

ADVIES 11-2020

Betreft:

Evaluatie van de module «Softijs en consumptie-ijs», een aanvulling van de generieke autocontrolelegids G-044 voor de B2C-sector

(SciCom 2019/25)

Wetenschappelijk advies goedgekeurd door het Wetenschappelijk Comité op 6 mei 2020

Sleutelwoorden:

Softijs, consumptie-ijs, autocontrolelegids

Key terms:

Soft-ice, ice cream, self-checking guide

Inhoud

Samenvatting	3
Summary	4
1. Referentietermen	5
1.1. <i>Vraagstelling</i>	5
1.2. <i>Wettelijke bepalingen</i>	5
1.3. <i>Methode</i>	5
2. Definities & Afkortingen	5
3. Inleiding	5
4. Advies	6
5. Onzekerheden	11
6. Conclusie	11
Referenties	12
Leden van het Wetenschappelijk Comité	13
Belangenconflict	13
Dankbetuiging	13
Samenstelling van de werkgroep	14
Wettelijk kader	14
Disclaimer	14
Bijlage 1 Wettelijke criteria van <i>Enterobacteriaceae</i> in consumptie-ijs	15
Bijlage 2 Lijst bijkomende opmerkingen	16

Samenvatting

Advies 11-2020 van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV over de evaluatie van de module «Softijs en consumptie-ijs», een aanvulling van de generieke autocontrolelegids G-044 voor de B2C-sector

Context & Vraagstelling

Aan het Wetenschappelijk Comité wordt gevraagd om de revisie van de module “softijs en consumptie-ijs”, een aanvulling van de generieke autocontrolelegids G-044 voor de B2C-sector, te evalueren en na te gaan of deze revisie voldoende en correct de gevaren behandelt die gerelateerd zijn aan de activiteit.

Methode

Het advies is gebaseerd op expertopinie.

Advies en Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité heeft de ontwerp tekst beoordeeld van de module “softijs en consumptie-ijs”, een aanvulling van de generieke autocontrolelegids G-044 voor de B2C-sector. Daarbij heeft het Wetenschappelijk Comité opmerkingen geformuleerd ter verbetering van de ontwerp tekst. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om minimaal éénmaal per jaar een *Enterobacteriaceae* analyse uit te voeren op het eindproduct (consumptie-ijs, inclusief sorbet of softijs). Daarnaast is het aangeraden om ook een bemonstering uit te voeren tijdens de bediening.

Summary

Opinion 11-2020 of the Scientific Committee established at the FASFC on the evaluation of the 'soft ice and ice cream' module, a supplement to the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector

Background & Terms of reference

The Scientific Committee is asked to evaluate the revision of the "soft ice and ice cream" module, a supplement to the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector, and to verify whether this revision adequately and correctly addresses the hazards related to the activity.

Method

The advice is based on expert opinion.

Advice and conclusion

The Scientific Committee reviewed the draft text of the 'soft ice and ice cream' module, a supplement to the generic self-checking guide G-044 for the B2C sector. In addition, the Scientific Committee formulated comments aimed at improving the draft text. The Scientific Committee recommends that *Enterobacteriaceae* are analyzed, at least once a year, on the final product (ice cream, including sorbet, or soft ice cream). In addition, it is advised that sampling should also be carried out during service.

1. Referentietermen

1.1. Vraagstelling

Aan het Wetenschappelijk Comité wordt gevraagd om de revisie van de module “softijs en consumptie-ijs”, een aanvulling van de generieke autocontrole G-044 voor de B2C-sector, te evalueren en na te gaan of deze revisie voldoende en correct de gevaren behandelt die gerelateerd zijn aan de activiteit.

1.2. Wettelijke bepalingen

Verordening (EG) Nr. 2073/2005 van de Commissie van 15 november 2005 inzake microbiologische criteria voor levensmiddelen.

Koninklijk besluit van 14 november 2003 betreffende autocontrole, meldingsplicht en traceerbaarheid in de voedselketen.

Koninklijk besluit van 11 juni 2004 betreffende consumptie-ijs.

Koninklijk besluit van 26 april 2009 betreffende microbiologische criteria voor voedingsmiddelen.

1.3. Methode

Het advies is gebaseerd op expertopinie.

