

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

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaartemperatuur en richtlijnen voor de bewaartemperatuur	Maximum bewaarduur van het levensmiddel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen
Belegde broodjes	13°C	3 uren	De broodjes bevatten geen vers vlees, vleesbereidingen of verse vis De broodjes worden gedurende maximum 4 uren na aankoop bewaard bij kamertemperatuur door de consument.	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. Zie ook bijlage 2
Aangezuurde rijst voor de bereiding van sushi	kamertemperatuur	Afhankelijk van de distributieomstandigheden, hieronder beschreven	<ul 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

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaar­temperatuur en richtlijnen voor de bewaar­temperatuur	Maximum bewaar­duur van het levens­middel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen
	kamertemperatuur	24 uren	Sushi ter plaatse bereid naar gelang de vraag, voor onmiddellijke 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

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaar­temperatuur en richtlijnen voor de bewaar­temperatuur	Maximum bewaar­duur van het levens­middel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen
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	kamertemperatuur	3 uren	Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren	Zie ook bijlage 3
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	Geen afwijkingen	NVT	Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren	Zie ook bijlage 3

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaar­temperatuur en richtlijnen voor de bewaar­temperatuur	Maximum bewaar­duur van het levens­middel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen
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	7°C (richtlijn) of kamertemperatuur	NVT 3 uren	Voorwaarden voor de aangezuurde rijst respecteren	Zie ook bijlage 3
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

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaar­temperatuur en richtlijnen voor de bewaar­temperatuur	Maximum bewaar­duur van het levens­middel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen
Bloedworst na het aflopen van de verhittings­stap	kamertemperatuur	2 uren		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.
Kip aan 't spit na afhalen van het spit	kamertemperatuur	2 uren		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.
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.

Levensmiddel in de detailhandel	Afwijkingen op de wettelijke bewaartemperatuur en richtlijnen voor de bewaartemperatuur	Maximum bewaarduur van het levensmiddel bij de temperatuur (afwijking/richtlijn)	Voorwaarden	Opmerkingen																													
Versneden tomaten en uien	<p>Afwijking mogelijk 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:</p> <table border="1" data-bbox="389 528 1308 722"> <thead> <tr> <th></th> <th colspan="5">Maximale bewaartemperatuur</th> </tr> <tr> <th></th> <th>29°C</th> <th>27°C</th> <th>25°C</th> <th>23°C</th> <th>21°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Uien (max. pH 5,8)</td> <td>30 min</td> <td>45 min</td> <td>1u</td> <td>1u15</td> <td>1u30</td> </tr> <tr> <td>Tomaten (max. pH 4,9)</td> <td>1u</td> <td>1u15</td> <td>1u30</td> <td>2u</td> <td>2u45</td> </tr> <tr> <td>Tomaten (max. pH 4,6)</td> <td>1u45</td> <td>2u</td> <td>2u30</td> <td>3u15</td> <td>4u</td> </tr> </tbody> </table>		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		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																												
Gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten	<p>Afwijking mogelijk volgens de voorwaarden in onderstaande tabel en op voorwaarde dat dit in de context blijft van de bereiding/samenstelling van levensmiddelen die onmiddellijk zullen worden geconsumeerd en dat er geen bijkomende relevante microbiologische gevaren geïdentificeerd werden voor deze levensmiddelen.</p> <table border="1" data-bbox="389 930 1382 1010"> <thead> <tr> <th>Bewaartemperatuur</th> <th>30°C</th> <th>28°C</th> <th>26°C</th> <th>24°C</th> <th>22°C</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Maximale tijd</td> <td>30 min</td> <td>40 min</td> <td>50 min</td> <td>1 h</td> <td>1 h 15</td> </tr> </tbody> </table>	Bewaartemperatuur	30°C	28°C	26°C	24°C	22°C	Maximale tijd	30 min	40 min	50 min	1 h	1 h 15		Een bijkomende korte temperatuurschommeling naar boven van 3°C is niet aanvaardbaar.																		
Bewaartemperatuur	30°C	28°C	26°C	24°C	22°C																												
Maximale tijd	30 min	40 min	50 min	1 h	1 h 15																												