

VVI14: Sulfiet in gehakt			
Omschrijving: Het percentage monsters gehakt vlees dat gecontroleerd werd op sulfiet in de sector distributie en conform werd bevonden.			
Resultaten:			
Jaar	Aantal monsters	% conform	Limiet
2008	936	91,1%	afwezig
2007	480	94%	afwezig
2006	634	91,2%	afwezig
Berekening van de indicator: Ten opzichte van 2007 was er in 2008 een afname van 3,09%.			
Interpretatie: Deze indicator is een maat voor de afwezigheid van sulfiet in gehakt vlees. Wanneer sulfiet aanwezig is kan dit aanleiding geven tot een verhoogde blootstelling en kan de voedselveiligheid beïnvloed worden. Een toename van deze indicator, namelijk een toename van het percentage conforme monsters, is dan ook een indicatie voor een verbetering van de voedselveiligheid.			
Deel van de keten waarop de indicator betrekking heeft: Verwerking en distributie (slager, groothandel, grootkeuken en supermarkten).			
Matrix: Gehakt vlees			
Categorie: Controle			
Verantwoording van de keuze van de indicator: Binnen de verboden additieven is sulfiet een bewaarmiddel dat nog steeds veelvuldig gebruikt wordt. Door het gebruik van sulfiet kan bedorven vlees een vers uitzicht behouden, waardoor de voedselveiligheid in het gedrang komt. Daarenboven is sulfiet een allergeen vanaf 10 ppm. Deze VVI is een indicator voor het chemische gevaar: verboden additief (verboden bewaarmiddel).			
Bijkomende informatie: Sulfiet wordt toegevoegd aan gehakt vlees om de rode kleur van het vlees te bewaren/stabiliseren. Hierdoor kan bedorven vlees een vers uitzicht behouden en een risico vormen voor de voedselveiligheid. Bijgevolg is het gebruik van sulfiet in zuiver gehakt vlees wettelijk verboden. In bereid gehakt vlees kunnen sulfieten voorkomen in de toegevoegde ingrediënten. In dat geval mag het gehalte aan sulfiet in het eindproduct niet hoger zijn dan de wettelijk vastgelegde norm en moet nagegaan worden of sulfiet wel degelijk is toegelaten in de toegevoegde ingrediënten.			
Wettelijk kader:			
1. Koninklijk besluit van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.			
Voldoet de indicator aan de geïdentificeerde criteria?:			
<input checked="" type="checkbox"/> Meetbaar (beschikken over kwantitatieve gegevens) <input checked="" type="checkbox"/> Onafhankelijk (geen overlapping tussen indicatoren) <input checked="" type="checkbox"/> Betrouwbaar (bias gevoeligheid) <input checked="" type="checkbox"/> Beschikbaarheid van de informatie in bestaande rapporten of documenten <input checked="" type="checkbox"/> Relevant voor voedselveiligheid <input checked="" type="checkbox"/> Duidelijke interpretatie <input checked="" type="checkbox"/> Duurzaam <input checked="" type="checkbox"/> Ketenaanpak weerspiegelen <input checked="" type="checkbox"/> Het geheel van indicatoren dient representatief te zijn voor de voedselketen			
Opmerkingen: Deze indicator omvat ook analyses die buiten het controleprogramma vallen.			
Toelichting bij de resultaten: In 2008 werden 936 monsters getest op de aanwezigheid van sulfiet in gehakt vlees bij de slager, groothandel, grootkeuken en supermarkt uitgevoerd en 83 waren niet conform. Het ging om gehakt van varken, rund, paard, schaap en om american, hamburgers, blinde vinken, worsten, ...			