



memo

onderwerp

Toelichting toepassing microbiologische richtwaarden bij hygiëne code 2008

In gezamenlijk overleg tussen het Nederlands Bakkerij Centrum (NBC) en de Voedsel en Waren Autoriteit (VWA) is dit interpretatie document opgesteld. Een interpretatie document wat zich richt op microbiologische monsters en bijbehorende richtwaarde normen.

In de nieuwe Hygiëncode 2008 vormen processtappen het uitgangspunt en niet productgroepen. Microbiologische richtwaarden van nat gebak worden in de nieuwe Hygiëncode niet specifiek worden benoemd. Deze verandering vraagt bij de implementatie om enige aanvullende uitleg.

Met de term 'verhit' wordt bedoeld dat er geen rauwe of gefermenteerde producten of ingrediënten zijn gebruikt. Dus geen producten met vers fruit of verse groente of bijvoorbeeld salami of kaas of verse kwark.

Crèmegebak, slagroomgebak, producten met banketbakkersroom en gebakken vruchtenproducten of producten met blikfruit vallen dus wél onder de categorie verhitte producten. Daarbij gaat het dan deels om ingrediënten die niet in de bakkerij zelf zijn verhit, maar door de leverancier bijvoorbeeld zijn gepasteuriseerd (ingekochte verhitte producten). Het komt wel voor dat een product (bijvoorbeeld banketbakkersroom) bereid wordt uit poeder en vervolgens niet meer wordt verhit. Ook dan moet het mogelijk zijn om onder de norm van 1.000.000 aërobe kiemen per gram en onder de norm van 1000 entero's per gram te blijven. Het betreft hier geen rauwe of gefermenteerde ingrediënten. In de Hygiëncode voor de broodbakkerij en de banketbakkerij uit 1997 waren deze normen ook al opgenomen voor banketbakkerswaren.

datum

5 juni 2009

pagina

1 \ 2

behandeld door:

Nederlands Bakkerij Centrum
(NBC – P. Houtsma)
&
Voedsel en Waren Autoriteit
(VWA – G. Mittendorff)

Voedsel en Waren Autoriteit

Regio Zuid
Veldmaarschalk
Montgomerylaan 500
5623 LE Eindhoven
Postbus 2168
5600 CD Eindhoven
Telefoon (040) 291 15 00
Fax (040) 291 16 00
www.vwa.nl

voedsel en waren autoriteit

Conclusie: Nat gebak of de ingrediënten daarvan (zoals bijvoorbeeld slagroom of crème) wordt ofwel ingekocht en eventueel bewerkt, ofwel zelf bereid en moet in beide gevallen voldoen aan de microbiologische richtwaarden tijdens de bewaar- en presentatiefase (deze normen zijn hetzelfde), tenzij er gebruik is gemaakt van vers fruit of van gefermenteerde ingrediënten die niet of slechts kort verhit worden. In het laatste geval heeft het geen zin monsters te nemen van de producten omdat het aëroob kiemgetal dan geen maat is voor de hygiëne.

datum

5 juni 2009

ons kenmerk

pagina

2 \ 2