

Ongekoelde presentatie

Nederlands Bakkerij Centrum
Postbus 360
6700 AJ Wageningen
Telefoon 0317 47 12 12
Fax 0317 42 32 06
E-mail info@nbc.nl
www.nbc.nl

Een klant die ziek wordt van een heerlijke rijstevlaai of een pizzabroodje – u moet er niet aan denken. Om risico's voor de volksgezondheid te voorkomen, mogen bederfelijke producten alleen ongekoeld worden gepresenteerd wanneer aan bepaalde voorwaarden wordt voldaan. Deze eisen zijn nu opnieuw vastgesteld.

Waarom?

De voorwaarden die door de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) en het Ministerie van Volksgezondheid, Welzijn en Sport (VWS) zijn vastgesteld, zijn aanzienlijk strikter geworden. In de praktijk bleek dat er vaak te makkelijk met ongekoelde presentatie werd omgegaan.

Zo lagen bijvoorbeeld verkeerde producten buiten de koeling en zelfbereide rijstepap en banketbakkerskookroom werden niet altijd correct teruggekoeld. Ook bleek dat eindproducten vaak te lang ongekoeld werden aangeboden of dat de presentatietijd werd onderbroken door de producten tijdelijk in de koeling te plaatsen. De temperatuur waarbij producten in de vitrine staan varieerde van 10°C – 18°C. Daardoor was niet altijd duidelijk of het om onvoldoende gekoelde producten of om ongekoelde presentatie gaat. Bovendien ontbrak in veel gevallen de bewaarinstructie voor de consument op de verpakking.

Wat betekent dit in de praktijk?

Onderstaand geven wij u een overzicht van de belangrijkste regels, onderverdeeld in soorten producten, de samenstelling en bereidingswijze ervan en de belangrijkste wijzigingen.

Welke producten?

Slechts een beperkt aantal bederfelijke producten mag gedurende meer dan twee uur ongekoeld worden gepresenteerd voor de consument deze mee naar huis neemt.

Het gaat altijd om:

- producten waarvan koeling met het oog op de smaak ongewenst is; of
- producten die vlak voor de ongekoelde bewaar- of vervoerperiode een intensieve hittebehandeling hebben ondergaan.

Er zijn zes categorieën van producten die gedurende maximaal 8 of 12 uur ongekoeld gepresenteerd mogen worden, wanneer wordt voldaan aan de voorwaarden:

1. (droge) broodsnacks (bijvoorbeeld ham/kaascroissant, kaas-uienstokbrood, kaascroissant, hawaïbol, kaasbol);
2. korst- of boterdeegproducten met meegebakken bederfelijke vruchtenvulling en/of meegebakken banketbakkersroom zoals bederfelijk vruchtengebak, kruimelroomvlaai en koffiebroodjes;
3. producten met droge vleesvulling zoals saucijzenbroodjes, worstenbroodjes, frikandelbroodjes, gehaktbroodjes;

4. producten met ragoutachtige vulling zoals ragoutbroodjes, satébroodjes, kip-kerriebroodjes, kaasragoutbroodjes;
5. rijstevlaai (maximaal 8 uur presenteren);
6. ingekochte diepvriessnacks die alleen worden afgebakken zoals afbakpizza's (ontdooien volgens voorschrift en tot aan moment van afbakken gekoeld bewaren!). Maximaal 8 uur presenteren.

Bederfelijke producten die niet tot één van deze zes categorieën horen, horen in de koeling te staan.

Productsamenstelling en bereidingswijze

- Gebruik voor producten met ragoutachtige vulling kant-en-klare ragoutstaafjes uit de vriezer, halffabrikaat uit de vriezer of instant ragoutpoeder.
- Gebruik bij producten met droge vleesvulling vers gehakt of bevroren gehakt dat op de dag van productie ontdooid is. De temperatuur van het gehakt mag vóór bewerking niet oplopen tot boven de 7°C.
- De kerntemperatuur van de producten moet wekelijks worden gemeten en geregistreerd op het moment dat ze uit de oven komen. Voor snacks geldt een kerntemperatuur van 90 °C, voor rijstevlaaien 80 °C.

