



**WETENSCHAPPELIJK COMITE
VAN HET FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID
VAN DE VOEDSELKETEN**

ADVIES 27-2009

Betreft: Wetenschappelijke evaluatie van de bijlagen frituren, pita en consumptie-ijs van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (dossier Sci Com 2009/22 – G-023).

Advies gevalideerd door het Wetenschappelijk Comité op 9 oktober 2009.

Samenvatting

Dit advies betreft de wetenschappelijke evaluatie van de onderdelen consumptie-ijs, pita en frituren die als bijlagen aan de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (G-023) worden toegevoegd. De bijlagen betreffen frituurbereidingen en pita, en de productie, de opslag en de verkoop van artisanaal roomijs, de opslag en verkoop van ijsjes aan de toonbank of in ijscoupes en de bereiding en directe verkoop van softijs.

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de sectoriële gevarenanalyse te evalueren.

Het Comité formuleert als algemene bemerking dat vanuit praktische overwegingen in elk onderdeel de belangrijkste na te leven punten kort en duidelijk opgesomd dienen te worden. De voornaamste bijkomende bemerkingen van het Comité betreffen vnl. reiniging van de apparatuur (i.h.b. consumptie-ijs), verversen van frituurvet- of -olie (frituren) en de kerntemperatuur van ontdooide (diepgevroren) vleespinnen tijdens het roosteren (pita).

Summary

Advice 27-2009 of the Scientific Committee of the FASFC: Annexes consumption ice, chip and pita stalls of the guide for the introduction of a self-control system in the catering industry

This advice concerns the scientific evaluation of the annexes consumption ice, chip and pita stalls of the self-control guide for the catering industry.

Sleutelwoorden

Gids, autocontrole, frituur, pita, consumptie-ijs, horeca.

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om de onderdelen consumptie-ijs, pita en frituren die als bijlagen aan de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector toegevoegd worden, en in het bijzonder de sectoriële gevarenanalyse, te evalueren.

1.2. Wettelijke context

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 7 september 2009 en de plenaire zitting van 9 oktober 2009,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies :

2. Inleiding

De bijlagen frituren, pita en consumptie-ijs van de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector (G-023, versie 23/01/2009) werden ter goedkeuring ingediend bij het Federale Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV). Het initiatief gaat uit van de beroepsvereniging FED. Ho.Re.Ca (federaties Vlaanderen, Brussel en Wallonië) en bestaat voor wat het onderdeel frituren betreft, uit een samenwerking met de federatie van de frituristen, Navefri/UnafriSecurex.

De bijlagen frituren, pita en consumptie-ijs zijn respectievelijk van toepassing op alle operatoren die frituurbereidingen en pita klaarmaken en verkopen, en die actief zijn bij de productie, de opslag en de verkoop van artisanaal roomijs, bij de opslag en verkoop van ijsjes aan de toonbank of in ijscoupes en bij de bereiding en directe verkoop van softijs.

3. Advies

In het algemeen zijn de verschillende bijlagen vlot leesbaar. Het Comité raadt evenwel aan om elk onderdeel af te sluiten met een eenvoudig te consulteren lijst van belangrijke kernelementen die noodzakelijk gerespecteerd dienen te worden in het kader van de autocontrole en de voedselveiligheid. Dit zou de gebruiksvriendelijkheid van de onderdelen ten goede komen en bijdragen aan het didactische en/of praktische gebruik van de gids.

In wat volgt, worden de specifieke bemerkingen die het Comité bij elke bijlage heeft, kort toegelicht.

3.1. Bijlage: Frituren

3.1.1. Gevaren verbonden aan te hoog verhitte frituurolie (1.1.)

Eén van de belangrijke aandachtspunten bij frituren is de reiniging van de friteuse, wat niet overbodig herhaald kan worden (ook al wordt onder 4.3. vermeld dat “Bij de verversing van vet of olie moet de friteuse ook gereinigd worden”). Voeg daarom onder 1.1. (i.e. bij de aanbevelingen om verschillende degradatieproducten zoveel mogelijk te vermijden) in dezelfde lijn als de aanbeveling m.b.t. het regelmatig verversen van de frituurolie toe dat de friteuse gereinigd dient te worden.

