

Hygiëneopleiding personeel 35



ADDITIEVEN

Additieven zijn bestanddelen die niet als levensmiddelen op zich worden gebruikt, noch een karakteristiek ingrediënt van een of ander levensmiddel uitmaken, alhoewel ze desondanks een zekere voedingswaarde kunnen hebben en met opzet aan de voeding worden toegevoegd.

Het gebruik van additieven in gehakt vlees, vleesproducten en vleesbereidingen is geregeld door volgende koninklijke besluiten:

- K.B. van 9 oktober 1996 betreffende kleurstoffen die in voedingsmiddelen mogen worden gebruikt,
- K.B. van 1 maart 1998 betreffende in voedingsmiddelen toegelaten toevoegsels met uitzondering van kleurstoffen en zoetstoffen.

In deze koninklijke besluiten wordt het principe van de strikt positieve lijst toegepast: enkel welbepaalde additieven mogen aan welbepaalde levensmiddelen in welbepaalde concentraties worden toege-

voegd. Hierbij dient ook rekening gehouden te worden met het K.B. van 8 juni 1983 betreffende de fabricage van en de handel in bereid vlees en vleesbereidingen. Zo is het gebruik van fosfaten in ambachtelijk bereide kookhammen niet toegelaten en mag natriumnitriet enkel vermengd met zout bestemd voor menselijke voeding (maximum 0,6 % natriumnitriet) aangewend worden.

Wanneer de toegelaten additieven in de juiste concentraties worden gebruikt, zijn er geen gevaren aan verbonden voor de consument. Wel dient men er voor te zorgen dat de additieven volgens de voorschriften van de producent worden bewaard en dat er hygiënisch wordt mee omgesprongen. Zo moeten additieven in gesloten verpakkingen worden bewaard en mogen weegschalen en scheplepels geen verontreiniging (microbiële besmetting) veroorzaken. Per additief dient een aparte, propere scheplepel te worden gebruikt. Ook hier dient de houdbaarheidsdatum te worden gerespecteerd.

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Ik maak een salade die samengesteld is uit krabvlees en Surimi. Mag ik deze salade te koop aanbieden onder de benaming "krabsalade" ?

Eerst een woordje uitleg.

Surimi is een Japanse benaming die verwijst naar een product dat gemaakt wordt van witte vis en bij ons ook gebruikt wordt als imitatiekrab.

Overeenkomstig de geldende economische wetgeving moet een handelaar zijn cliënteel correct informeren over het product dat te koop gesteld wordt.

In concreto begaat u aldus een overtreding op de economische wetgeving indien u een product aankondigt als krabsalade en bij de bereiding enkel surimi gebruikt werd.

Wat de gestelde vraag betreft, met name een bereiding bestaande uit krabvlees en surimi mag u dit product te koop stellen onder de benaming "krabsalade" voor zover u naast de benaming het percentage krabvlees vermeldt. Voorbeeld "krabsla 20 %"

Wordt er bij de bereiding geen krabvlees maar enkel een krab extractie of een krab aroma toegevoegd mag dit niet verkocht worden onder de benaming "krabsalade".

Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN

De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		18-feb-2011	25-feb-2011	4-mrt-2011	11-mrt-2011
Battice	Stieren (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40	2,90 - 3,40
	Stieren dikbil	3,09 - 3,22	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19
Brugge	Stieren dikbil	3,09 - 3,22	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19	3,06 - 3,19
	Vaarzen dikbil	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05	2,75 - 3,05

Opmerkingen

18-feb-11	Dikbilstieren jonger dan 24 maand: dalende prijzen - koeien 50% en koeien 55 % + verwerking : stijgende prijzen
25-feb-11	Stieren dikbil < 24 maand en koeien dikbil : dalende prijzen
04-mrt-11	Trage verkoop
11-mrt-11	Minder aanvoer: stieren van 60%, 55% en holsteiners: lichte verhoging