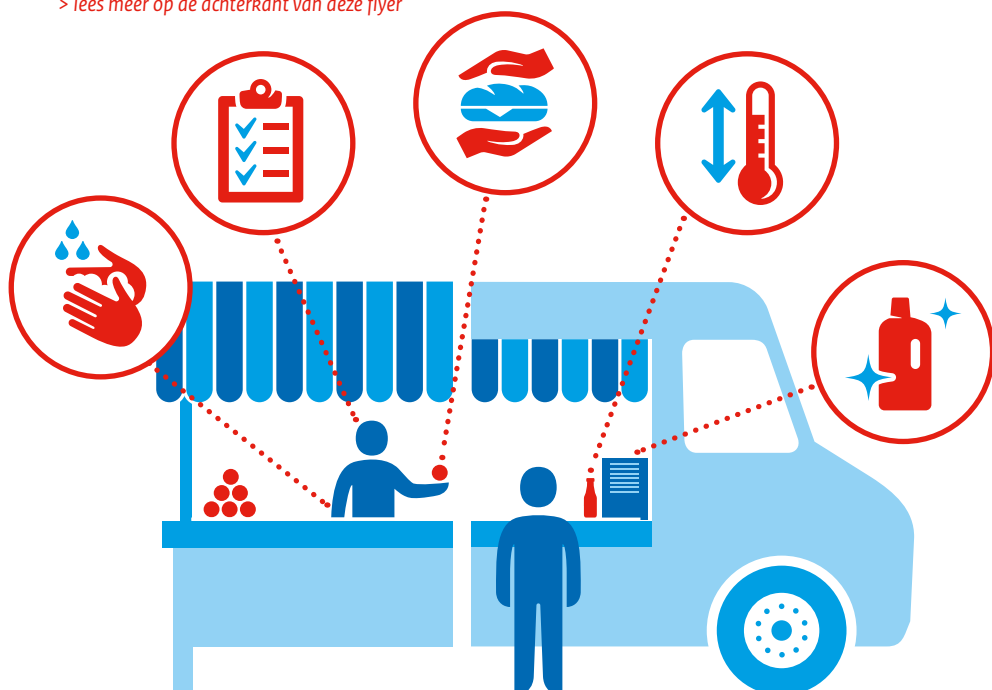


Nederlandse Voedsel- en  
Warenautoriteit  
Ministerie van Economische Zaken

# Veilig omgaan met eten op markten en evenementen

## 5 aandachtspunten om voedselbesmetting te voorkomen

> lees meer op de achterkant van deze flyer



### Rol NVWA tijdens markten en evenementen

De NVWA controleert of aanbieders van bederfelijke eet- en drinkwaren zich houden aan de regels van de Warenwet en andere levensmiddelenwetgeving. Bij overtredingen kan de NVWA een schriftelijke waarschuwing of een boete opleggen. Onveilige levensmiddelen worden door de verkoper onklaar gemaakt, weggegooid in het bijzijn van de inspecteur of de inspecteur maakt de etenswaar onklaar. Bij overtredingen volgen herinspecties. De kosten hiervan zijn voor rekening van de verantwoordelijke.

**De verantwoordelijkheid heeft en neemt u zelf!**



# 5 aandachtspunten om voedselbesmetting te voorkomen



## 1. Handhygiëne

- Was uw handen met (stromend) water;
- Was uw handen hygiënisch met 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 goed schoon;
- Maak alle oppervlakten 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;
- Insecten, ongedierte en huisdieren zijn op veilige afstand van de levensmiddelen.



## 4. Temperatuur bederfelijke levensmiddelen

- Bewaar levensmiddelen zoals aangegeven op de voorverpakking 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;
- Beschik over een goed werkende digitale kernthermometer;
- Voer controles uit volgens het voedselveiligheidsplan;
- Neem maatregelen wanneer blijkt dat de voedselveiligheid niet voldoet.

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