

**Bijlage 1: overzicht van de afwijkingen op de bewaar temperatuur voor te koelen levensmiddelen en richtlijnen m.b.t. de bewaar temperatuur en –
duur voor bepaalde levensmiddelen**

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaar temperatuur en richtlijnen voor de bewaar temperatuur	Maximum bewaar duur van het levensmiddel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen
Belegde broodjes	13°C	3 uren	<p>De broodjes bevatten geen vers vlees, vleesbereidingen of verse vis</p> <p>De broodjes worden gedurende maximum 4 uren na aankoop bewaard bij kamertemperatuur door de consument.</p>	<p>Een afwijking van 3°C, de meetonzekerheid inbegrepen, is toegestaan wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering.</p> <p>Zie ook bijlage 2</p>
Aangezuurde rijst voor de bereiding van sushi	kamertemperatuur	Afhankelijk van de distributieomstandigheden, hieronder beschreven	<ol style="list-style-type: none"> a. de rijst wordt na het koken in voldoende kleine porties verdeeld zodat ze snel afkoelt en de kamertemperatuur bereikt, b. de verzuring gebeurt zo snel mogelijk na het koken, c. de verzuring gebeurt op homogene wijze, m.a.w. iedere rijstkorrel wordt voldoende aangezuurd, d. de verzuring is toereikend, nl. de pH moet lager zijn dan 4,5. 	Zie ook bijlage 3

	kamertemperatuur	24 uren	Sushi ter plaatse bereid naar gelang de vraag, voor onmiddellijk consumptie ter plaatse	Zie ook bijlage 3
	kamertemperatuur	12 uren	Sushi ter plaatse onmiddellijk geconsumeerd waar de sushi bereid wordt en hierbij gepresenteerd wordt op een transportband die gedurende enige tijd ronddraait om de consument de gelegenheid te geven zijn keuze te maken	Zie ook bijlage 3
	kamertemperatuur	12 uren	<ul style="list-style-type: none"> a. Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd om mee te nemen door de consument b. Gekoelde bewaring van de sushi 	Zie ook bijlage 3

<p>Sushi ter plaatse onmiddellijk geconsumeerd waar de sushi bereid wordt en hierbij gepresenteerd wordt op een transportband die gedurende enige tijd ronddraait om de consument de gelegenheid te geven zijn keuze te maken</p>	<p>kamertemperatuur</p>	<p>3 uren</p>	<p>Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren</p>	<p>Zie ook bijlage 3</p>
<p>Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd om mee te nemen door de consument met ingrediënten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014</p>	<p>Geen afwijkingen</p>	<p>NVT</p>	<p>Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren</p>	<p>Zie ook bijlage 3</p>
<p>Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd om mee te nemen door de consument zonder ingrediënten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014</p>	<p>7°C (richtlijn) of kamertemperatuur</p>	<p>NVT 3 uren</p>	<p>Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren</p>	<p>Zie ook bijlage 3</p>

Viennoiserie met gebakken banketbakkersroom, zoals achtkoeken, Noorse koeken, Zwitserse koeken, chocotwists...	kamertemperatuur	12 uren	De room, surrogaten van room of de crème meebakken	Zie ook bijlage 4
Bloedworst na het aflopen van de verhittingsstap	kamertemperatuur	2 uren		<p>Bloedworst mag na het aflopen van de verhittingsstap gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden in de detailhandel. Na maximum 2 uren dient de bloedworst actief gekoeld te worden.</p>
Kip aan 't spit na afhalen van het spit	kamertemperatuur	2 uren		<p>Kip aan 't spit die niet onmiddellijk na afhalen van het spit verkocht wordt, kan gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden. Na maximum 2 uren dient de kip actief gekoeld te worden. Dit is ook van toepassing voor versneden delen van dergelijke kip.</p>

Rijsttaart	Kamertemperatuur (± 20°C)	12 uren				Rijsttaart mag na het afbakken en afkoelen gedurende 12 uren bij kamertemperatuur (± 20°C) worden bewaard voor de verkoop aan de consument.	
Versneden tomaten en uien	Afwijking mogelijk van de wettelijke bewaartemperatuur volgens de voorwaarden in onderstaande tabel met de te respecteren maximale bewaartijd bij een bepaalde maximale bewaartemperatuur van de versneden uien en tomaten volgens een maximale pH:					Een bijkomende korte temperatuurschommeling naar boven van 3 °C is niet aanvaardbaar.	
		Maximale bewaartemperatuur					
		29°C	27°C	25°C	23°C	21°C	
Uien (max. pH 5,8)	30 min	45 min	1u	1u15	1u30		
Tomaten (max. pH 4,9)	1u	1u15	1u30	2u	2u45		
Tomaten (max. pH 4,6)	1u45	2u	2u30	3u15	4u		