



Omzendbrief met betrekking tot de bewaartemperatuur en –duur van levensmiddelen in de detailhandel

Referentie	PCCB/S3/1339943	Datum	24/01/2025
Huidige versie	1.34	Van toepassing vanaf	Datum van publicatie
Trefwoorden	levensmiddelen, bewaartemperatuur, detailhandel		

Opgesteld door	Goedgekeurd door
Vera Cantaert, attaché	Katrien Beullens, Directeur-generaal a.i.

1 Doel

Via deze omzendbrief wordt een afwijking verleend op de wettelijke bewaartemperatuur van bepaalde te koelen levensmiddelen in de detailhandel zoals vastgesteld in het koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne.

Er worden eveneens richtlijnen gegeven m.b.t. de bewaartemperatuur en -duur van enkele levensmiddelen in de detailhandel waarvoor geen wettelijke bewaartemperatuur werd vastgelegd.

2 Toepassingsgebied

Alle stadia van de detailhandel zoals bereiding, uitstallen voor verkoop aan de eindverbruiker, ...

3 Referenties

3.1 Wetgeving

- Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne (<https://favv-afsca.be/nl/wetgeving-levensmiddelenhygiene-h1>)

3.2 Andere

- Advies 49-2006 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV: Bewaring van viennoiserie met gebakken banketbakkersroom (https://scicom.favv-afsca.be/wetenschappelijkcomite/adviezen/2006/_documents/ADVIES49-2006_nl.pdf)

- Advies 01-2015 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV: Evaluatie van de generieke autocontroleplannen voor de B2C-sectoren (https://scicom.favy-afscabewetenschappelijkcomiteadviezen2015_documentsADVIES01-2015_NL_DOSSIER_2014-21.pdf)
- Advies 08-2015 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV: Risicobeoordeling van de bewaring van bereide rijst en sushi (https://scicom.favy-afscabewetenschappelijkcomiteadviezen2015_documentsADVIES08-2015_NL_DOSSIER_2014-27.pdf)
- Advies 10-2015 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV betreffende de evaluatie van de microbiologische risico's van een niet-gekoelde bewaring van belegde broodjes (https://scicom.favy-afscabewetenschappelijkcomiteadviezen2015_documentsADVIES10-2015_DOSSIER2015-02.pdf)
- Advies 10-2023 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV betreffende Microbiologische veiligheid van bewaring bij omgevingstemperatuur van versneden tomaten en uien (https://scicom.favy-afscabewetenschappelijkcomiteadviezen2023_documentsAdvies10-2023_SciCom2022-13_bewaartemperatuurversnedengroenten.pdf)
- Advies 08-2024 van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV betreffende microbiologische veiligheid bij afwijking van de wettelijke bewaartemperatuur van te koelen levensmiddelen bestemd voor de bereiding van taco's (https://scicom.favy-afscabewetenschappelijkcomiteadviezen2024_documentsAdvies08-2024_SciCom2024-01_afwijkingbewaartemperatuur_000.pdf)

4 Definities en afkortingen

- Detailhandel: het hanteren en/of verwerken van levensmiddelen en het opslaan daarvan op de plaats van verkoop of levering aan de eindverbruiker, inclusief distributierminals, cateringdiensten, bedrijfskantines, institutionele maaltijdvoorziening, restaurants en andere soortgelijke diensten voor voedselvoorziening, winkels, distributiecentra voor supermarkten en groothandelsbedrijven
- KB van 13 juli 2014: Koninklijk besluit van 13 juli 2014 betreffende levensmiddelenhygiëne
- NVT: niet van toepassing

5 Bewaartemperatuur voor bepaalde levensmiddelen

5.1 Afwijkingen op de wettelijke bewaartemperaturen

Bijlage IV van het KB van 13 juli 2014 bevat een lijst van te koelen levensmiddelen in de detailhandel, Deze moet worden nageleefd voor zover de fabrikant niet behorende tot de sector primaire productie of detailhandel, geen andere temperatuur aangeeft. Is dit laatste wel het geval, dan wordt deze temperatuur aanvaard en nageleefd.

