



# (Vrij)Markten en evenementen

januari 2025

Voor het maken en verkopen van eten en drinken dat wordt aangeboden tijdens evenementen als Koningsdag, gelden strenge regels. Ten onrechte wordt vaak gedacht dat op een 'vrijmarkt' alles is toegestaan. Dat is een misverstand. Iedereen die levensmiddelen verkoopt moet zich aan de wettelijke regels houden. Ook wanneer winst geen doel is. De particuliere verkoop van (zelf)gemaakt eten op vrijmarkten, braderieën en andere evenementen wordt door een aantal gemeenten verboden. Trek bijvoorbeeld via de gemeentewebsite na of daarvan sprake is. Of neem telefonisch contact op met het betreffende gemeentehuis/stadsdeelkantoor. Ondernemers zijn ervoor verantwoordelijk dat het product dat zij verkopen aan de wettelijke eisen voldoet en veilig is.

## Rol NVWA

De NVWA controleert of professionele en particuliere aanbieders van bederfelijke eet- en drinkwaren op markten, braderieën en evenementen zich houden aan de [regels van de Warenwet](#) en andere levensmiddelenwetgeving. De inspecteurs letten onder andere op de volgende zaken:

- de algemene hygiëne bij het bereiden van voedsel;
- de geschiktheid van de ruimte waarin het voedsel wordt bereid;
- de temperatuur waarop salades, rauw vlees en andere bederfelijke levensmiddelen worden bewaard;
- de afscherming van voedsel voor plaagdieren (ongediertewering);
- naleving van de regels van de Tabakswet.

Op (vrij)markten letten de inspecteurs vooral op niet-professionele, particuliere bereiders van voedsel. De NVWA ziet sinds 2013 niet meer toe op verstrekking van alcoholhoudende dranken aan kinderen onder de 18. De gemeentes voeren het toezicht uit op de Drank- en horecawet.

Als NVWA-inspecteurs tijdens controles misstanden signaleren, brengen ze daar wel verslag over uit aan de gemeente.

## Veilige levensmiddelen: waar u bij een kraam op kunt letten

Jaarlijks lopen ongeveer 700.000 Nederlanders een voedselinfectie op. Dat kan komen door het eten van bedorven vlees, vis, salades of zuivel. Ook voedsel dat is bereid met vies keukengerei kan leiden tot voedselinfecties. Let dus goed op of de levensmiddelen die u bij een kraam koopt, hygiënisch worden bereid en bewaard.

Let bijvoorbeeld op de volgende zaken: In de kraam moet (stromend) water en zeep aanwezig zijn waarmee de bereider/verkoper zijn handen wast.

De ruimte en het materiaal waarmee de bereider/verkoper werkt, moeten schoon/goed schoon te maken zijn.

De ondernemer moet ervoor zorgen dat er geen vuil in het eten kan waaien.

De ondernemer moet ervoor zorgen dat omstanders het eten niet kunnen aanraken.

Bederfelijke etenswaren moeten goed gekoeld worden bewaard.

Bereid, warm eten moet voldoende warm worden gehouden.

Levensmiddelen mogen niet direct op de grond staan.

Langslopende dieren mogen niet bij de levensmiddelen komen.

## Regels particuliere aanbieders van levensmiddelen op markten en evenementen

Particuliere aanbieders van eten en drinken moeten zich houden aan de Warenwet ([Bereiding en behandeling van levensmiddelen](#) en [Hygiëne van levensmiddelen](#)). Aanbieders van eten en drinken die structureel (bedrijfsmatig) op markten en evenementen staan, moeten met een HACCP-plan werken, of met een hygiëncode.

In sommige gemeenten is de particuliere verkoop van (zelf)gemaakt eten op (vrij)markten, braderieën en andere evenementen verboden. Neem telefonisch contact op met het betreffende gemeentehuis/stadsdeelkantoor of kijk op de gemeentewebsite.

## **Belangrijkste eisen levensmiddelen**

Voor producenten, verwerkers en distributeurs van levensmiddelen voor markten, braderieën en evenementen, gelden strenge regels. Levensmiddelenbedrijven moeten voldoen aan de eisen die in de [Europese Verordening \(EG\) 852/2004](#) staan. In deze verordening staat onder andere dat elk bedrijf dat met levensmiddelen werkt, een [HACCP-plan](#) moet hebben.

In het [Warenwetbesluit Bereiding en behandeling van levensmiddelen](#) staat aan welke eisen levensmiddelen moeten voldoen. Daaronder vallen bereiding, behandeling, bewaring, verpakking en vervoer. De eisen zijn bedoeld om de verontreiniging van levensmiddelen te voorkomen.

## **Eisen temperatuur levensmiddelen**

Voor het bewaren van bederfelijke levensmiddelen\* geldt de wettelijk voorgeschreven temperatuur. Die staat beschreven in de Warenwet ([Bereiding en behandeling van levensmiddelen](#)). Staat er geen bewaartemperatuur op de verpakking, dan geldt voor gekoelde opslag: ten hoogste 7 °C. Voor diepgevroren producten geldt dat ze bewaard worden bij -18 °C of kouder. Bewaar levensmiddelen die warm bewaard moeten worden, altijd boven de 60 °C. Dit geldt bijvoorbeeld voor (onderdelen van) kant-en-klare maaltijden. In de [hygiëncodes](#) staat hoe u de temperatuur bij opslag en bewaren kunt controleren.

\* Bederfelijke levensmiddelen zijn bijvoorbeeld:  
verse, gerookte en gestoomde vis en visproducten;  
snacks;  
maaltijden als nasi en bami;  
vlees en vleeswaren;  
melk en melkproducten;  
zachte kaas zoals brie en camembert;  
verse kaas (kwark);  
slagroom- en crème gebak;  
puddingbroodjes;  
salades en slaatjes;  
voorgesneden groenten en rauwkost;  
vers vruchtensap;  
tahoe en tempeh;  
beslag voor poffertjes en pannenkoeken.

## **Hoe de NVWA handhaaft**

Inspecteurs lopen vaak eerst een rondje over het evenement of op de markt. Ze kijken waar het mogelijk slecht is gesteld met de voedselveiligheid. Verkopers die hun zaken tijdens de scanronde op orde lijken te hebben, worden vaak niet geïnspecteerd. Verkopers die hun zaken tijdens de scanronde niet op orde hebben, worden vaak als eerste geïnspecteerd. Op deze manier krijgen de kramen waar de risico's voor de voedselveiligheid het grootst zijn, de meeste aandacht.

Bij overtredingen legt de NVWA [boetes](#) op. De verkoper moet vervolgens de onveilige levensmiddelen weggooien, in het bijzijn van de inspecteur. De inspecteur kan de etenswaar ook onklaar maken. In veel gevallen komt de inspecteur op dezelfde dag nog terug om de situatie opnieuw te beoordelen.

Bij overtredingen van ondernemers die structureel op markten en/of evenementen staan, volgen her inspectie en her bemonstering. De kosten hiervan zijn voor rekening van de ondernemer.

---

*De in dit informatieblad weergegeven informatie is slechts een uittreksel van beschikbare informatie betreffende Vrijmarkten en evenementen van de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit NVWA.*

*Meer informatie is terug te vinden op de website: [www.nvwa.nl](http://www.nvwa.nl) en op het informatieblad nr 75 / 19 april 2012 van de Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit.*