



Steekkaart ambulante en tijdelijke verkoop



Ambulante of tijdelijke verkoop in de B2C-sector: operatoren kunnen levensmiddelen, die elders werden bereid, verkopen, te koop aanbieden of uitstallen voor de eindverbruiker in een ambulante of tijdelijke omgeving (bijv. marktkraam, verkoopwagen, kermistent, ...).

De levensmiddelen mogen in de ambulante of tijdelijke omgeving nog een eenvoudige handeling (zoals een bereiding, verpakking of bewaring) die niet op de vaste locatie van de operator kan uitgevoerd worden ondergaan, bijv. het versnijden van kaas of vleesproducten, bakken en samenstellen van hamburgers, ...

Goede hygiënepraktijken

Gevaren

De praktijksituatie van een ambulante operator wijkt vaak sterk af van deze van een niet-ambulante operator. De kans op kruisbesmettingen tijdens de handelingen op de ambulante locatie is dan ook reëel om volgende redenen:

- De activiteiten vinden plaats in een beperkte ruimte, waardoor de voorwaartse stroom niet gevolgd kan worden. Het voorzien van een propere zone voor de bereidingen en vuile zone voor het bevuilde materiaal en het afval draagt bij tot het verminderen van de kans op een kruisbesmetting;
- De wisselende weersomstandigheden kunnen een bron van besmetting inhouden, bijv. wanneer er onvoldoende koeling voorzien is bij warm weer of geen afscherming voorzien is in geval van regen. Een aangepaste infrastructuur is dan ook noodzakelijk!
- De ambulante verkoop speelt zich meestal buiten af waardoor besmetting van voeding door ongedierte mogelijk is. Open kramen, voertuigen en tentjes zijn gemakkelijk toegankelijk voor vliegen, vogels, (huis)dieren en ander ongedierte. Ongediertebestrijding dient dan ook afgestemd te zijn op de ambulante activiteiten. In de meeste gevallen zullen maatregelen tegen (vliegende) insecten volstaan, maar soms zal ook een plan uitgewerkt moeten worden tegen knaagdieren en ander ongedierte;

- Het beperkte aantal personeelsleden tijdens de ambulante verkoop maakt dat zowel de bereiding, bediening, verkoop en reiniging door dezelfde personen zal gebeuren. De regels inzake persoonlijke hygiëne dienen goed nageleefd te worden om besmetting te vermijden.

Voorbereiding en laden van het voertuig

De voorbereidende activiteiten bij een ambulante verkoop worden meestal vanuit een vaste locatie georganiseerd. Soms doet deze vaste locatie enkel dienst als opslagruimte voor de grondstoffen, afgewerkte bereidingen, verpakkingen, reinigings- en, indien nodig, ontsmettingsmiddelen, ... In andere gevallen is de vaste locatie een voedingsbedrijf, bijv. een slager, bakker, viswinkel, horecazaak, ...

Tijdens de voorbereiding van de ambulante verkoop moeten volgende voorzorgsmaatregelen genomen worden:

- In functie van de standplaats en de omgeving is het soms nodig om bepaalde inlichtingen in te winnen over o.a. de organisatie van het afval, bijkomende voorzieningen ter voorkoming van verontreinigingen van de voedingsmiddelen, beschikbaarheid van water van drinkwaterkwaliteit, voorzieningen voor de afvoer van afvalwater, ... Denk hier tijdig aan;
- Voorzie voldoende propere en aangepaste werkkledij in het kraam/voertuig;
- Neem verzorgingsmateriaal mee waarmee wonden op een hygiënische wijze waterdicht kunnen worden afgedekt;
- Zorg voor een voldoende aantal koelboxen, isotherme bakken, koelmeubels, bain-maries, ... om alle producten op de juiste wettelijk voorgeschreven temperatuur en op hygiënische wijze te kunnen vervoeren, bewaren en verkopen;
- Voorzie een thermometer waarmee de temperaturen gecontroleerd kunnen worden. Voorzie eveneens een ontsmettingsproduct voor het tussentijds ontsmetten van de thermometersonde;
- Indien frituurproducten bereid worden, moet de kwaliteit van het frituurvet voor vertrek worden gecontroleerd. U moet zich ervan verzekeren dat de kwaliteit van het frituurvet of van de frituurolie nog voldoende is en voldoet aan de wettelijke vereisten;
- Voorzie voldoende verpakkingsmateriaal en voorwerpen geschikt om met levensmiddelen in aanraking te komen (schotels, onmiddellijke verpakking, lepels, messen, ...) en berg deze op hygiënische wijze op in het kraam/voertuig;
- Voorzie op het kraam/voertuig een reinigings- en ontsmettingsmiddel en voldoende schoonmaakmaterialen (borstel, emmer, spons, ...);
- Organiseer de ambulante activiteit zodanig dat niet meer bederfbare voedingsmiddelen mee genomen worden dan wat goed opgeslagen en verkocht kan worden;
- Controleer de voedingsmiddelen visueel op versheid en controleer de houdbaarheidsdatum vóór het inladen.