Belangrijkste veranderingen

- De presentatietijd voor rijstevlaaien en afbakpizza's is verkort van 12 naar 8 uur.
- Een wekelijkse registratie van de kerntemperatuur van de producten die uit de oven komen is noodzakelijk.
- Informeer de consument dat de producten op de dag van bereiding moeten worden geconsumeerd. Plaats bijvoorbeeld bij het product een bordje of kaartje, of communiceer de tekst op de verpakking. Een geschikte tekst is bijvoorbeeld: "Dit is een dagvers product bestemd voor consumptie op de dag van aankoop".
- Jaarlijks microbiologisch onderzoek van producten is ook noodzakelijk. De producten worden op entero's en kiemgetal onderzocht.
- De maximale dikte van de rijstlaag (2,5 cm) is vervallen.

Schema's

In de bijgevoegde schema's kunt u vinden hoe u producten kunt presenteren in de winkel (gekoeld, ongekoeld, in een warmhoudkast) en hoe lang u bederfelijke producten ongekoeld mag presenteren.

Schema 1 - Hoe kan ik mijn product presenteren en hoe lang?

Schema 2 - Hoe lang kan ik mijn product ongekoeld presenteren?

Voorbeelden

Puddingbroodje

Dit product vertoont binnen drie dagen een toename van het totaal kiemgetal met een factor meer dan 100. U kunt dit product gekoeld of ongekoeld presenteren. De warmhoudkast is niet van toepassing. De termijn van ongekoeld presenteren bepaalt u aan de hand van schema 2. Een puddingbroodje valt niet onder één van de 6 categorieën benoemd in de module omdat de banketbakkersroom niet is meegebakken. Een puddingbroodje mag daarom maximaal 2 uur ongekoeld gepresenteerd worden, en alleen als het direct wordt geconsumeerd.

Quiche

Dit product vertoont binnen drie dagen een toename van het totaal kiemgetal met een factor meer dan 100. U kunt dit product gekoeld of ongekoeld presenteren. Eventueel kunt u ook de warmhoudkast gebruiken. De termijn van ongekoeld presenteren bepaalt u aan de hand van schema 2. Een quiche valt niet onder één van de 6 categorieën benoemd in de module. Het product wordt wel in zijn geheel gebakken, maar is te risicovol om langer dan 2 uur buiten de koeling te presenteren omdat het onvoldoende verhit wordt en de samenstelling sterk kan variëren. Een quiche mag daarom maximaal 2 uur ongekoeld gepresenteerd worden, en alleen als het product direct wordt geconsumeerd. U kunt het ook serveren vanuit de warmhoudkast die een temperatuur heeft van ten minste 60°C. Bij deze hoge temperatuur kunnen bacteriën zich niet vermenigvuldigen en komt de voedselveiligheid niet in gevaar. Het product hoeft in dat geval niet persé direct geconsumeerd te worden.

Kruimelroomvlaai

Dit product vertoont binnen drie dagen een toename van het totaal kiemgetal met een factor meer dan 100. U kunt dit product dus gekoeld of ongekoeld presenteren. De warmhoudkast is niet van toepassing. De termijn van ongekoeld presenteren bepaalt u aan de hand van schema 2. Een kruimelroomvlaai valt onder categorie 2 van de module; korst- of boterdeegproducten met meegebakken bederfelijke vruchtenvulling en/of meegebakken banketbakkersroom. Het product is in zijn geheel gebakken en heeft een kerntemperatuur van 80°C bij het verlaten van de oven. Wanneer u ook aan de overige voorwaarden uit de module voldoet, is ongekoeld presenteren gedurende een periode van maximaal 12 uur toegestaan.

Wanneer deze vlaai na het bakken nog wordt afgewerkt met bijvoorbeeld slagroom dan is het product niet in zijn geheel gebakken en afgewerkt met een risicovol ingrediënt. Een kruimelvlaai met slagroom mag daarom maximaal 2 uur ongekoeld gepresenteerd worden, en alleen als de vlaai direct wordt geconsumeerd (bijvoorbeeld in de lunchroom). In de praktijk betekent dit dat een kruimelvlaai met slagroom meestal vanuit de koeling verkocht zal worden.