Levensmiddelen samengesteld uit minstens één van de ingrediënten vermeld in deze lijst, worden ook beschouwd als een te koelen levensmiddel. Volgens de bepalingen van artikel 22, § 1, 2^{de} lid, wordt de bewaartemperatuur van een samengesteld levensmiddel bepaald door het ingrediënt waarvan de vereiste temperatuur de laagste is.

Een korte schommeling is toegestaan wanneer dit nodig is in verband met de hantering bij de bereiding, het vervoer, de opslag, de uitstalling en de levering van levensmiddelen voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid en voor zover deze temperatuur met niet meer dan 3°C overschreden wordt, de meetonzekerheid inbegrepen. Deze schommelingen zijn niet toegestaan voor verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen en producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren.

Volgens de bepalingen van artikel 22, § 2, 2° kan door het FAVV een afwijking worden verleend op de wettelijke bewaartemperaturen mits een voorafgaandelijk advies van het Wetenschappelijk Comité.

Voor diverse levensmiddelen werd de procedure met vraag tot afwijking gevoerd.

In enkele bijlagen bij deze omzendbrief worden de afwijkingen vastgesteld op de wettelijke bewaartemperaturen voor bepaalde levensmiddelen conform artikel 22, § 2, 2° van het KB van 13 juli 2014.

De opvolging van de afwijkende bewaartemperatuur en eventueel daaraan gekoppelde bewaarduur, moet opgenomen worden in het autocontrolesysteem en dit vóór het in praktijk brengen van de afwijking.

5.2 Richtlijnen m.b.t. de bewaartemperatuur en -duur van levensmiddelen waarvoor geen wettelijke bewaartemperatuur is vastgelegd

Enkele bijlagen hernemen richtlijnen uit diverse adviezen van het Wetenschappelijk Comité m.b.t. de bewaartemperatuur/-duur voor bepaalde levensmiddelen.

6 Bijlagen

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

Bijlage 2: belegde broodjes

Bijlage 3: sushi en aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi

Bijlage 4: viennoiserie met gebakken banketbakkersroom

Bijlage 5: bloedworst

Bijlage 6: kip aan 't spit

Bijlage 7: rijsttaart

Bijlage 8: versneden tomaten en uien

Bijlage 9: [Gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten](#)

7 Overzicht van de revisies

Overzicht van de revisies van de omzendbrief		
Versie	Van toepassing vanaf	Reden en omvang van de revisie
1.0	12/01/2016	Originele versie
1.1	28/10/2016	Wijziging van bijlage 1 en invoegen van bijlage 7
1.2	31/07/2017	Wijziging van bijlage 1 en 6
1.3	17/11/2023	Wijziging van bijlage 1 en toevoeging van bijlage 8
1.4	Datum van publicatie	Wijziging van bijlage 1 en toevoeging van bijlage 9

**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 1310 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																													
<u>Gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten</u>	<p><u>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.</u></p> <table border="1" data-bbox="389 930 1382 1010"> <thead> <tr> <th><u>Bewaar­temperatuur</u></th> <th><u>30°C</u></th> <th><u>28°C</u></th> <th><u>26°C</u></th> <th><u>24°C</u></th> <th><u>22°C</u></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td><u>Maximale tijd</u></td> <td><u>30 min</u></td> <td><u>40 min</u></td> <td><u>50 min</u></td> <td><u>1 h</u></td> <td><u>1 h 15</u></td> </tr> </tbody> </table>			<u>Bewaar­temperatuur</u>	<u>30°C</u>	<u>28°C</u>	<u>26°C</u>	<u>24°C</u>	<u>22°C</u>	<u>Maximale tijd</u>	<u>30 min</u>	<u>40 min</u>	<u>50 min</u>	<u>1 h</u>	<u>1 h 15</u>	<u>Een bijkomende korte temperatuurschommeling naar boven van 3°C is niet aanvaardbaar.</u>																		
<u>Bewaar­temperatuur</u>	<u>30°C</u>	<u>28°C</u>	<u>26°C</u>	<u>24°C</u>	<u>22°C</u>																													
<u>Maximale tijd</u>	<u>30 min</u>	<u>40 min</u>	<u>50 min</u>	<u>1 h</u>	<u>1 h 15</u>																													