2. Definities & Afkortingen

FAVV	Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
SciCom	Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV

Overwegende de besprekingen tijdens de werkgroepvergadering van 10 februari 2020 en de plenaire zitting van het Wetenschappelijk Comité van 24 april 2020, en de definitieve elektronische goedkeuring door de leden van het Wetenschappelijk Comité op 6 mei 2020,

geeft het Wetenschappelijk Comité het volgend advies:

3. Inleiding

Sinds 2016 is de module “Softijs en consumptie-ijs” beschikbaar als een specifieke module bij het praktijkhandboek autocontrole voor de B2C-sector. Deze module ondergaat momenteel een revisie. Naast consumptie-ijs en softijs, wordt er in de vernieuwde module specifiek informatie gegeven voor sorbet. Consumptie-ijs is een term die verschillende producten omvat, namelijk roomijs, melkijs, ijs, waterijs en sorbet (koninklijk besluit van 11 juni 2004). Het Wetenschappelijk Comité gaf reeds een advies over de productieschema's en gevarenanalyses van sorbet (SciCom, 2017).

In 2018 voerde het FAVV een gerichte actie uit voor schepijs (<http://www.afsca.be/activiteitenverslag/2018/consumenten/gerichteacties/>). In de 108 monsters schepijs, genomen bij ambulante ijsvenders, werden geen pathogene bacteriën aangetroffen. Twee

monsters vertoonden een lichte overschrijding van het criterium voor staphylococcen, maar de concentraties waren te laag voor de productie van toxines. Daarnaast waren er 24 monsters met overschrijdingen van hygiëne-indicatoren waaronder *Enterobacteriaceae*. Deze verhoogde contaminatiegraad kan echter te wijten zijn aan het water waarin de ijsschep gespoeld werd en eventueel een vod of spons waarop de ijsschep werd afgedopt.

4. Advies

Het Wetenschappelijk Comité heeft een aantal fundamentele bemerkingen met betrekking tot het hoofdstuk ‘analyses’ en stelt voor het merendeel van de tekst en alle tabellen te schrappen.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat enkel controles vragen indien er bij de productie gebruik gemaakt wordt van rauwe melk onlogisch is. Andere ingrediënten gebruikt bij productie van consumptie-ijs en softijs zoals eieren (potentieel risico voor *Salmonella*) en fruit (potentieel risico Norovirus,...) houden namelijk ook een potentieel microbiologisch risico in. Een controle van de pasteurisatie/verhittingsstap is dan ook nuttig in alle gevallen.

Postcontaminatie na pasteurisatie is mogelijk, maar de groei van de bacteriën is enkel mogelijk tijdens de rijping en dus beperkt. Wanneer het product is ingevroren, zal er geen microbiologische groei meer plaatsvinden.

Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat het nuttig is om alle producenten minstens éénmaal per jaar een analyse voor *Enterobacteriaceae* te laten uitvoeren op het eindproduct, zowel voor consumptie-ijs, sorbet als softijs. Voor consumptie-ijs, met of zonder melk ingrediënten, bestaan er wettelijke criteria voor *Enterobacteriaceae* op het einde van productie (zie bijlage 1). Voor softijs bestaan er geen wettelijke criteria, maar het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de bestaande criteria voor consumptie-ijs ook toepasbaar zijn op softijs. De analyse van *Enterobacteriaceae* zal de goede werking van de verhittingsstap controleren en zal een beeld geven van de hygiëne tijdens het productieproces. Daarnaast is het aangeraden om tijdens de bediening een bemonstering uit te voeren, zodat de operator inzicht krijgt over de hygiëne van dit deelproces. Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat de criteria van consumptie-ijs tijdens het uitscheppen voor *Enterobacteriaceae* (bijlage 1), relevant zijn voor zowel consumptie-ijs, sorbet en softijs.

Verder formuleert het Wetenschappelijk Comité nog de volgende bemerkingen:

