



Kennis- en adviescentrum
voor de bakkerij

Eisen voor EG-erkenning

Vleesproducten

Vleesproducten bevatten onbewerkte producten van dierlijke oorsprong en hebben vervolgens een bewerkingsstap ondergaan. Daardoor is niet langer sprake van rauw vlees. U kunt dan denken aan de volgende bewerkingsstappen: verhitten, zouten, marinieren, drogen of roken.

U heeft te maken met de voorschriften uit verordening EG 853/2004 bijlage III sectie VI. Deze voorwaarden gelden naast de algemene hygiënevoorschriften uit verordening 852/2004. Dit kan betekenen dat u extra microbiologische controles uit moet laten voeren.

Verordening 853/2004 bepaalt dat u ervoor moet zorgen dat bepaalde lichaamsdelen van dieren niet in uw vleesproducten worden verwerkt. Het gaat daarbij om:

- Voortplantingsorganen van zowel vrouwelijke als mannelijke dieren, met uitzondering van de testikels.
- De organen van het urineapparaat met uitzondering van de nieren en de blaas.
- Kraakbeen van het strottenhoofd, luchtpijp, longweefsel dat zich buiten het longvlies bevindt.
- Ogen en oogleden.
- Oren.
- Hoornachtig weefsel zoals nagels of hoeven.
- Bij pluimvee de kop (alleen de kam, de oorschelpen en de lellen mogen daarvan gebruikt worden), slokdarm, krop, darmen en voortplantingsorganen.

Gehakt vlees en vleesbereidingen die bestemd zijn voor de productie van vleesproducten moeten bovendien voldoen aan de voorschriften voor vers vlees. Dat betekent dat u het vlees dat bestemd is voor de bereiding van vleesproducten bij een EG-erkend bedrijf moet inkopen.

Vleesbereidingen

Vleesbereidingen zijn producten die onbewerkte producten van dierlijke oorsprong bevatten en die geen bewerkingsstap hebben ondergaan. Voorbeelden daarvan zijn diepgevroren ongebakken saucijzenbroodjes die bereid zijn van rauw gehakt en belegde broodjes met filet americain.

U heeft te maken met de voorschriften uit verordening EG 853/2004 bijlage III sectie V. Deze voorwaarden gelden naast de algemene hygiënevoorschriften uit verordening 852/2004.

- De gebruikte grondstoffen moeten aan de eisen in hoofdstuk II voldoen. Dat betekent dat ze van goede kwaliteit moeten zijn en de juiste herkomst moeten hebben (bepaalde onderdelen van dieren en bepaalde voorbewerkingen van grondstoffen zijn niet toegestaan).
- Het ingekochte vlees moet afkomstig zijn van erkende bedrijven.
- Verontreiniging van vlees en daarmee bereide producten moet voorkomen worden door de juiste bouw van de inrichtingen. In het bijzonder, door het mogelijk te maken dat diverse bewerkingen elkaar zonder onderbreking kunnen opvolgen of door ervoor te zorgen dat twee opeenvolgende productiepartijen van elkaar gescheiden blijven.
- Verpakt en onverpakt vlees en verpakte en onverpakte producten daarvan moeten in aparte lokalen worden opgeslagen, tenzij ze niet gelijktijdig worden opgeslagen of ze zodanig worden opgeslagen dat er geen verontreiniging van het vlees of de producten plaatsvindt.

- Lokalen moeten over zodanige voorzieningen beschikken dat aan de temperatuureisen van hoofdstuk III kan worden voldaan. Dat betekent dat u over voldoende koelcapaciteit moet beschikken om het vlees en de producten daarvan bij maximaal 7°C te bewaren. Pluimveevlees moet bij ten hoogste 4°C worden bewaard. Bovendien mag niet meer vlees in de productieruimte worden gebracht, dan op een bepaald moment verwerkt kan worden.
- Personeel dat met onverpakt vlees of onverpakte producten omgaat, moet beschikken over voorzieningen voor het wassen van de handen, uitgerust met kranen die zo zijn ontworpen dat verspreiding van verontreiniging voorkomen wordt. Dat kan bijvoorbeeld gerealiseerd worden door kranen te installeren die niet met de hand bediend worden.
- Er moeten voorzieningen zijn om gereedschap te ontsmetten met heet water van ten minste 82°C of een alternatief systeem met gelijkwaardig effect.
- Onmiddellijk na de productie moeten vleesbereidingen gekoeld worden tot een temperatuur van 4°C of worden ingevroren (ten hoogste -18°C). Deze temperaturen moeten tijdens opslag en vervoer gehandhaafd worden.
- Vleesbereidingen mogen na ontdooien niet opnieuw worden ingevroren.
- Zorg dat op de verpakking wordt vermeld dat de producten nog verhit moeten worden voordat ze geconsumeerd worden. Vermeld ook de tijd en de temperatuur waarbij de verhitting plaats moet vinden.

