



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

Referentie	PCCB/S3/VCT/1339943	Datum	<a href="#">31/07/2017</a>
Huidige versie	1.42	Van toepassing vanaf	<b>Datum van publicatie</b>
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](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](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](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](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](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<sup>de</sup> 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	<b>12/01/2016</b>	Originele versie
1.1	<a href="#">28/10/2016</a>	Wijziging van bijlage 1 en invoegen van bijlage 7
<a href="#">1.2</a>	<a href="#">Datum van publicatie</a>	<a href="#">Wijziging van bijlage 1 en 6</a>

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

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaartemperatuur en richtlijnen voor de bewaartemperatuur	Maximum bewaarduur van het levensmiddel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen
<b>Belegde broodjes</b>	13°C	3 uren	<p>De broodjes bevatten geen vers vlees, vleesbereidingen of verse vis</p> <p>De broodjes worden gedurende maximum 4 uren na aankoop bewaard bij kamertemperatuur door de consument.</p>	<p>Een afwijking van 3°C, de meetonzekerheid inbegrepen, is toegestaan wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering.</p> <p>Zie ook bijlage 2</p>
<b>Aangezuurde rijst voor de bereiding van sushi</b>	kamertemperatuur	Afhankelijk van de distributieomstandigheden, hieronder beschreven	<ol style="list-style-type: none"> <li>a. de rijst wordt na het koken in voldoende kleine porties verdeeld zodat ze snel afkoelt en de kamertemperatuur bereikt,</li> <li>b. de verzuring gebeurt zo snel mogelijk na het koken,</li> <li>c. de verzuring gebeurt op homogene wijze, m.a.w. iedere rijstkorrel wordt voldoende aangezuurd,</li> <li>d. de verzuring is toereikend, nl. de pH moet lager zijn dan 4,5.</li> </ol>	Zie ook bijlage 3

	kamertemperatuur	24 uren	Sushi ter plaatse bereid naar gelang de vraag, voor onmiddellijk consumptie ter plaatse	Zie ook bijlage 3
	kamertemperatuur	12 uren	Sushi ter plaatse onmiddellijk geconsumeerd waar de sushi bereid wordt en hierbij gepresenteerd wordt op een transportband die gedurende enige tijd ronddraait om de consument de gelegenheid te geven zijn keuze te maken	Zie ook bijlage 3
	kamertemperatuur	12 uren	<ul style="list-style-type: none"> <li>a. Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd om mee te nemen door de consument</li> <li>b. Gekoelde bewaring van de sushi</li> </ul>	Zie ook bijlage 3
<b>Sushi ter plaatse onmiddellijk geconsumeerd waar de sushi bereid wordt en hierbij gepresenteerd wordt op een transportband die gedurende enige tijd ronddraait om de consument de gelegenheid te</b>	kamertemperatuur	3 uren	Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren	Zie ook bijlage 3

<b>geven zijn keuze te maken</b>				
<b>Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd om mee te nemen door de consument met ingrediënten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014</b>	Geen afwijkingen	NVT	Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren	Zie ook bijlage 3
<b>Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd om mee te nemen door de consument zonder ingrediënten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014</b>	7°C (richtlijn) of kamertemperatuur	NVT  3 uren	Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren	Zie ook bijlage 3
<b>Viennoiserie met gebakken banketbakkersroom, zoals achtkoeken, Noorse koeken, Zwitserse koeken, chocotwists...</b>	kamertemperatuur	12 uren	De room, surrogaten van room of de crème meebakken	Zie ook bijlage 4

<b>Bloedworst na het aflopen van de verhittingsstap</b>	kamertemperatuur	2 uren		Bloedworst mag na het aflopen van de verhittingsstap gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden in de detailhandel. Na maximum 2 uren dient de bloedworst actief gekoeld te worden.
<b>Kip aan 't spit na afhalen van het spit</b>	kamertemperatuur	2 uren		Kip aan 't spit die niet onmiddellijk na afhalen van het spit verkocht wordt, kan gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden. Na maximum 2 uren dient de kip actief gekoeld te worden. <a href="#">Dit is ook van toepassing voor versneden delen van dergelijke kip.</a>
<b>Rijsttaart</b>	Kamertemperatuur (± 20°C)	12 uren		Rijsttaart mag na het afbakken en afkoelen gedurende 12 uren bij kamertemperatuur (± 20°C) worden bewaard voor de verkoop aan de consument.

## Bijlage 2: Belegde broodjes

Voor belegde broodjes die ingrediënten bevatten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, geldt een wettelijke bewaartemperatuur. Het FAVV verleent een afwijking op deze bewaartemperatuur in de detailhandel.

- Belegde broodjes die ingrediënten bevatten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, mogen worden bewaard bij een temperatuur van 13°C gedurende maximum 3 uren, de bereiding inbegrepen, ervan uitgaande dat de broodjes na aankoop maximum 4 uren bewaard worden bij kamertemperatuur.
- Een korte schommeling van maximum 3°C op de temperatuur van 13°C, de meetonzekerheid inbegrepen, 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.
- Het is aan te bevelen de consument te informeren de belegde broodjes te consumeren binnen de 4 uren na aankoop indien ze niet gekoeld bewaard worden door de consument.
- **Opgelet;** Deze afwijking wordt niet toegestaan voor belegde broodjes die vers vlees of vleesbereidingen (vb. carpaccio, gehakt vlees, filet américain (bereid of natuur)) of verse vis (vb. carpaccio van vis, tartaar met rauwe vis) bevatten.



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

Voor sushi die ingrediënten bevatten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, geldt een wettelijke bewaar temperatuur. Het FAVV verleent een afwijking op de bewaar temperatuur van dergelijke sushi in de detailhandel, rekening houdend met de verschillende distributiemogelijkheden van de sushi.