	Ontwerptekst	Bemerkingen Wetenschappelijk Comité
1.1 Toepassingsgebied	<p>Onder softijs moeten de producten verstaan worden die bereid worden vertrekkende van een vloeibaar softijsmengsel op kamertemperatuur dat pas ter plaatse in de softijsdistributiemachine verwerkt wordt tot het eindproduct voor de consument en die daarna niet worden opgeslagen.</p> <p>Sous l'appellation « glace à l'italienne, il faut entendre les produits qui sont préparés à partir d'un mélange liquide de glace à l'italienne qui n'est transformé en</p>	<p>In de Nederlandse versie staat “op kamertemperatuur”, terwijl er in de Franse versie geen vermelding is van kamertemperatuur.</p> <p>Het Wetenschappelijk Comité vraagt zich af of het correct is dat deze mengeling altijd op kamertemperatuur wordt bewaard. Dit dient uitgeklaard te worden in relatie tot de mogelijke groei van micro-organismen in producten die niet gekoeld worden bewaard.</p>

	produit final pour le consommateur qu'une fois placé dans la machine à glace à l'italienne, et qui ne subissent ensuite pas de stockage.	
2. Goede hygiënepraktijken Bij de productie en verkoop van consumptie-ijs (behalve sorbet)	<ul style="list-style-type: none"> Alle toonbanken voor diepvriesproducten moeten uitgerust zijn met minstens één gemakkelijk voor de consument zichtbare thermometer die het mogelijk maakt om de luchttemperatuur waaraan de diepvriesproducten zijn blootgesteld te meten. In het geval van een open toonbank moet de maximale vulhoogte duidelijk aangegeven staan en moet de thermometer de temperatuur van de uitstromende lucht op het niveau van deze markering aanwijzen. 	Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat dit punt niet enkel van toepassing is bij de productie en verkoop van consumptie-ijs, maar ook voor sorbet.
	<ul style="list-style-type: none"> Ga voor het opdienen na of de producten geen tekenen van ontdooien/herinvriezen (o.a. ijskristallen) vertonen. 	<p>Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat dit punt niet enkel van toepassing is bij de productie en verkoop van consumptie-ijs, maar ook voor sorbet.</p> <p>Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om de tekst te reorganiseren en te beginnen met een algemeen deel dat altijd van toepassing is gevolgd door specifieke punten voor consumptie-ijs, softijs en sorbet.</p>
Bij de productie en verkoop van softijs	<ul style="list-style-type: none"> Gebruik geen rauwe melk voor de bereiding van softijs. 	Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om duidelijk te vermelden dat er gewerkt moet worden met grondstoffen die minimaal een thermische behandeling equivalent aan een pasteurisatie ondergaan hebben
	<ul style="list-style-type: none"> Maak voor de bediening van softijs het toestel (vaten en leidingen) volledig leeg, reinig en ontsmet alvorens het weer te vullen en te gebruiken. 	Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat het toestel direct <u>na</u> de bediening gereinigd moet worden en dit minimum dagelijks.
Bij de productie en verkoop van sorbet	<ul style="list-style-type: none"> Een houdbaarheidsdatum is niet altijd beschikbaar voor alle ingrediënten, voer daarom bij de ontvangst van vers fruit een systematische visuele controle uit en vernietig beschimmeld en/of bedorven fruit. Zorg ervoor dat het fruit proper is. 	<p>Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat dit punt niet enkel van toepassing is bij de productie en verkoop van sorbet, maar algemeen van toepassing is.</p> <p>Dit punt kan ook relevant zijn voor de ontvangst van noten. Voor noten dient</p>

		daarnaast ook aandacht te zijn voor allergieën.
Bij het etiketteren van producten	Uitzonderingen op de etikettering zijn toegelaten voor: <ul style="list-style-type: none"> levensmiddelen die met het oog op onmiddellijke verkoop worden voorverpakt; levensmiddelen die door kleine producenten worden verkocht en waarvan de voedingswaardevermelding niet moet worden vermeld. 	Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om de minimale vereisten bij een versoepeling van etikettering te vermelden. Of een referentie toe te voegen waar deze informatie beschikbaar is.
	Samenstellingseisen	Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om de tabel met Samenstellingseisen vroeger in de tekst te zetten, zodat het duidelijk is dat roomijs een minimumgehalte van 8% melkvet heeft. Deze informatie staat namelijk niet in de definitie.
3. Processtroomdiagrammen Productie en verkoop van softijs		Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat er geen pasteurisatie- of verhittingsstap opgenomen is in het diagram. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om een voetnoot toe te voegen over melk. Indien rauwe melk of gepasteuriseerde melk die reeds een aantal dagen oud is gebruikt wordt voor de productie van softijs is er een verhittingsstap nodig.
Productie en verkoop van consumptie-ijs met melkingrediënten		Het Wetenschappelijk Comité merkt op dat er na de hittebehandeling nog vruchtenpuree en extra ingrediënten worden toegevoegd. Dit is een potentieel risico bv. voor contaminatie met het Norovirus of het Hepatitis A virus. Indien mogelijk zou het beter zijn om de ingrediënten reeds toe te voegen voor de hittebehandeling of de ingrediënten afzonderlijk te behandelen.
4. Kritische controlepunten (CCP's) en punten van aandacht (PVA's) CCP 1 – Ontvangst	Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst	Bij de formulering steekproefsgewijze controle is het onduidelijk of dit betrekking heeft op een steekproef binnen een partij of een steekproef over

