



Omzendbrief met betrekking de bewaartemperatuur en –duur van levensmiddelen in de detailhandel

Referentie	PCCB/S3/VCT/1339943	Datum	31/07/2017
Huidige versie	1.2	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	levensmiddelen, bewaartemperatuur, detailhandel		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Vera Cantaert, attaché	Vicky Lefevre, directeur-generaal

1. Doel

Via deze omzendbrief wordt een afwijking verleend op de wettelijke bewaartemperatuur van bepaalde te koelen levensmiddelen in de detailhandel zoals vastgesteld in het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Er worden eveneens richtlijnen gegeven m.b.t. de bewaartemperatuur en -duur van enkele levensmiddelen in de detailhandel waarvoor geen wettelijke bewaartemperatuur werd vastgelegd.

2. Toepassingsgebied

Alle stadia van de detailhandel zoals bereiding, uitstallen voor verkoop aan de eindverbruiker,

3. Referenties

3.1. Wetgeving

- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne (http://www.favv-afsca.fgov.be/legislation/hygiene/denreesalimentaires/_documents/2014-07-13_AR_hygiene_DE.pdf)

3.2. Andere

- Advies 49-2006 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV: Bewaring van viennoiserie met gebakken banketbakkersroom (http://www.favv.be/home/com-sci/doc/avis06/2006-12-15_ADVIES49-2006_nl.pdf)
- Advies 01-2015 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV: Evaluatie van de generieke autocontrolegrids voor de B2C-sectoren (http://www.favv.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/_documents/ADVIES01-2015_NL_DOSSIER_2014-21.pdf)

- Advies 08-2015 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV: Risicobeoordeling van de bewaring van bereide rijst en sushi (http://www.favv-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/documents/ADVIES08-2015_NL_DOSSIER_2014-27.pdf)
- Advies 10-2015 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV betreffende de evaluatie van de microbiologische risico's van een niet-gekoelde bewaring van belegde broodjes (http://www.favv-afsca.fgov.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/documents/01_ADVIES10-2015_DOSSIER2015-02.pdf)

4. Definities en afkortingen

- Detailhandel: het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributieterminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven
- KB van 13 juli 2014: Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- NVT: niet van toepassing

5. Bewaartemperatuur voor bepaalde levensmiddelen

5.1. Afwijkingen op de wettelijke bewaartemperaturen

Bijlage IV van het KB van 13 juli 2014 bevat een lijst van te koelen levensmiddelen in de detailhandel. Deze moet worden nageleefd voor zover de fabrikant niet behorende tot de sector primaire productie of detailhandel, geen andere temperatuur aangeeft. Is dit laatste wel het geval, dan wordt deze temperatuur aanvaard en nageleefd.

Levensmiddelen samengesteld uit minstens één van de ingrediënten vermeld in deze lijst, worden ook beschouwd als een te koelen levensmiddel. Volgens de bepalingen van artikel 22, § 1, 2^{de} lid, wordt de bewaartemperatuur van een samengesteld levensmiddel bepaald door het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur de laagste is.

Een korte schommeling is toegestaan wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover deze temperatuur met niet meer dan 3°C overschreden wordt, de meetonzekerheid inbegrepen. Deze schommelingen zijn niet toegestaan voor verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, en producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren.

Volgens de bepalingen van artikel 22, § 2, 2° kan door het FAVV een afwijking worden verleend op de wettelijke bewaartemperaturen mits een voorafgaandelijk advies van het Wetenschappelijk Comité.

Voor diverse levensmiddelen werd de procedure met vraag tot afwijking gevoerd.

In enkele bijlagen bij deze omzendbrief worden de afwijkingen vastgesteld op de wettelijke bewaartemperaturen voor bepaalde levensmiddelen conform artikel 22, § 2, 2° van het KB van 13 juli 2014.

De opvolging van de afwijkende bewaartemperatuur en eventueel daaraan gekoppelde bewaarduur, moet opgenomen worden in het autocontrolesysteem en dit vóór het in praktijk brengen van de afwijking.

5.2. Richtlijnen m.b.t. de bewaartemperatuur en -duur van levensmiddelen waarvoor geen wettelijke bewaartemperatuur is vastgelegd

Enkele bijlagen hernemen richtlijnen uit diverse adviezen van het Wetenschappelijk Comité m.b.t. de bewaartemperatuur/-duur voor bepaalde levensmiddelen.

6. Bijlagen

Bijlage 1: overzicht van de afwijkingen van de wettelijke bewaartemperatuur voor bepaalde te koelen levensmiddelen en richtlijnen m.b.t. de bewaartemperatuur en –duur voor bepaalde levensmiddelen

Bijlage 2: belegde broodjes

Bijlage 3: sushi en aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi

Bijlage 4: viennoiserie met gebakken banketbakkersroom

Bijlage 5: bloedworst

Bijlage 6: kip aan 't spit

Bijlage 7: rijsttaart

7. Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	12/01/2016	Originele versie
1.1	28/10/2016	Wijziging van bijlage 1 en invoegen van bijlage 7
1.2	Datum van publicatie	Wijziging van bijlage 1 en 6