Voor aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi is geen wettelijke bewaar temperatuur vastgelegd; Hetzelfde geldt voor sushi die geen ingrediënten bevat opgenomen in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014. Er worden richtlijnen gegeven m.b.t. de bewaar temperatuur en –duur van deze producten.

#### **1. Aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi**

Aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan ter bevordering van de hanteerbaarheid op kamertemperatuur bewaard worden, mits voldaan wordt aan de volgende voorwaarden:

- a. de rijst wordt na het koken in voldoende kleine porties verdeeld zodat ze snel afkoelt en de kamertemperatuur bereikt,
- b. de verzuring gebeurt zo snel mogelijk na het koken,
- c. de verzuring gebeurt op homogene wijze, m.a.w. iedere rijstkorrel wordt voldoende aangezuurd,
- d. de verzuring is toereikend, nl. de pH moet lager zijn dan 4,5.

**De bewaar duur van de aangezuurde rijst bij kamertemperatuur wordt bepaald door de verschillende distributiemogelijkheden, hieronder beschreven.**

#### **2. Sushi ter plaatse bereid naar gelang de vraag en voor onmiddellijke consumptie ter plaatse**

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan maximum 24 uren bij kamertemperatuur worden bewaard.

Aangezien de sushi op vraag worden bereid, is de bewaar duur van de sushi heel kort en is gekoelde bewaring ervan niet noodzakelijk.

#### **3. Sushi ter plaatse onmiddellijk geconsumeerd waar de sushi bereid wordt en hierbij gepresenteerd wordt op een transportband die gedurende enige tijd ronddraait om de consument de gelegenheid te geven zijn keuze te maken**

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan maximum 12 uren bij kamertemperatuur worden bewaard, de sushi gedurende maximum 3 uren, ongeacht of deze al dan niet ingrediënten bevat vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

#### **4. Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd in een koeltoog en om mee te nemen door de consument**

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi, ongeacht of deze al dan niet ingrediënten bevat vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, kan maximum 12 uren bij kamertemperatuur worden bewaard, mits gekoelde bewaring van de sushi.

Het ingrediënt met de laagste bewaar temperatuur zoals vermeld in het KB van 13 juli 2014, bepaalt de bewaar temperatuur van de sushi.

Indien geen ingrediënten aanwezig zijn vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, wordt een bewaar temperatuur van 7°C aanbevolen. Indien in dit laatste geval gekozen wordt voor

bewaring van de sushi bij hogere temperatuur (vb. kamertemperatuur), kan de aangezuurde rijst maximum 12 uren bewaard worden bij kamertemperatuur en de sushi 3 uren.

## **5. Aanbevelingen**

Het is belangrijk dat de consument de sushi hetzij de dag zelf consumeert, hetzij de sushi gekoeld bewaart. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.

#### **Bijlage 4: viennoiserie met gebakken banketbakkersroom**

Viennoiserie met gebakken banketbakkersroom, zoals achtkoeken, Noorse koeken, Zwitserse koeken, chocotwists... zijn producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren. Voor deze producten geldt een wettelijke bewaar temperatuur vastgelegd in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014. Het FAVV verleent echter een afwijking van de wettelijke bewaar temperatuur voor de viennoiserie (achtkoeken, Noorse koeken, Zwitserse koeken, chocotwists, ...) met gebakken banketbakkersroom.

De producten mogen gedurende 12 uren bij kamertemperatuur bewaard worden op voorwaarde dat de banketbakkersroom meegebakken werd.

Na de termijn van 12 uren mogen de koeken niet meer verkocht worden.

Het is belangrijk dat de consument de koeken hetzij op de dag van aankoop verbruikt hetzij in de koelkast bewaart. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.

## **Bijlage 5: Bloedworst**

Bloedworst die niet warm bewaard wordt en bijgevolg niet microbiologisch stabiel is, is een te koelen levensmiddel waarvoor een wettelijke bewaartemperatuur geldt vastgelegd in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van bloedworst in de detailhandel.

Na het aflopen van de verhittingsstap mag de bloedworst gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden in de detailhandel. Na maximum 2 uren dient de bloedworst actief gekoeld te worden.

## **Bijlage 6: Kip aan 't spit**

Kip aan 't spit die niet warm bewaard wordt en bijgevolg niet microbiologisch stabiel is, is een te koelen levensmiddel waarvoor een wettelijke bewaartemperatuur geldt vastgelegd in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van kip aan 't spit in de detailhandel.

Kip aan 't spit die niet onmiddellijk na afhalen van het spit verkocht wordt, kan gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden. Na maximum 2 uren dient de kip actief gekoeld te worden. [Dit is ook van toepassing voor versneden delen van dergelijke kip.](#)

## **Bijlage 7: rijsttaart**

Rijsttaart is een product van de banketbakkerij dat moet gekoeld worden tot maximum 7°C (zie bijlage IV van het KB van 13 juli 2014).

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaar temperatuur van rijsttaart in de detailhandel.

- Na het afbakken en afkoelen, mag rijsttaart gedurende 12 uren bij kamertemperatuur ( $\pm 20^{\circ}\text{C}$ ) worden bewaard in de detailhandel voor de verkoop aan de consument.
- Rijsttaarten die niet binnen deze 12 uren verkocht worden, dienen gekoeld bewaard te worden bij een temperatuur van maximum 7°C, ook bij uitstalling voor de verkoop aan de consument.
- Het is belangrijk dat de consument de rijsttaart op de dag van aankoop verbruikt indien ze niet koel wordt bewaard. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.