		<p>verschillende partijen. Dit moet duidelijk aangegeven worden.</p> <p>Deze opmerking heeft betrekking op deze formulering doorheen het volledige document.</p>
		<p>De verificatie van de werking van de thermometer is niet specifiek beschreven in deze module, maar is in beperkte mate opgenomen in het generiek praktijkhandboek. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om in het generiek praktijkhandboek toe te voegen dat de thermometer getest kan worden met behulp van ijswater en kokend water.</p>
CCP 2 – Grondstof: rauwe melk of room van eigen productie	+ C: aanwezigheid antibiotica Antibioticaresiduen < MRL	<p>Het Wetenschappelijk Comité is van mening dat naast antibiotica ook andere veterinaire geneesmiddelen relevant zijn. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om in het algemeen te spreken van veterinaire geneesmiddelen.</p>
	<p>Respecteer de wachttijden na een behandeling van de dieren met medicijnen, verleng de wachttijden, zorg voor een betere aanduiding van de behandelde dieren of noteer de behandeling met wachttermijn duidelijk in het behandelingsregister</p>	<p>Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om deze tekst in 'Corrigerende maatregelen en correctieve acties' te schrappen.</p> <p>Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om de volgende tekst toe te voegen bij 'Bewakingsmethode en frequentie': Bij iedere toepassing van een veterinair geneesmiddel de toediening noteren in het behandelingsregister (inclusief nummer dier) en de wachttijd respecteren.</p> <p>Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om de volgende tekst toe te voegen bij 'Corrigerende maatregelen en correctieve acties': Bij het niet respecteren van de wachttijd melk en room en producten waarin de melk of room verwerkt werden vernietigen.</p>
	Bewakingsmethode en frequentie	<p>Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om de volgende tekst toe te voegen bij 'Bewakingsmethode en frequentie': Specifiek bij het gebruik van antibiotica is</p>

		het aangeraden om mogelijke residuen op te sporen met behulp van sneltesten.
	Controle van de tijd en de temperatuur van de melk of room na het melken	Het Wetenschappelijk Comité beveelt een andere formulering aan: Controle van de snelheid van koeling (tijd en temperatuur) van de melk of room na het melken.
CCP 9 – Pasteurisatie van consumptie-ijs (incl. sorbet)	<p>Het aanhouden van een opgegeven kerntemperatuur gedurende een bepaalde tijd:</p> <ul style="list-style-type: none"> - mengeling voor de productie van consumptie-ijs (excl. sorbet): 15 sec bij 72°C <p>of een gelijkwaardige tijd/temperatuur combinatie</p> <ul style="list-style-type: none"> - sorbet: 15 sec bij min 72°C of een gelijkwaardige tijd/temperatuur combinatie (geval per geval te evalueren) <p>*</p>	<p>Het Wetenschappelijk Comité vraagt zich af of “een gelijkwaardige tijd/temperatuur combinatie” voldoende duidelijk is. Er wordt voorgesteld om voorbeelden toe te voegen, indien deze niet beschikbaar zijn in het generiek praktijkhandboek.</p> <p>Het Wetenschappelijk Comité raadt een strengere tijd/temperatuurcombinatie aan voor consumptie-ijs t.o.v. melk, gezien bacteriën meer hittebestendig zijn omwille van de hogere viscositeit. Het Wetenschappelijk Comité formuleerde het volgende voorstel op basis van wetenschappelijke gegevens (Holsinger <i>et al.</i>,1997; Fellows, 2009; Goff, 2020; Otieno, 2020):</p> <p>15 sec bij minimum 82,2°C (of 25 sec bij minimum 80°C of 30 minuten bij minimum 69°C)</p>
PVA 6 – Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop		<p>Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om aan ‘normen en kritische grenswaarden’ eventueel het volgende puntje toe te voegen.</p> <p>Gebruik verpakkingsmateriaal dat ontworpen is om in contact te komen met levensmiddelen (= "food grade").</p>
PVA 7 – Houdbaarheid van bederfelijke producten tijdens opslag en verkoop	Producten die hun uiterste consumptiedatum niet overschreden hebben	Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om de benaming consumptiedatum te vervangen met houdbaarheidsdatum.
	Opslag verse eieren van eigen productie: gebruik de eieren zo snel mogelijk (ten laatste maximum 28 dagen na de legdatum)	Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om toe te voegen dat deze opslag bij voorkeur bij max. 7°C dient te gebeuren. Dit om eventuele groei van <i>Salmonella spp.</i> te beperken.