Bijlage 2: Belegde broodjes

Voor belegde broodjes die ingrediënten bevatten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, geldt een wettelijke bewaar temperatuur. Het FAVV verleent een afwijking op deze bewaar temperatuur in de detailhandel.

- Belegde broodjes die ingrediënten bevatten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, mogen worden bewaard bij een temperatuur van 13°C gedurende maximum 3 uren, de bereiding inbegrepen, ervan uitgaande dat de broodjes na aankoop maximum 4 uren bewaard worden bij kamertemperatuur.
- Een korte schommeling van maximum 3°C op de temperatuur van 13°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 van levensmiddelen.
- Het is aan te bevelen de consument te informeren de belegde broodjes te consumeren binnen de 4 uren na aankoop indien ze niet gekoeld bewaard worden door de consument.
- **Opgelet;** Deze afwijking wordt **niet toegestaan** voor belegde broodjes die vers vlees of vleesbereidingen (vb. carpaccio, gehakt vlees, filet américain (bereid of natuur)) of verse vis (vb. carpaccio van vis, tartaar met rauwe vis) bevatten.

Bijlage 3: Sushi en aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi

Voor sushi die ingrediënten bevatten vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, geldt een wettelijke bewaartemperatuur. Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van dergelijke sushi in de detailhandel, rekening houdend met de verschillende distributiemogelijkheden van de sushi.

Voor aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi is geen wettelijke bewaartemperatuur vastgelegd; Hetzelfde geldt voor sushi die geen ingrediënten bevat opgenomen in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014. Er worden richtlijnen gegeven m.b.t. de bewaartemperatuur en –duur van deze producten.

1. Aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi

Aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan ter bevordering van de hanteerbaarheid op kamertemperatuur bewaard worden, mits voldaan wordt aan de volgende voorwaarden:

- 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.

De bewaarduur van de aangezuurde rijst bij kamertemperatuur wordt bepaald door de verschillende distributiemogelijkheden, hieronder beschreven.

2. Sushi ter plaatse bereid naar gelang de vraag en voor onmiddellijke consumptie ter plaatse

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan maximum 24 uren bij kamertemperatuur worden bewaard.

Aangezien de sushi op vraag worden bereid, is de bewaarduur van de sushi heel kort en is gekoelde bewaring ervan niet noodzakelijk.

3. 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

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi kan maximum 12 uren bij kamertemperatuur worden bewaard, de sushi gedurende maximum 3 uren, ongeacht of deze al dan niet ingrediënten bevat vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

4. Sushi ter plaatse bereid en gepresenteerd in een koeltoeg en om mee te nemen door de consument

De aangezuurde rijst bestemd voor de bereiding van sushi, ongeacht of deze al dan niet ingrediënten bevat vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, kan maximum 12 uren bij kamertemperatuur worden bewaard, mits gekoelde bewaring van de sushi.

Het ingrediënt met de laagste bewaartemperatuur zoals vermeld in het KB van 13 juli 2014, bepaalt de bewaartemperatuur van de sushi.

Indien geen ingrediënten aanwezig zijn vermeld in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014, wordt een bewaartemperatuur van 7°C aanbevolen. Indien in dit laatste geval gekozen wordt voor bewaring van de sushi bij hogere temperatuur (vb. kamertemperatuur), kan de aangezuurde rijst maximum 12 uren bewaard worden bij kamertemperatuur en de sushi 3 uren.

5. Aanbevelingen

Het is belangrijk dat de consument de sushi hetzij de dag zelf consumeert, hetzij de sushi gekoeld bewaart. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.

