



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

**ADVIES 06-2012**

**Betreft: Minimum temperatuur van warme gerechten (dossier Sci Com 2012/01).**

Advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 16 maart 2012.

**Samenvatting**

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord om in het koninklijk besluit van 18 mei 2011 tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne, de minimale temperatuur van levensmiddelen die opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, te verhogen van 55 °C naar 60 °C.

**Summary**

**Advice 06-2012 of the Scientific Committee of the FASFC on the minimum temperature of warm dishes**

The Scientific Committee agrees to increase the minimum temperature at which food is heated, kept warm or served warm from 55 °C to 60 °C in the royal decree of 18 May 2011 modifying the royal decree of 22 December 2005 regarding food hygiene.

**Sleutelwoorden**

Warme gerechten – minimum temperatuur

## **1. Referentietermen**

### **1.1. Vraagstelling**

Er wordt aan het Wetenschappelijk Comité gevraagd om advies te geven over de opmerking van de Europese Commissie die stelt dat de minimum temperatuur voor warme gerechten in de Belgische wetgeving gewijzigd dient te worden van 55 °C naar 60 °C.

### **1.2. Wetgeving**

Koninklijk besluit van 18 mei 2011 tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 22 februari 2012 en de plenaire zitting van 16 maart 2012;

**geeft het Wetenschappelijk Comité het volgende advies:**

## **2. Inleiding**

Het Wetenschappelijk Comité heeft reeds een advies gegeven over het ontwerp van het koninklijk besluit betreffende de detailhandel in bepaalde voedingsmiddelen van dierlijke oorsprong (advies 17-2005). Het Wetenschappelijk Comité merkte op geen principieel bezwaar te hebben tegen de voorgestelde minimale inwendige temperatuur van 65 °C voor levensmiddelen van dierlijke oorsprong die warm bewaard of afgeleverd worden, maar stipte aan dat zelfs een temperatuur van 55 °C aanvaardbaar is met het oog op de volksgezondheid. Op basis van deze opmerking werd een wijziging aangebracht in het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne. De minimale temperatuur waarbij levensmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, werd verlaagd van 65 °C naar 55 °C. De Europese Commissie adviseert de Belgische autoriteiten om deze temperatuur van 55 °C te verhogen naar 60 °C.

## **3. Advies**

Voor levensmiddelen die opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, is het belangrijk dat pathogenen niet kunnen uitgroeien en dat mogelijke toxinevorming vermeden wordt.

Volgens het Wetenschappelijk Comité is op theoretische basis een minimale temperatuur van 55 °C waarbij levensmiddelen opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, aanvaardbaar met het oog op de volksgezondheid, zoals eerder opgemerkt in advies 17-2005. In theorie kunnen alle gekende pathogenen bij deze temperatuur niet uitgroeien en kunnen geen toxines gevormd worden. De maximale temperatuur waarbij een pathogene bacterie kan uitgroeien bedraagt 55 °C (*Bacillus cereus*) (ICMSF, 1996). Er dient wel opgemerkt te worden dat bij het hanteren van een minimale temperatuur van 55 °C er geen enkele zekerheidsmarge ingebouwd is.

Het Wetenschappelijk Comité is van oordeel dat het in de praktijk nodig is om een zekerheidsmarge op deze minimale temperatuur in te bouwen. Immers de uniformiteit van de temperatuur van een levensmiddel is proces- en productafhankelijk en kan variëren in functie van de bewaartijd en de bewaaromstandigheden. Daarom gaat het Wetenschappelijk Comité akkoord om de minimale temperatuur van levensmiddelen die opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, te verhogen van 55 °C naar 60 °C. Op die manier wordt een veiligheidsmarge ingebouwd om de noodzakelijke minimale temperatuur van 55°C op elke plaats in het levensmiddel te bereiken.

Het Wetenschappelijk Comité wenst erop te wijzen dat het belangrijk is om te testen dat alle plaatsen op of in het levensmiddel de gewenste temperatuur van 60 °C bereiken. Bijgevolg beveelt het Wetenschappelijk Comité aan om verschillende plaatsen op of in het levensmiddel te controleren, waarbij die plaatsen zodanig uitgekozen worden dat die zone van het levensmiddel waarvan kan verwacht worden dat die onder die specifieke omgevingsomstandigheden het snelst afkoelt, zeker gecontroleerd wordt. Daarnaast raadt het Wetenschappelijk Comité aan dat levensmiddelen die opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, zo kort mogelijk bewaard dienen te worden en dit omwille van de organoleptische kwaliteit van de levensmiddelen.

#### **4. Conclusie**

Het Wetenschappelijk Comité gaat akkoord om in het koninklijk besluit van 18 mei 2011 tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne, de minimale temperatuur van levensmiddelen die opgewarmd, warm bewaard of warm opgediend moeten worden, te verhogen van 55 °C naar 60 °C.

Voor het Wetenschappelijk Comité,  
De Voorzitter,

Prof. Dr. Ir. André Huyghebaert

Brussel, 29/03/2012

## Referenties

[ICMSF] International Commission on Microbiological Specification for Foods. 1996. Microorganisms in foods. Roberts TA, Baird-Parker AC, Tompkin RB, editors. Volume 5, Characteristics of microbial pathogens. London: Blackie Academic & Professional. p 513.

## 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, G. Maghuin-Rogister, L. Pussemier, K. Raes\*, C. Saegerman, B. Schiffers, M.-L. Scippo\*, W. Stevens\*, E. Thiry, T. van den Berg, M. Uyttendaele, C. Van Peteghem

\*: uitgenodigde experts

## Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerp advies. De werkgroep was samengesteld uit:

Leden Wetenschappelijk Comité	L. Herman (verslaggever), L. De Zutter, K. Dierick
Externe experts	G. Daube (ULg), A. Geeraerd (KUL), L. Jacxsens (UGent)

## 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 9 juni 2011.

## 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.