PVA 8 – Rijping en/of afkoeling tijdens de bereiding van consumptie-ijs (incl. sorbet)	Consumptie-ijs (excl. sorbet): bewaren op max. 8°C gedurende de ganse rijpperiode van de mix (72 uur bij max. 8°C of 96 uur bij 5°C)	Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om 8°C te veranderen naar 7°C, om tegenstrijdigheden in de tekst te vermijden. De laagste temperatuur werd weerhouden omdat deze gunstiger is om groei van o.a. <i>Listeria</i> en <i>STEC</i> te beperken tijdens de rijping. Het Wetenschappelijk Comité stel voor om deze informatie te verplaatsen naar CCP11.
	Sorbet: onmiddellijk na pasteurisatie afkoelen tot max. 10°C (kerntemperatuur) in max. 2 uur	Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om “en daarna direct beginnen met turbineren” toe te voegen aan deze zin.
PVA 9 – Temperatuur van consumptie-ijs (incl. sorbet) en softijs tijdens de bediening en tijd van de bediening	Kritische grens: max. -5°C. Softijs mag enkel op de dag van productie verkocht worden.	Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om de volgende zin toe te voegen. Het mengsel voor de productie van softijs moet bereid worden op de dag van productie.

Ten slotte merkt het Wetenschappelijk Comité op dat de Franse versie soms te letterlijk werd vertaald vanuit het Nederlands. Het Wetenschappelijk Comité formuleerde een aantal aanbevelingen ter verbetering van de Franse versie van de ontwerptekst (bijlage 2). Daarnaast formuleerde het Wetenschappelijk Comité eveneens een aantal algemene bijkomende opmerkingen (Bijlage 2).

5. Onzekerheden

De onzekerheden in dit advies hebben te maken met deze die inherent zijn aan expertopinie.

6. Conclusie

Het Wetenschappelijk Comité heeft de ontwerptekst beoordeeld van de module “softijs en consumptie-ijs”, een aanvulling van de generieke autocontroleplanning G-044 voor de B2C-sector. Daarbij heeft het Wetenschappelijk Comité opmerkingen geformuleerd ter verbetering van de ontwerptekst. Het Wetenschappelijk Comité beveelt aan om minimaal éénmaal per jaar een *Enterobacteriaceae* analyse uit te voeren op het eindproduct (consumptie-ijs, inclusief sorbet of softijs). Daarnaast is het aangeraden om ook een bemonstering uit te voeren tijdens de bediening.

Voor het Wetenschappelijk Comité,
De Voorzitter,

Prof. Dr. E. Thiry (Get.)
Brussel, 07/05/2020

Referenties

Fellows, P. J. (2009). Food processing technology: principles and practice. *Elsevier*.

Goff, H. D. (2020, 14 februari). The Ice Cream eBook. University of Guelph. Beschikbaar online: <https://www.uoguelph.ca/foodscience/book-page/pasteurization-mix>

Holsinger, V. H., Rajkowski, K. T., & Stabel, J. R. (1997). Milk pasteurisation and safety: a brief history and update. *Revue scientifique et technique-Office international des epizooties*, 16(2), 441-466.

Otieno, K. (2020, 14 februari). Milk Pasteurization: HTST, LTLT, and UHT Treatment. Dairytechnologist. Beschikbaar online: <https://dairytechnologist.com/milk-pasteurization/>

SciCom (2017). Advies 07-2017 van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV van 17 maart 2017 over evaluatie van de productieschema's en gevarenanalyses van sorbet en (half)gekookte geperste kaas (dossier SciCom 2016/33). Beschikbaar online: http://www.afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2017/documents/Advies07-2017_SciCom2016-33_Sorbet.pdf

Voorstelling van het Wetenschappelijk Comité ingesteld bij het FAVV

Het Wetenschappelijk Comité is een adviesorgaan van het Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) dat **onafhankelijk wetenschappelijk advies** verschaft met betrekking tot risicobeoordeling en risicobeheer in de voedselketen en dit op vraag van de gedelegeerd bestuurder van het FAVV, de Minister die bevoegd is voor de voedselveiligheid of op eigen initiatief. Het Wetenschappelijk Comité wordt administratief en wetenschappelijk ondersteund door de Stafdirectie voor Risicobeoordeling van het Agentschap.