Bijlage 4: viennoiserie met gebakken banketbakkersroom

Viennoiserie met gebakken banketbakkersroom, zoals achtkoeken, Noorse koeken, Zwitserse koeken, chocotwists... zijn producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren. Voor deze producten geldt een wettelijke bewaartemperatuur vastgelegd in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014. Het FAVV verleent echter een afwijking van de wettelijke bewaartemperatuur voor de viennoiserie (achtkoeken, Noorse koeken, Zwitserse koeken, chocotwists, ...) met gebakken banketbakkersroom.

De producten mogen gedurende 12 uren bij kamertemperatuur bewaard worden op voorwaarde dat de banketbakkersroom meegebakken werd.
Na de termijn van 12 uren mogen de koeken niet meer verkocht worden.

Het is belangrijk dat de consument de koeken hetzij op de dag van aankoop verbruikt hetzij in de koelkast bewaart. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.

Bijlage 5: Bloedworst

Bloedworst die niet warm bewaard wordt en bijgevolg niet microbiologisch stabiel is, is een te koelen levensmiddel waarvoor een wettelijke bewaartemperatuur geldt vastgelegd in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van bloedworst in de detailhandel.

Na het aflopen van de verhittingsstap mag de bloedworst gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden in de detailhandel. Na maximum 2 uren dient de bloedworst actief gekoeld te worden.

Bijlage 6: Kip aan 't spit

Kip aan 't spit die niet warm bewaard wordt en bijgevolg niet microbiologisch stabiel is, is een te koelen levensmiddel waarvoor een wettelijke bewaartemperatuur geldt vastgelegd in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van kip aan 't spit in de detailhandel.

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.

Bijlage 7: rijsttaart

Rijsttaart is een product van de banketbakkerij dat moet gekoeld worden tot maximum 7°C (zie bijlage IV van het KB van 13 juli 2014).

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaar temperatuur van rijsttaart in de detailhandel.

- Na het afbakken en afkoelen, mag rijsttaart gedurende 12 uren bij kamertemperatuur ($\pm 20^{\circ}\text{C}$) worden bewaard in de detailhandel voor de verkoop aan de consument.
- Rijsttaarten die niet binnen deze 12 uren verkocht worden, dienen gekoeld bewaard te worden bij een temperatuur van maximum 7°C, ook bij uitstalling voor de verkoop aan de consument.
- Het is belangrijk dat de consument de rijsttaart op de dag van aankoop verbruikt indien ze niet koel wordt bewaard. Het is aan te bevelen de consument hierover te informeren.

Bijlage 8: versneden tomaten en uien

Versneden groenten zijn producten die gekoeld moeten bewaard worden tot maximum 7°C (zie bijlage IV van het KB van 13 juli 2014).

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaar temperatuur van versneden tomaten en uien in de detailhandel volgens de voorwaarden in onderstaande tabel met de te respecteren maximale bewaartijd bij een bepaalde maximale bewaar temperatuur van de versneden tomaten en uien volgens een maximale pH:

	Maximale bewaar temperatuur				
	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.

Bijlage 9: Gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten

Gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten zijn producten die gekoeld moeten bewaard worden tot maximum 7°C (zie bijlage IV van het KB van 13 juli 2014).

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van gekookte charcuterie, gepasteuriseerde kazen en verhitte groenten in de detailhandel volgens de voorwaarden in onderstaande tabel en op voorwaarde dat dit in de context blijft van de bereiding/samenstelling van levensmiddelen die onmiddellijk geconsumeerd zullen worden en dat er geen bijkomende relevante microbiologische gevaren geïdentificeerd werden voor deze levensmiddelen.

<u>Bewaartemperatuur</u>	<u>30°C</u>	<u>28°C</u>	<u>26°C</u>	<u>24°C</u>	<u>22°C</u>
<u>Maximale tijd</u>	<u>30 min</u>	<u>40 min</u>	<u>50 min</u>	<u>1h</u>	<u>1h15</u>

Een bijkomende korte temperatuurschommeling naar boven van 3°C is niet aanvaardbaar.