Bijlage 5

Doc 156a

Behoort bij de beschikking nr ..... d.d. 14/6/2017
De Burgemeester van Amsterdam
namens hem 2/19/329766
Manager van de afdeling Vergunningen Toezicht Handhaving
Teammanager Team Vergunningen Horeca&Evenementen

Technisch hygiëneadvies Horeca 2018

Algemeen
Aan het produceren, verwerken en distribueren van levensmiddelen en voor de verkoop van tabak en dranken worden tijdens vrijmarkten, braderieën en andere evenementen strenge eisen gesteld. Iedereen die voedsel, tabak en/of alcoholhoudende dranken verkoopt, moet zich aan de wettelijke eisen houden, ook wanneer winst geen doel is. Hierop wordt streng gecontroleerd door de Nederlandse Voedsel-en Waren Autoriteit (NVWA).

Enkele belangrijke eisen op een rij
Voor sommige bedrijfsruimten moeten voor zover dit haalbaar is, zo zijn gelegen, ontworpen en geconstrueerd en zo worden schoongehouden en onderhouden dat de risico's in verband met verontreiniging van levensmiddelen zoveel mogelijk worden voorkomen. In verschillende hygiënecodes, zoals in de Hygiënecode voor de horeca, wordt dit nader uitgewerkt.

- De mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten moeten schoon zijn.
- De mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat deze eenvoudig kunnen worden schoongehouden en er geen verontreiniging van levensmiddelen kan plaatsvinden.
- Wanneer de aard van de werkzaamheden het noodzakelijk maakt om onverpakte levensmiddelen met de handen aan te raken, moet er een voorziening aanwezig zijn om de handen goed te kunnen wassen. Dit kan onder meer door het 'installeren' van een jerrycan voorzien van een kraantje met regelmatig te vervangen schoon water voorzien van zeep (pompje) en papieren handdoekjes.

Temperatuur van levensmiddelen

- Bederfelijke levensmiddelen* moeten altijd worden bewaard op de wettelijk voorgeschreven temperatuur. Is er geen bewaartemperatuur o de verpakking vermeld, dan geldt voor gekoelde opslag: ten hoogste 7 °C.
- Voor diepgevroren levensmiddelen geldt: ten hoogste -18°C.
- Wanneer levensmiddelen, zoals kant-en-klare maaltijden of componenten daarvan, warm bewaard moeten worden, dan moet dat altijd boven de 60 °C.
- In de hygiënecodes staan expliciet procedures vermeld hoe de temperatuur bij opslag en bewaren gecontroleerd kan worden.

** Bederfelijke levensmiddelen: verse, gerookte en gestoomde vis en visproducten, snacks en kokswaren, vlees en vleeswaren, melk en melkproducten, zachte kaas, zoals Brie en Camembert, verse kaas (kwark), slagroom- en crèmegebak, puddingbroodjes, salades en slaatjes, voorgesneden groenten en rauwkost, vers vruchtensap, tahoe en tempeh, beslag voor poffertjes en pannenkoeken.*

LET OP: Naast de hiervoor genoemde eisen kunnen er voor bepaalde levensmiddelen nog specifieke andere wettelijke voorschriften gelden.

Meer informatie:
Website Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit:

- https://www.nvwa.nl/onderwerpen/markten-en-evenementen-eten-en-drinken

Informatie over Regelgeving

- http://wetten.overheid.nl/BWBR0005758/
- http://wetten.overheid.nl/BWBR0018823/

Informatie over hygienecodes

- https://www.khn.nl/hygienecode