Het Wetenschappelijk Comité bestaat uit 22 leden die benoemd zijn bij koninklijk besluit op basis van hun wetenschappelijke expertise in domeinen die te maken hebben met de veiligheid van de voedselketen. Het Wetenschappelijk Comité kan bij de voorbereiding van een advies beroep doen op externe deskundigen die geen lid zijn van het Wetenschappelijk Comité. Net als de leden van het Wetenschappelijk Comité dienen zij in staat te zijn om onafhankelijk en onpartijdig te kunnen werken. Om de onafhankelijkheid van de adviezen te waarborgen worden potentiële belangenconflicten transparant beheerd.

De adviezen zijn gebaseerd op een wetenschappelijke beoordeling van de vraagstelling. Zij vertolken het standpunt van het Wetenschappelijk Comité dat in consensus is genomen op basis van risicobeoordeling en de bestaande kennis over het onderwerp.

De adviezen van het Wetenschappelijk Comité kunnen **aanbevelingen** bevatten voor het controlebeleid van de voedselketen of voor de belanghebbende partijen. De opvolging van de aanbevelingen voor het beleid behoort tot de verantwoordelijkheid van de risicomangers.

Vragen over een advies kunnen gericht worden aan het secretariaat van het Wetenschappelijk Comité: Secretariaat.SciCom@favv.be.

Leden van het Wetenschappelijk Comité

Het Wetenschappelijk Comité is samengesteld uit de volgende leden:

S. Bertrand¹, M. Buntinx, A. Clinquart, P. Delahaut, B. De Meulenaer, N. De Regge, S. De Saeger, J. Dewulf, L. De Zutter, M. Eeckhout, A. Geeraerd, L. Herman, P. Hoet, J. Mahillon, C. Saegerman, M.-L. Scippo, P. Spanoghe, N. Speybroeck, E. Thiry, T. van den Berg, F. Verheggen, P. Wattiau²

Belangenconflict

Omwille van een belangenconflict nam L. Herman niet deel aan de beraadslagingen bij de goedkeuring van het advies.

Dankbetuiging

Het Wetenschappelijk Comité dankt de Stafdirectie voor Risicobeoordeling en de leden van de werkgroep voor de voorbereiding van het ontwerpadvies.

Het Wetenschappelijk Comité wenst eveneens S. De Saeger en M. Mori te bedanken voor de 'diep reading' van het advies.

¹ lid tot maart 2018

² lid tot juni 2018

Samenstelling van de werkgroep

De werkgroep was samengesteld uit:

Leden van het Wetenschappelijk Comité: L. Herman (verslaggever), A. Clinquart, L. De Zutter, A. Geeraerd, J. Mahillon
Dossierbeheerder: K. Feys

De activiteiten van de werkgroep werden opgevolgd door volgende leden van de administratie (als waarnemers): N. De Zutter (FAVV) en V. Helbo (FAVV).

Wettelijk kader

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.

Bijlage 1 Wettelijke criteria van *Enterobacteriaceae* in consumptie-ijs

Verordening (EG) Nr. 2073/2005

Levensmiddelen-categorie	Micro-organismen	Grenswaarden		Bemonsteringsschema		Stadium waarvoor het criterium geldt	Maatregelen bij ontoereikende resultaten
		m	M	n	c		
Consumptie-ijs (alleen consumptie-ijs met melkingrediënten) en bevroren zuiveldesserts	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	10 kve/g	100 kve/g	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne

Koninklijk besluit van 26 april 2009

Levensmiddelen-categorie	Micro-organisme/ Metabool	Grenswaarden		Bemonsteringsschema		Stadium waarvoor het criterium geldt	Corrigerende maatregelen
		m	M	n	c		
Consumptie-ijs (Dit criterium is van toepassing op consumptie-ijs dat <u>geen melkingrediënten</u> bevat, behalve indien de exploitant aantoont dat de aanwezigheid van <i>Enterobacteriaceae</i> niet wijst op fecale contaminatie of gebrek aan hygiëne of potentiële aanwezigheid van microbiële pathogenen.)	<i>Enterobacteriaceae</i>	10 kve/g of ml	100 kve/g of ml	5	2	Einde van het productieproces	Verbeteringen in de productiehygiëne
Consumptie-ijs	<i>Enterobacteriaceae</i>	50 kve/g of ml	500 kve/g of ml	5	2	Tijdens het uitscheppen in de detailhandel, namelijk tijdens de verdeling of de hantering met het oog op de rechtstreekse verkoop aan de eindverbruiker.	Verbetering van de hygiëne bij het uitscheppen

Bijlage 2 Lijst bijkomende opmerkingen

	Ontwerptekst	Voorstellen Wetenschappelijk Comité
1.1 Toepassingsgebied	Sous l'appellation « glace à l'italienne », il faut entendre les produits qui sont préparés à partir d'un mélange liquide de glace à l'italienne qui n'est transformé en produit final pour le consommateur qu'une fois placé dans la machine à glace à l'italienne, et qui ne subissent ensuite pas de stockage.	Het is niet duidelijk dat glace à l'italienne een andere benaming is voor softijs. In de Franse versie dient " ou « soft ice » en anglais" te worden toegevoegd aan de zin.
	De bereiding van softijs verschilt van de bereidingswijze van ander consumptie-ijs en valt daarom niet onder de bepaling van artikel 3 §2 van het KB van 11 juni 2004	Softijs valt niet onder de definitie van consumptie-ijs. In beide taalversies dient het woord "ander" geschrapt te worden.
2. Goede hygiënepraktijken Bij de productie en verkoop van consumptie-ijs (behalve sorbet) Bij de productie en verkoop van sorbet	<ul style="list-style-type: none"> • Veillez à ce que lors de la préparation des fruits, toute trace de terre présente sur les fruits soit supprimer. 	"supprimer" dient vervangen te worden door "supprimée"
	<ul style="list-style-type: none"> • Suikersiroop: volg een correcte receptuur voor wat betreft de concentratie van de suiker in de suikersiroop, de condities van verhitte, het eventuele gebruik van alternatieve zoetstoffen zoals steviolglycosiden en de bewaartijd. • Sirop de sucre : suivez une recette correcte au niveau de la de sucre dans le sirop, des conditions de traitement thermique, de l'utilisation éventuelle d'édulcorants alternatifs comme des glycosides de stéviol et de la durée de conservation. 	In beide taalversies dient het woord "alternatieve" geschrapt te worden. « suivez une recette correcte au niveau de la » dient vervangen te worden door « pour celui-ci, veillez au respect de la concentration en »
	<ul style="list-style-type: none"> • Het gebruik van voedingsadditieven (bijv. kleurstoffen) moet gebeuren in overeenstemming met de overeenkomstige Europese 	In beide taalversies dient "Europese verordeningen" in het enkelvoud vermeld te worden.

	verordeningen (Verordening (EG) nr. 1333/2008). Meer info kan gevonden worden op de website van het FAVV: www.favv.be > Professionelen > Levensmiddelen > Additieven in de levensmiddelen.	
Bij het etiketteren van producten	<ul style="list-style-type: none"> Verkoopsbenaming: voor consumptie-ijs bestaan er wettelijke definities en wordt de verkoopsbenaming bepaald door de samenstellingseisen: 	Gezien de definities afkomstig zijn uit de wetgeving, moet hier een referentie worden toegevoegd, namelijk het K.B. van 11 juni 2004.
	<ul style="list-style-type: none"> denrées alimentaires vendus par les petits fabricants et dont la déclaration nutritionnelle ne doit pas être mentionnée. 	Het Wetenschappelijk Comité raadt aan om deze terminologie te controleren. De formulering “les petits producteurs” zou toepasselijker zijn dan «les petits fabricants». «denrées alimentaires vendus» dient vervangen te worden door «les denrées alimentaires vendues»
3. Processtroomdiagrammen Productie en verkoop van softijs	Mise dans la machine réfrigérante pour crème à l'italienne	« Mise » dient vervangen te worden door « Transfert » “pour” dient vervangen te worden door “pour la”
Productie en verkoop van consumptie-ijs met melkingrediënten	Traitement de chaleur	« Traitement de chaleur » dient vervangen te worden door « Traitement thermique » Dit moet worden aangepast doorheen het volledige document.
		Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om duidelijk aan te geven dat de linkse kant van het diagram betrekking heeft op “melk” grondstoffen en de rechterkant van diagram op “andere” grondstoffen.
	Addition de la garniture dans la vente : fruit secs, chocolat, sauces...	« dans la vente : fruit secs » dient vervangen te worden door « lors de la vente : fruits secs »
CCP 2 – Grondstof: rauwe melk of room van eigen productie	Rauwe melk: snelle koeling van de melk, binnen de 2 uur na het melken, tot 6°C indien de melk niet onmiddellijk gebruikt wordt	De uitleg voor bij “Normen en kritische grenswaarden” is hetzelfde voor rauwe melk en afgeroomde rauwe melk of