Saucijzenbroodje

Dit product vertoont binnen drie dagen een toename van het totaal kiemgetal met een factor meer dan 100. U kunt dit product op drie manieren presenteren; gekoeld, ongekoeld of in de warmhoudkast. De termijn van ongekoeld presenteren bepaalt u aan de hand van schema 2. Een saucijzenbroodje valt onder categorie 3 van de module; producten met droge vleesvulling. Voor het maken van het saucijzenbroodje is gebruik gemaakt van vers gehakt. Het product is in zijn geheel gebakken en heeft een kerntemperatuur van 90°C bij het verlaten van de oven. Wanneer u ook aan de overige voorwaarden uit de module voldoet, is ongekoeld presenteren gedurende een periode van maximaal 12 uur toegestaan.

Rijstevlaai

Dit product vertoont binnen drie dagen een toename van het totaal kiemgetal met een factor meer dan 100. U kunt dit product volgens schema 1 gekoeld of ongekoeld presenteren. De warmhoudkast is niet van toepassing. De termijn van ongekoeld presenteren bepaalt u aan de hand van schema 2. Een rijstevlaai valt onder categorie 5 van de module. Het product is in zijn geheel gebakken en heeft een kerntemperatuur van 80°C bij het verlaten van de oven. Wanneer u ook aan de overige voorwaarden uit de module voldoet, is ongekoeld presenteren gedurende een periode van maximaal 8 uur toegestaan.

Rastervlaai

Dit is een product dat gedurende 3 dagen bij 23 graden bewaard kan worden zonder dat het totaal kiemgetal toeneemt met een factor meer dan 100. Voorwaarde is dat de pH van de vulling kleiner of gelijk is aan 4,5. Bij twijfel kunt u dit laten onderzoeken. U kunt dit product gekoeld bewaren; de bewaartermijn bepaalt u dan zelf. Een rastervlaai mag u ook ongekoeld presenteren op de dag van bereiding en de daarop volgende dag (maximaal 36 uur).

Gevulde koek

Dit is een product dat langer dan 5 dagen bij kamertemperatuur bewaard kan worden. U kunt dit product dus gekoeld of ongekoeld presenteren. U kunt bij beide manieren de bewaartermijn zelf bepalen. Let daarbij wel op de eisen die de Hygienecode stelt aan producten die u verkoopt.

Wanneer moet ik aan de regels voldoen?

Uiterlijk op 1 oktober 2010 moeten alle bedrijven waar bederfelijke bakkerijproducten ongekoeld worden gepresenteerd aan de eisen voldoen.

