

FAVV studieproject 2019-02 “houdbaarheid van gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees in de sector BtoC”

E. Van Coillie¹, G. Van Royen¹, K. De Reu¹, E. Dumolijien¹

¹ILVO

05/2020 – 07/2021

Samenvatting

Inleiding

De maximale verkoopstermijn van gekoeld gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees in de sector BtoC bedraagt maximum 48h na productie in de detailhandel (KB van 13/07/2014). De stakeholderorganisaties vragen een verlenging van deze verkoopstermijn. In een advies opgesteld door het Wetenschappelijk Comité van het FAVV wordt gesteld dat een verkoopstermijn van langer dan 48h kan worden toegepast op voorwaarde dat de operator een risicobeoordeling uitvoert waaruit blijkt dat het vlees voor een langere periode kan worden verkocht (SciCom, Advies 24-2013 (http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2013/documents/ADVIES24-2013_NL_DOSSIER2013-17.pdf)). Dit studieproject maakt deel uit van dergelijke risicobeoordeling. Het doel van dit project was om te onderzoeken of vanuit het oogpunt van de veiligheid van de consument een verlenging van de verkoopstermijn van gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees aanvaardbaar kan zijn.

Proefopzet

De risicofactoren bij bewaring van gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees werden in kaart gebracht via 1/ literatuurstudie, 2/ een bevraging naar de bewaaromstandigheden bij de Belgische consument, 3/ een enquête bij 15 slagerijen naar de aard en het voorkomen van risicofactoren die de houdbaarheid kunnen beïnvloeden. Vervolgens werden bewaarproeven uitgevoerd met diverse aangekochte producten, waarbij rekening gehouden werd met de gegevens verzameld via de consumentenenquête. Tot slot werd het voedselveiligheidsrisico door uitgroei van relevante pathogenen ingeschat in functie van het potentieel bederf.

Resultaten en conclusies

De belangrijkste microbiologische voedselveiligheidsrisico's verbonden aan gekoelde bewaring van gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees zijn *Listeria monocytogenes* en *Yersinia enterocolitica*. Gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees zijn zeer gevoelig voor microbieel bederf, vnl. door *Pseudomonas* spp. en melkzuurbacteriën. Uit de consumentenbevraging blijkt dat meer dan 80% van de consumenten gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees tot maximum 2 dagen na aankoop in de koelkast bewaart alvorens te consumeren. De meest verkochte soorten (vleesbereidingen op basis van) gehakt vlees zijn rund/varken gehakt, kalf/varken gehakt en braadworst. Rundsgehakt is het product dat de minste toevoegingen bevat. In 67% van de slagerijen worden gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees voor een termijn van

maximaal 48h te koop aangeboden, in 20% en 13% van de slagerijen wordt een maximale verkoopstermijn gehanteerd van respectievelijk 24h en 72h.

Bewaarprouven toonden aan dat na bewaring voor 72h bij 4°C (72h = 48h (zijnde de maximale verkoopstermijn die momenteel geldig is) + 24h extra) gevolgd door 48h bij 9°C (zijnde nabootsing van de bewaaromstandigheden bij de Belgische consument), >80% van de gehaktstalen en >50% van de stalen van vleesbereidingen op basis van gehakt vlees microbiologisch bederf vertoonden. Uitgroei van psychrotrofe melkzuurbacteriën en van gisten werd als voornaamste oorzaak van bederf aangeduid. Na 72h bewaring bij 4°C vertoonden 36,4% van het gehakt vlees bederfverschijnselen met inbegrip van geurafwijkingen, na 48h bewaring bij 4°C was dit 18,2% en werden geen geurafwijkingen geregistreerd.

Aangezien het overgrote deel van gehakt vlees en vleesbereidingen op basis van gehakt vlees onaanvaardbare bederfverschijnselen vertoont na 72h bewaring bij 4°C gevolgd door 48h bewaring bij 9°C, wordt het voedselveiligheidsrisico door uitgroei van relevante pathogenen onder deze bewaaromstandigheden als ondergeschikt ingeschat.