	Afgeroomde rauwe melk of room: snelle koeling van de melk of room, binnen de 2 uur na het melken, tot 6°C	room. Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om deze tekst samen te voegen.
	Antibioticaresiduen < MRL	Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om de tekst “Antibioticaresiduen < MRL” te vervangen door “Aanwezigheid van veterinaire geneesmiddelen (< MRL)”.
CCP 3 – Temperatuur gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling en bediening	Dagelijkse controle van temperatuur van de koelruimten en in geval van afwijking temperatuur bijregelen	De vermelding “in geval van afwijking temperatuur bijregelen” moet verplaatst worden naar de kolom corrigerende maatregelen en correctieve acties.
	Dagelijkse controle van temperatuur van de diepvriezers en in geval van afwijking temperatuur bijregelen	Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om naast diepvriezers ook diepvriesmeubels toe te voegen. De vermelding “in geval van afwijking temperatuur bijregelen” moet verplaatst worden naar de kolom corrigerende maatregelen en correctieve acties.
CCP 9 – Pasteurisatie van consumptie-ijs (incl. sorbet)	Het aanhouden van een opgegeven kerntemperatuur gedurende een bepaalde tijd: - mengeling voor de productie van consumptie-ijs (excl. sorbet): 15 sec bij 72°C of een gelijkwaardige tijd/temperatuur combinatie - sorbet: 15 sec bij min 72°C of een gelijkwaardige tijd/temperatuur combinatie (geval per geval te evalueren) *	De tijd/temperatuurcombinaties zijn hetzelfde voor beide gevallen en de uitleg kan dus worden samengevoegd.
PVA 1 – Ontvangst	Produits n’ayant pas dépassé leur date de conservation	« date de conservation » dient vervangen te worden door « date limite de conservation »
PVA 6 – Verpakking en etikettering van (eigen) voorverpakte producten voor verkoop	+ C: pollution par le matériel d’emballage	« pollution par le matériel d’emballage » dient vervangen te worden door « contamination par les matériaux d’emballage »
	Évacuer avec les déchets les produits avec un emballage abîmé	Voorstel tot herformulering : Détruire les produits dont l’emballage est abîmé (=déchets)

	Producten met een beschadigde verpakking verwijderen als afval	Vernietig producten met een beschadigde verpakking (= afval)
PVA 7 – Houdbaarheid van bederfelijke producten tijdens opslag en verkoop	Overschrijden houdbaarheid van bederfelijke producten	Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om in de Nederlandse versie de benaming bederfelijke producten te vervangen met bederfbare producten.
PVA 8 – Rijping en/of afkoeling tijdens de bereiding van consumptie-ijs (incl. sorbet)		Het Wetenschappelijk Comité stelt voor om “Rijping en/of” weg te laten in de titel.
	Sorbet : refroidir immédiatement à max. 10° (température à cœur) après pasteurisation en max. 2 heures	Dient vervangen te worden door « refroidir immédiatement après pasteurisation à une température inférieure à 10°C, endéans les 2 heures »
	x M : température de conservation fautive x M: verkeerde bewaartemperatuur	« fautive » dient vervangen te worden door « Inadaptée » « verkeerde » dient vervangen te worden door « ongeschikte »
PVA 25 – Het in de handel brengen van gevoelige levensmiddelen van eigen productie		Het Wetenschappelijk Comité stelt een verandering van de benaming “gevoelige levensmiddelen” naar “microbiologisch gevoelige levensmiddelen” voor.
	De twee afkortingen “T°” en “t°” worden door elkaar gebruikt in de tekst. De schrijfwijze dient uniform te zijn in de volledige tekst.	