Rauwe eieren

Bij gebruik van poedervormig of gepasteuriseerd vloeibaar eiproduct in bakkerijproducten is een erkenning niet nodig.

Bakkerijen die verse eieren verwerken en de daarmee geproduceerde eindproducten alleen leveren aan eigen filialen of aan de lokale eindverbruiker (zoals horeca of instelling) hoeven niet te worden erkend. Wanneer de bakkerij (detaillist) daarnaast een klein deel van zijn omzet afzet in de plaatselijke detailhandel (bv. supermarkten) is een erkenning ook niet nodig.

Bakkerijen die verse eieren verwerken en de daarmee geproduceerde bakkerijproducten leveren aan derden zoals supermarkten of groothandels dienen erkend te zijn en aan de specifieke voorschriften uit Verordening (EG) nr. 853/2004 te voldoen.

De voorschriften voor een erkenning voor de verwerking van rauwe eieren vindt u in Verordening EG 853/2004 Bijlage III sectie X.

- De eischaal moet volledig ontwikkeld zijn (gebruik dus geen windeieren). Gebarsten eieren mogen alleen worden gebruikt als de eieren na ontvangst direct worden gebroken.
- Breek alleen schone, droge eieren.
- Het breken van de eieren is een aparte processtap en moet dus gescheiden van overige bewerkingsstappen plaatsvinden.
- De ei-inhoud mag niet worden verkregen door centrifugering of persing van de eieren of de lege schalen daarvan.
- Verwerk de ei-inhoud zo spoedig mogelijk na het breken. Een andere mogelijkheid is om direct na het breken de ei-inhoud in te vriezen of te bewaren bij een temperatuur van ten hoogste 4°C.

Rauwe melk

Bakkerijen die rauwe melk verwerken en de daarmee geproduceerde bakkerijproducten leveren aan bijvoorbeeld supermarkten of groothandel (niet-eindgebruikers) dienen in principe erkend te zijn en aan de specifieke voorschriften uit Verordening (EG) nr. 853/2004 te voldoen.

De voorschriften voor een erkenning voor de verwerking van rauwe melk vindt u in Verordening EG 853/2004 Bijlage III sectie IX. Dit begint in Hoofdstuk I met algemene voorschriften voor de inrichting en hygiëne. Deze voorschriften zijn met name gericht op de verwerking van rauwe melk op de boerderij en het daarop volgende vervoer. In deel III van hoofdstuk I staan de kwaliteitsnormen voor de geleverde rauwe melk en de voorschriften voor het onderzoek daarvan.

In Hoofdstuk II staan de eisen die betrekking hebben op de verdere verwerking in bijvoorbeeld de bakkerij:

- De melk moet na ontvangst snel worden gekoeld tot een temperatuur van 6°C of lager en bij die temperatuur worden bewaard, tenzij de melk binnen 4 uur na ontvangst wordt verwerkt.
- De warmtebehandeling moet voldoen aan de voorschriften uit Verordening 852/2004. Dat betekent dat de melk of het daarvan bereide halffabricaat minimaal een pasteurisatiestap moet ondergaan. In onderdeel 3.5.7 van de Hygiëncode voor de Brood- en Banketbakkerij vindt u welke combinaties van tijd en temperatuur dan mogelijk zijn. Maak bij voorkeur gebruik van voorgeprogrammeerde tijd/temperatuurcombinaties die garanderen dat het product voldoende wordt verhit.

De eisen voor verwerking van rauwe melk door de detailhandel (bijvoorbeeld ambachtelijke bakkerij) die rechtstreeks aan de eindverbruiker levert (consument/horeca/instellingen) staan in het informatieblad 'eisen-aan-verwerking-van-rauwe-melk-in-de-bakkerij' wat u kunt vinden op de website van NBC in het dossier Hygiëne.