3.1.2. Gevaren verbonden aan acrylamide (1.2.)

Tijdens het koken, stoven en stomen wordt er geen acrylamide gevormd (vervang “relatief minder” door “geen”).

Geef bij de aanbevelingen om de vorming van acrylamide zo veel mogelijk te vermijden aan waarom de olie elke avond na het frituren gefilterd moet worden waarbij de bakkrumels verwijderd worden (dit is niet enkel relevant in het kader van acrylamide, maar ook m.b.t. de vorming van andere toxische verbindingen). Wanneer duidelijk gemaakt wordt waarom een bepaalde handeling belangrijk is, zal de gebruiker van de gids meer gestimuleerd zijn om deze handeling effectief uit te voeren.

3.1.3. Gevaren verbonden aan allergenen (1.3.)

Vervang in de definitie “Allergenen zijn voedingsbestanddelen die bij bepaalde gevoelige consumenten schade kunnen veroorzaken na het opeten ervan (allergische reacties of intoleranties)” het woord “schade” door “overgevoelighedsreactie”, nl. “Allergenen zijn stoffen (voedingsbestanddelen) die een overgevoelighedsreactie van het immuunsysteem (een allergische reactie of intolerantie) kunnen veroorzaken bij personen die hiervoor gevoelig zijn”. (Deze bemerking geldt eveneens voor de overige bijlagen.)

Bij de aanbevelingen om kruiscontaminatie te vermijden dient “bereidingsmateriaal” toegevoegd te worden: “Zorg voor een duidelijke scheiding tussen levensmiddelen die allergenen bevatten en andere producten, bv. door ... (verschillende recipiënten, bereidings- en bedieningsmateriaal).”

3.1.4. Organisatie, inrichting en uitrusting van mobiele frituren (4.1.)

De zin “Indien u leidingwater opslaat maar rechtstreeks aan de consument verkoopt, hoeft u geen analyses uit te voeren ...” leidt tot een verkeerde interpretatie en dient geherformuleerd te worden. Het opslaan van water dat bij de bereiding van levensmiddelen gebruikt wordt, wordt beschouwd als een behandeling van water waarvoor een regelmatige controle vereist is (cfr. nota van het FAVV). Er dient aangegeven te worden dat het water in de recipiënten (bidons) dagelijks verversst dient te worden (en niet aangevuld) en dat de recipiënten (bidons) zuiver gehouden dienen te worden.

3.1.5. Opslag van aardappelen en frieten (4.2.)

Zonder in details te treden, zou de vorming van het toxische solanine dat zeer hittebestendig is, vermeld dienen te worden bij de zin “Bij een bewaring in het licht, zullen de aardappelen groen kleuren.”.

In de zin “De frieten mogen niet gebruikt worden bij vaststelling van (schuim of) schimmel in de verpakking” kan “in de verpakking” geschrapt worden.

Er dient vermeld te worden dat verse of voorgebakken frieten bij bewaring steeds afgedekt dienen te worden om schimmelcontaminatie (waarbij toxische stoffen, mycotoxines, gevormd kunnen worden) zoveel mogelijk te vermijden.

3.1.6. Voorbereiding, warme keten en bediening (4.3.)

De gebruiker van de gids wordt meer gestimuleerd om met de aanbevelingen rekening te houden wanneer aangegeven wordt waarom deze aanbevelingen belangrijk zijn. Geef zo bv. aan waarom het vet niet te langzaam mag opwarmen.