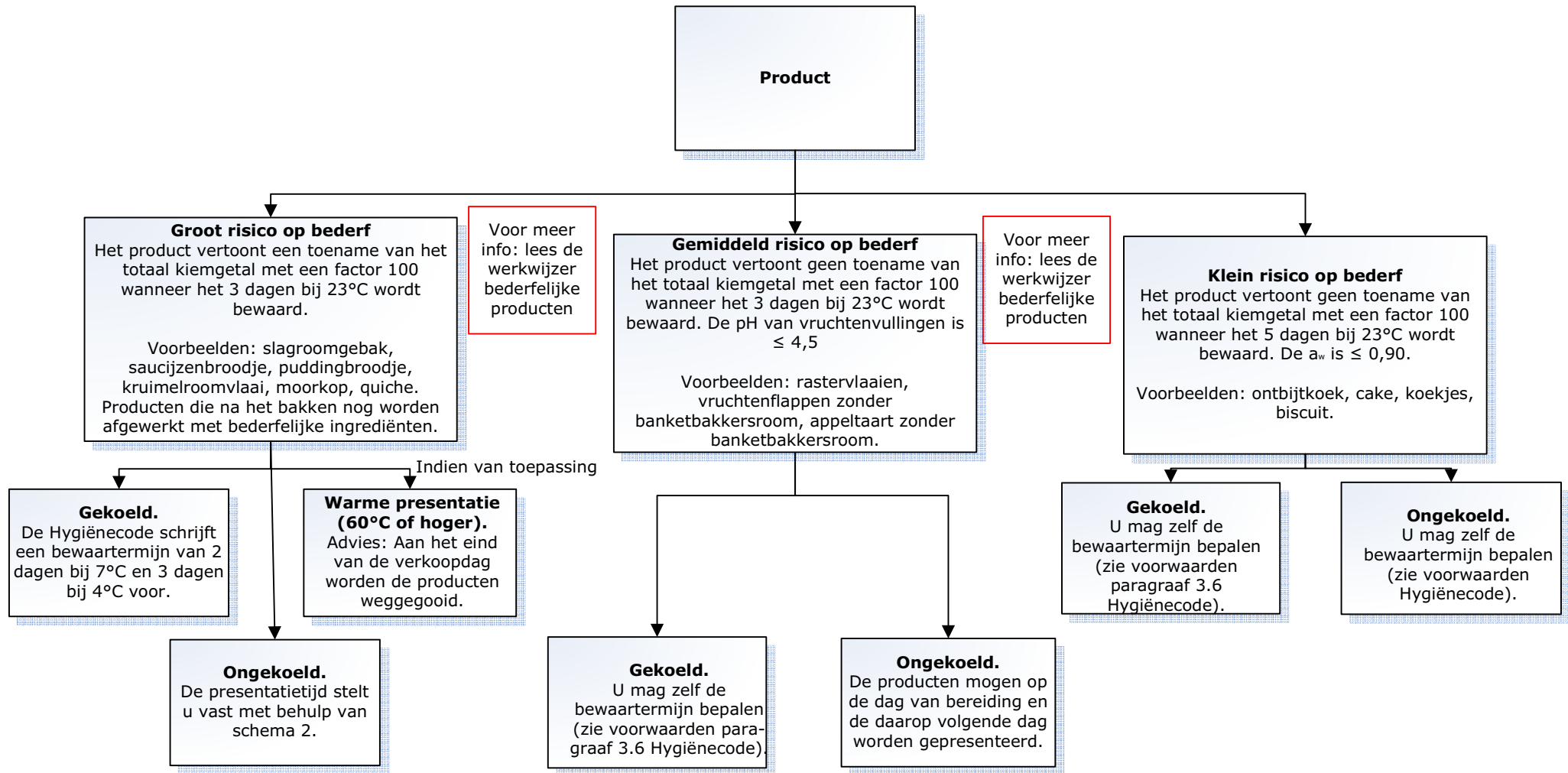
Voor controle door een onafhankelijke partij geldt een overgangstermijn van 1 jaar. Als deze eis op uw bedrijf van toepassing is, moet u dus met ingang van 1 oktober 2011 aan kunnen tonen een dergelijke controle – inclusief microbiologisch onderzoek – te hebben ondergaan.

Meer informatie?

Alle voorwaarden en voorschriften waar u aan moet voldoen wanneer u bederfelijke bakkerijproducten ongekoeld presenteert staan in paragraaf 4.3 van de Hygienecode voor de Brood- en Banketbakkerij. Op de website van NBC vindt u meer informatie over dit onderwerp; www.nbc.nl/hygiene.