Ambulante verkoop

Zorg ervoor dat de levensmiddelen op een hygiënische wijze bereid en te koop aangeboden kunnen worden. De inrichting en uitrusting van het kraam/voertuig (vloeren, wanden, verwarmingselementen, ...) mogen geen bron van besmetting inhouden.

- Tracht in de mate van het mogelijke voor het kraam een standplaats te vinden waar geen verontreinigingen (stof, ...) kunnen plaatsvinden en waar de temperatuur goed beheersbaar is;
- In het kraam/voertuig moet de mogelijkheid voorzien worden om de handen te wassen onder stromend water. Een jerrycan voorzien van een kraantje kan volstaan indien deze op hygiënische wijze gebruikt wordt. Vloeibare handzeep en een systeem voor het hygiënisch drogen van de handen (bijv. papierrol) moeten eveneens aanwezig zijn;
- Het water dat gebruikt wordt in het kraam/voertuig moet van drinkwaterkwaliteit zijn. Indien er tussenopslag van het water plaatsvindt in een reservoir dan gelden volgende regels:
 - Het reservoir moet gesloten zijn (met uitzondering van eventuele luchtgaten voor de hoogteregeling);
 - In het meest ideale geval bevinden de aan- en afvoer van het reservoir zich op een verschillende hoogte (aanvoer bovenaan en afvoer onderaan) en wordt het water door een sifonsysteem afgevoerd. Deze aanbevelingen gelden om het stilstaan van het water tegen te gaan;
 - De wanden van het reservoir bestaan uit materiaal dat geschikt is om met levensmiddelen in contact te komen;
 - De kwaliteit van het water in het reservoir en de leidingen kan snel afnemen. Vooral bij hogere temperaturen neemt de ontwikkeling van bacteriën en vorming van algen snel toe. De temperatuur van het water mag daarom niet hoger zijn dan 25°C;
 - Het water in het reservoir dient dagelijks verversd te worden (nooit aanvullen!). Indien een jerrycan als reservoir wordt gebruikt, moet deze dagelijks voor het vullen gereinigd en eventueel ontsmet worden.



De wetgeving beschrijft een aantal vereisten voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten wanneer niet-voorverpakte levensmiddelen¹ die gekoeld of warm bewaard moeten worden in de handel worden gebracht. Deze levensmiddelen² zijn opgenomen in de lijst van bijlage IV van het KB van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

- De wanden en het dak³ moeten stevig zijn;
- De binnenkant van de vloer, de wanden en het dak² moeten vervaardigd zijn uit of bekleed zijn met hard, glad, ondoordringbaar, afwasbaar en niet-toxisch materiaal;
- De zijden die open zijn voor het publiek moeten voorzien zijn van een schut, zodat de levensmiddelen beschut zijn tegen manipulaties door consumenten, stof, zonlicht en verontreiniging van buiten.

¹ In de zin van de verordening 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten.

² Het betreft volgende producten:

- gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild;
- gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen;
- gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild;
- vleesproducten;
- gehakt vlees en vleesbereidingen;
- vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen;
- levend bewaarde visserijproducten;
- verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren en de kant-en-klare levensmiddelen met verse visserijproducten;
- verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbiljetjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen.

³ Indien de tijdelijke bedrijfsruimte geïnstalleerd is in een overdekte ruimte voorzien van zijwanden, zijn de eisen m.b.t. het dak niet van toepassing.

Processtroomdiagrammen

Ambulante handel