“Geaccrediteerde” dient vervangen te worden door “gevalideerde” sneltesten. Het Comité is niet op de hoogte van het bestaan van papierstrookjes die het gehalte aan polaire stoffen aanduiden als methode om de kwaliteit van frituurvet of –olie te testen. (M.b.t. de wettelijke vereisten van frituurvet of -olie wordt verwezen naar punt 2 van het eerste deel van de bijlage; dit dient punt 1.1. te zijn.)

3.1.7. Overzichtstabel met kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de CCP's

Eén van de belangrijkste punten is het tijdig verversen van het frituurvet of de –olie wanneer de kwaliteit onvoldoende geworden is. Dit dient dan ook een kritisch controlepunt of CCP te zijn.

In de bijlage is er weinig aandacht voor andere producten dan frieten die in de frituur verkocht worden, zoals frituursnacks, eigen bereidingen van het type stoofvlees, goulash, etc. Hiervoor dient de gebruiker het hoofddocument “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector” te raadplegen. Toch dient er in de overzichtstabel van CCP's aandacht besteed te worden aan deze producten. Zo dienen deze producten onder meer toegevoegd te worden aan CCP4, “Temperatuur van groenten en/of sauzen bewaard in de koeltoeg of de koelkast”.

3.2. Bijlage: Pita

3.2.1. Voorbeelden van risicoproducten vanuit microbiologisch standpunt (3.)

In deze bijlage dienen de microbiële gevaren concreter uitgewerkt te worden, gezien de aard van de grondstof. In het bijzonder *Salmonella* is een gekend microbiële gevaar dat aan pitavlees verbonden is.

3.2.2. Voorbereiding (5.1.)

Er dient duidelijk weergegeven te worden dat het gebruik van niet volledig ontdooide, diepgevroren spitten een bijzonder microbiële risico vormen. Immers, de binnenste zone van de diepgevroren spitten riskeert onvoldoende tot niet ontdooit te zijn bij het verhitten waardoor de vereiste kerntemperatuur onvoldoende snel bereikt wordt en micro-organismen de kans krijgen zich te ontwikkelen (40-45°C is op microbiologisch vlak een gevaarlijk temperatuurszone).

Er dient aangegeven te worden waarom de aangebrande bakresten tussen de verschillende bakbeurten verwijderd dienen te worden zodat het nut of het belang van deze aanbeveling duidelijk is voor de gebruiker van de gids.

Het Comité is van mening dat er een paragraaf m.b.t. het risico van kruiscontaminatie ontbreekt alsook aanbevelingen om deze kruiscontaminatie te vermijden (bv. vlees en groenten snijden op een verschillende plank, ...).

3.2.3. Technisch onderhoud (5.4.)

Het (dagelijks) reinigen van het verwarmtoestel, de bakplaat en ander materiaal dient meer benadrukt te worden.

3.2.4. Overzichtstabel met kritieke limieten, bewakingsmethoden en corrigerende maatregelen voor de CCP's

Het ontdooiproces van het vlees zou een CCP dienen te zijn (zie bemerking 3.2.2.).

3.3. Bijlage: Consumptie-ijs

3.3.1. De microbiologische gevaren (2.)

Gezien de grondstoffen en de aard van het product, zijn de microbiologische gevaren een belangrijk aspect voor deze bijlage. Naast de specifiek vermelde micro-organismen, dienen ook pathogene verotoxine producerende *Escherichia coli* (VTEC) en *Listeria monocytogenes* vermeld te worden.

3.3.2. Specifieke eisen en aanbevelingen (6.)

In de tabel met de te respecteren hygiënepunten dient eveneens de softijs installatie vermeld te worden (zie punt 6.8.).

In figuur 2 dat een voorbeeld geeft van een productiediagram van softijs, dient bij "opslag van de mix" en "opslag van melk en/of water" naar analogie met figuur 1 de temperatuur vermeld te worden.

3.3.3. Opslag van goederen (6.2.)

M.b.t. de temperatuurscontrole en –registratie van koelkasten en diepvriezers dient "bij voorkeur dagelijks" vervangen te worden door "minimum dagelijks" (zie ook CCP2, waarbij de bewakingsmaatregel een dagelijkse controle is).