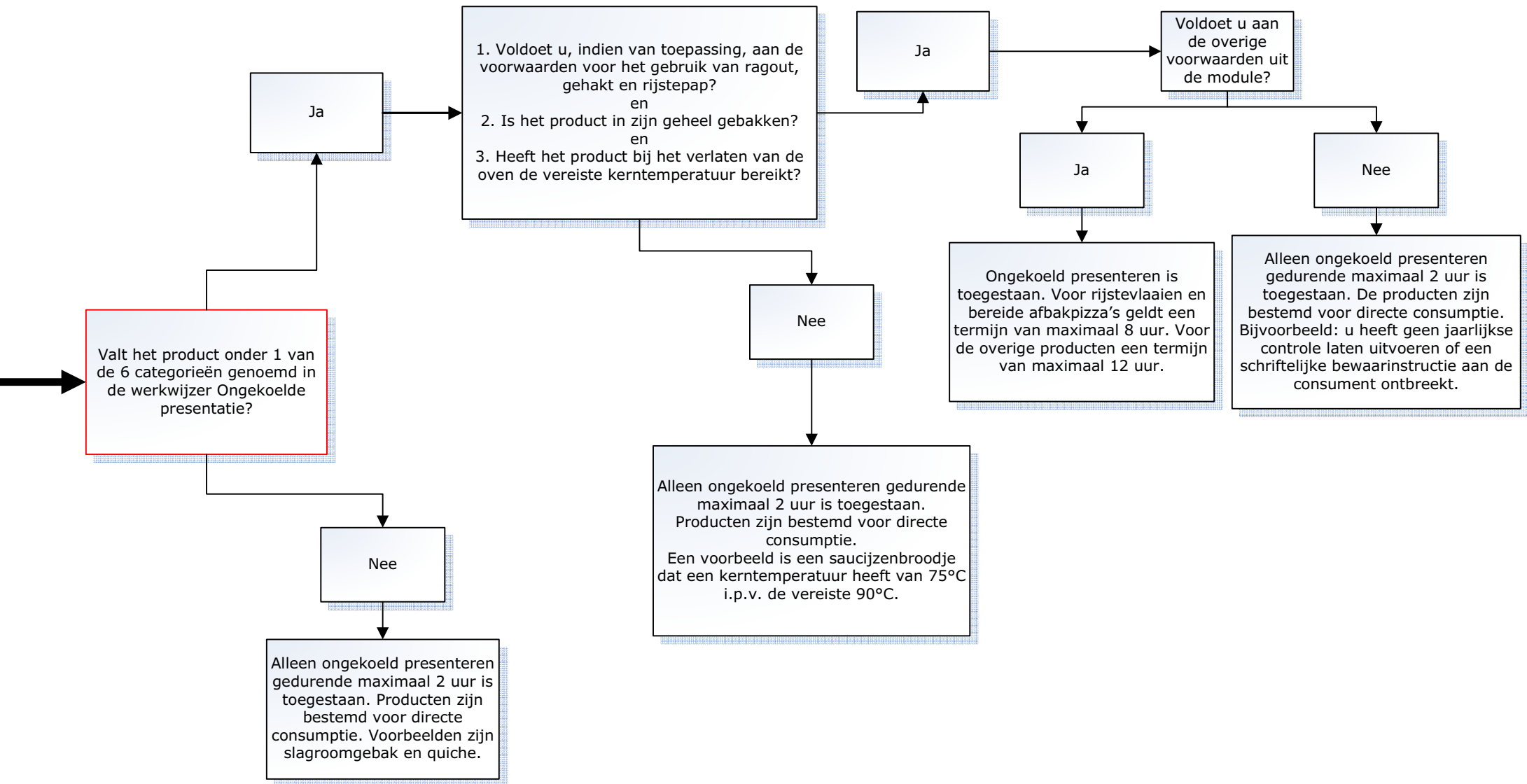
Deze NBC Werkwijzer® is bedoeld om u uitleg te geven over ongekoeld presenteren. U kunt geen rechten aan de inhoud van deze NBC Werkwijzer® ontleen. Voor meer informatie over dit onderwerp neemt u contact op met de kennisspecialisten wet- en regelgeving van het Nederlands Bakkerij Centrum, telefoon 0317 – 47 12 47.

Schema 1 – Bij welke temperaturen kan ik mijn product presenteren en hoe lang?



De genoemde voorbeelden zijn gebaseerd op gemiddelde waarden en geven geen absolute garantie. Bij twijfel kunt u zelf onderzoek laten doen.

Schema 2 - Hoe lang mag ik mijn product ongekoeld presenteren?



Alle voorwaarden voor ongekoelde presentatie van bederfelijke producten vindt u in de Module ongekoelde presentatie (paragraaf 4.3 Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij).