



## **RULES & REGULATIONS VENDOR FOOD SECTION**

### *KFFN Independence Day Picnic 2018*

De kraamhouder(s) en de Stichting KFFN verklaren hierbij dat de door Voedsel en Waren Autoriteit onderstaande eisen, zorgvuldig worden gehanteerd en nageleefd tijdens de Independence Day Picnic op 9 juni 2018. Er zal worden gecontroleerd door de Voedsel- en Warenautoriteit (VWA) en de Gemeentelijke Gezondheidsdienst (GGD).

De eventuele boete(s) als gevolg van de overtreding(en) op voedsel wordt door de kraamhouder(s) zelf bekostigd en niet door de organiserende partij (Stichting KFFN).

#### **Extra controle door VWA en GGD**

**Afgelopen jaren is de Philippine Independence Day Picknick in slecht licht komen te staan bij de Voedsel- en Warenautoriteit (VWA) en de Gemeentelijke gezondheidsdienst (GGD) vanwege incidenten met hygiëne. Ook dit jaar hebben de autoriteiten aangegeven dat zij inspecties zullen doen. Boetes die hieruit voortkomen variëren tussen de EUR 450,- en EUR 900,- en zullen direct aan u ten laste worden gelegd. Om deze reden zal de KFFN organisatie vanaf dit jaar zelf ook inspectieronden uitvoeren om u te helpen deze boete te voorkomen wanneer de inspectiediensten van de autoriteiten bij u langs komen. Zolang de hygiëne normen niet gehaald worden zal de VWA en de GGD elk jaar langs komen. We hopen daarom op uw begrip en medewerking bij onze inspecties.**

### **Alcohol**

Verkoop van alcoholische dranken is niet toegestaan op dit evenement. Overtredingen zullen bestraft worden door de toezichhoudende instanties.

### **Hygiëne en inrichting voor mobiele en/of tijdelijke bedrijfsruimten**

1. De kramen moeten schoon zijn.
2. De kramen moeten zo zijn ontworpen en ingericht dat deze eenvoudig kunnen worden schoongehouden en er geen verontreiniging van levensmiddelen kan plaatsvinden.
3. 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 en regelmatig te vervangen schoon water voorzien van zeep(pompje) (desinfecterende zeep) en papieren handdoekjes.
4. Oppervlakken die in contact kunnen komen met levensmiddelen moeten van deugdelijk materiaal zijn vervaardigd, mogen niet kapot zijn en moeten altijd schoon zijn.
5. Ook bij de tijdelijke bedrijfsruimten moet een goede en deugdelijke voorziening aanwezig zijn voor het afvoeren van afval.

### **Temperatuur van levensmiddelen**

1. Bederfelijke levensmiddelen\* moeten altijd worden bewaard op de wettelijk voorgeschreven temperatuur. Is er geen bewaar temperatuur op de verpakking vermeld, dan geldt voor gekoelde opslag: ten hoogste 7 °C.
2. Voor diepgevroren levensmiddelen geldt: ten hoogste -18 °C.
3. Wanneer levensmiddelen, zoals kant-en-klaar maaltijden of componenten daarvan, warm bewaard moeten, dan moet dat altijd boven de 60 °C.
4. Wanneer levensmiddelen, zoals kant-en-klaar maaltijden of componenten daarvan, warm bewaard moeten, 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.

Zie link: <http://comenius.100webcustomers.com/HygiencodeNederlands.pdf>

## Bakkramen

1. In de mobiele bakkraam mogen tezamen niet meer butaan- of propaanflessen aanwezig zijn, met totaal een maximaal toelaatbaar vulgewicht van 50 kg. Opmerking: Dit is te vergelijken met de totale inhoud van vier butaan- of propaanflessen, elk met een waterinhoud van maximaal 26 liter.
2. Een frituurtoestel is thermisch zodanig beveiligd dat de temperatuur van het bakmedium niet boven 200 °C kan oplopen. Nabij een frituurtoestel is voor iedere frituurbak een passend metalen deksel aanwezig waarmee de bakken in geval van brand worden afgedekt.
3. De bakinstallatie moet zodanig zijn geconstrueerd dat door overkoken, over de rand of door kieren om de rand, olie of vet niet in de verbrandingsruimte kan komen.
4. Een eventueel opgesteld gaskomfoor moet zijn opgesteld op een plaat van onbrandbaar en slecht warmte geleidend materiaal. Deze plaat dient schoon en vrij van vet en/of olie te zijn.
5. Het draagvlak onder de baktoestellen moet ten minste 0,10 mtr buiten de toestellen onbrandbaar zijn, dan wel zijn bekleed met een onbrandbaar en de warmte slecht geleidend materiaal. De wanden, in de nabijheid waarvan toestellen zijn geplaatst, moeten 0,30 m1 buiten het toestel op dezelfde wijze zijn bekleed.
6. In de onmiddellijke nabijheid van een bak-, braad- of frituurtoestel moeten goed passende deksels of een blusdeken aanwezig zijn om het toestel in geval van brand te kunnen afdekken.

## Verwarmings-, kook- en stookinstallaties op gas of vloeibare Brandstoffen

1. Een flessengasinstallatie moet voldoen aan de eisen in NEN 3324 en NEN 2920.
2. Een kooktoestel, dat gebruik maakt van niet op de centrale distributienetten aangesloten installaties voor het stoken met vloeibaar gas, moet voldoen aan de eisen in NEN 1078:1999.
3. Bij in pandig gebruik van gasflessen mag de nominale inhoud van de gevulde en lege flessen gezamenlijk niet meer bedragen dan 110 liter, tenzij bij of krachtens enig wettelijk voorschrift anders is bepaald.
4. Een gasfles moet zijn voorzien van een door Lloyd's Register – Stoomwezen erkend geldig keurmerk en mag slechts 10 jaar oud zijn.
5. De afsluit/reduceerventiel van een gasfles moet van een door Lloyd's Register -Stoomwezen goedgekeurd type zijn.
6. Drukregelaars moeten voldoen aan de eisen die staan in de richtlijn 1997/23/EG.
7. De drukregelaar is een mechanisch werkend onderdeel en is daardoor aan slijtage onderhevig. Geadviseerd wordt om de drukregelaar om de vijf jaar te vervangen.
8. Tussen gasfles en verbruikstoestel moet een buigzame verbinding voldoen aan de richtlijnen, vermeld in de NPR 3378 en:
  - zijn bevestigd door middel van slangklemmen op slangpilaren;
  - vrij en ongespannen zijn aangelegd;
  - zodanig zijn aangebracht dat blootstelling aan ontoelaatbare temperatuursinvloeden en/of mechanische beschadiging wordt voorkomen;
  - zo kort mogelijk zijn gehouden
9. De slanglengte voor een tijdelijke opstelling mag maximaal 10 m bedragen.
10. Het leidingsysteem met toebehoren moet steeds in goede staat van onderhoud verkeren.
11. Flessen en tanks mogen slechts tot 80% worden gevuld. Een lege fles moet altijd met gesloten afsluiter worden bewaard.
12. Afsluiters moeten worden beschermd. Indien de bescherming bestaat uit een afneembare kop, moet deze bij niet aangesloten flessen zijn afgeschroefd.
13. De ruimte waarin de gasfles(sen) staan, • moeten op de buitenlucht zijn geventileerd door middel van ten minste twee, zover mogelijk uit elkaar liggende, niet afsluitbare ventilatieopeningen nabij, of in de vloer.
14. Het leidingnet moet zijn uitgevoerd als een vaste metalen leiding. Aan het einde van elk aftakpunt van de vaste leiding naar een gebruikstoestel moet zich een afsluiter bevinden.
15. Het gebruik van een slang is alleen toegestaan voor een aansluiting van een verbruikstoestel op het leidingnet, als koppelslang tussen tank/fles en het leidingnet en als koppelslang tussen tank/fles en manifold.
16. Het leidingnet en de toebehoren moeten iedere 2 jaar en zo vaak de omstandigheden daartoe aanleiding (zoals bijvoorbeeld bij wijzigingen en reparaties) worden gekeurd en beproefd. Van de beproefing moet een door of vanwege de installateur getekende verklaring bij de gebruiker aanwezig zijn, welke mede door de vergunninghouder is ondertekend. De keuring en beproefing moeten omvatten:
  - controle op de vereiste beveiligingen van het leidingsysteem en controle op de goede werking

- van deze beveiligingen;
- controle op de toepassing van goedgekeurd toebehoren;
  - beproeving met lucht of inert gas.
17. Binnen een inrichting worden geen andere brandstoffen dan aardgas, propaangas, butaangas of gasolie verstoekt of verbrand.
  18. Verwarming- en stookinstallaties zijn zo afgesteld dat een optimale verbranding plaatsvindt.
  19. Bij het toepassen van direct gestookte verwarmingsinstallaties moet er steeds voldoende toevoer van verse lucht zijn.
  20. Binnen een afstand van 0,30 mtr van de afvoerleiding voor de bakdampen en de afvoerleiding voor verbrandingsgassen, mogen geen brandbare stoffen aanwezig zijn, tenzij deze bekleed zijn met een onbrandbaar en slecht warmtegeleidende materiaal.
  21. Een afvoer van bakdampen en verbrandingsgassen in 1 leiding is toegestaan, mits de verbrandingsgassen gemeten op de plaats van samenkomst geen hogere temperatuur hebben dan 200 °C.

## **Stroomvoorziening Foodsector**

De organisatie zal zorgen voor de stroomvoorziening. Stroom is inbegrepen in de prijs van een kraam die voedsel verkoopt.

### *\*Bederfelijke levensmiddelen:*

*verse, gerookte en gestoomde vis en visproducten, snacks en kookwaren, 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.*