3.3.4. Voorbereiding (6.3.)

"Gebruik apart materiaal of zorg voor een scheiding in de tijd om een onbewuste menging van ingrediënten die allergenen bevatten, te vermijden ...". Naast apart materiaal en een scheiding in de tijd dient er eveneens aandacht te zijn voor reiniging om kruiscontaminatie te voorkomen.

3.3.5. Pasteurisatie (6.4.)

Het Comité is van mening dat gezien de productiemethode en het eindproduct (op zijn minst gepasteuriseerde grondstoffen niet alleen aangeraden zijn, maar een vanzelfsprekendheid dienen te zijn. Bovendien dient er rekening gehouden te worden met hercontaminatie van de (gepasteuriseerde) producten, bv. door manipulatie, tijdens bediening, etc.

3.3.6. Bediening (6.6.)

"Bij de bediening van het softijs moet het toestel volledig leeggemaakt worden alvorens het te vullen en te gebruiken". Ofschoon er onder punt 6.8. ingegaan wordt op reiniging en ontsmetting, dient dit aspect reeds hier vermeld te worden.

3.3.7. Reiniging en ontsmetting (6.8.)

Niet alleen het productietoestel voor softijs, maar alle apparatuur (toeg, scheplepel, etc.) dient gereinigd en ontsmet te worden en aldus in dit hoofdstuk vermeld te worden.

3.3.8. Lijst van kritische controlepunten

Vermeld eveneens de rijping bij CCP 5, nl. "Duur en temperatuur van de gepasteuriseerde mix tijdens de afkoeling en de rijping".

4. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité evalueerde enkel de onderdelen frituren, pita en consumptie-ijs die als bijlage aan de gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horecasector worden toegevoegd en spreekt zich aldus niet uit over de gids zelf, waarover het Wetenschappelijk Comité reeds een advies uitbracht (Advies 02-2006) en die 23 augustus 2006 door het FAVV goedgekeurd werd.

In het algemeen raadt het Comité aan om in elk onderdeel de belangrijkste na te leven punten kort en duidelijk op te sommen, wat de gebruiksvriendelijkheid en duidelijkheid van de gids verhoogt. De voornaamste bemerkingen die in dit advies geformuleerd worden, betreffen vnl. reiniging van de apparatuur (i.h.b. bijlage consumptie-ijs), verversen van frituurvet- of –olie (bijlage frituren) en de kerntemperatuur van ontdooide (diepgevroren) vleespinnen tijdens het roosteren (bijlage pita).

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 9 oktober 2009

Referenties

Advies 02-2006: Wetenschappelijke evaluatie van de “Gids voor de invoering van een autocontrolesysteem in de horeca sector” (dossier Sci Com 2005/75)

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden :

D. Berkvens, C. Bragard, E. Daeseleire, P. Delahaut, K. Dewettinck, J. Dewulf, L. De Zutter, K. Dierick, L. Herman, A. Huyghebaert, H. Imberechts, P. Lheureux, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, C. Saegerman, B. Schiffers, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem, G. Vansant

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt het wetenschappelijk secretariaat en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies. De werkgroep was samengesteld uit :

Leden Wetenschappelijk Comité

A. Huyghebaert (verslaggever), K. Dierick, L. Herman

Wettelijk kader van het advies

Wet van 4 februari 2000 houdende oprichting van het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, inzonderheid artikel 8 ;

Koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen ;

Huishoudelijk reglement bedoeld in artikel 3 van het koninklijk besluit van 19 mei 2000 betreffende de samenstelling en de werkwijze van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen, goedgekeurd door de Minister op 27 maart 2006.

Disclaimer

Het Wetenschappelijk Comité behoudt zich, te allen tijde, het recht voor dit advies te wijzigen indien nieuwe informatie en gegevens ter beschikking komen na de publicatie van deze versie.