

Hygiëneopleiding personeel 16

VERDUURZAMING VAN VLEESPRODUCTEN DOOR VERHITTING

Voor het bereiden van vleesproducten heeft de wetgever de toegelaten behandelingen ter verduurzaming van vlees opgesomd bij koninklijk besluit.

Deze verduurzamingmethoden hebben tot doel de micro-organismen te doden of de vermenigvuldiging ervan stil te leggen.

Dit kan o.a. door het *verhitten van vlees*

Het *verhitten van vlees* kan op verschillende manieren: koken, stomen, braden, bakken, roosteren of frituren.

Naargelang de intensiteit van de verhitting worden de micro-organismen al dan niet totaal vernietigd.

Bij *pasteurisatie* worden de vleesproducten (b.v. kookham, kookworst, paté) gedurende een bepaalde tijd verwarmd bij een kerntemperatuur van + 65° C tot + 80 ° C. Hierbij worden de vegetatieve

cellen van de pathogene (ziekteverwekkende) en de meeste bederfveroorzakende micro-organismen gedood. Dit neemt niet weg dat bepaalde rottingsbacteriën en de sporen dergelijke verhitting overleven. Daarom moeten gepasteuriseerde vleesproducten gekoeld bewaard worden.

De verwarmingstijd is van vele factoren afhankelijk zoals de kerntemperatuur, de besmettingsgraad van de grondstoffen, de pH, de zout- en nitrietconcentratie.

De pasteurisatiewaarde is de tijd (in minuten) gedurende dewelke een product een temperatuur van 70°C moet hebben voor een doeltreffende pasteurisatie.

De pasteurisatiewaarde is afhankelijk van het micro-organisme dat men wil doden.

Voor gepasteuriseerde vleesproducten neemt men

meestal het regelmatig voorkomende *Streptococcus faecalis* als maatstaf.

Voor deze bacterie is de pasteurisatiewaarde 1 bij een verwarming gedurende 1 minuut bij 70° C kerntemperatuur.

Bij het pasteuriseren zal men meestal streven naar een minimumpasteurisatiewaarde van 40, of nog beter 45.

Dit betekent dat in de kern van een vleesproduct gedurende 40-45 minuten een temperatuur van 70°C moet aangehouden worden.

Hoe hoger de temperatuur hoe korter de verwarmingstijd (vb. bij + 80°C haalt men reeds de pasteurisatiewaarde van 45 na 4,5 min).

Hoe lager de temperatuur hoe langer de verwarmingstijd (vb. bij + 68 °C wordt de pasteurisatiewaarde 45 slechts bereikt na 71,32 minuten).

Wordt vervolgd.

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.

Ons vragen hoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Reeds verschillende keren vroegen leden ons of het wettelijk verplicht is om gekleurde pleisters te gebruiken bij het verzorgen van kleine wondjes.

Ontstoken of etterende wonden kunnen miljarden toxinevormende staphylococci bevatten. Daarom

is het uiteraard noodzakelijk wonden aan handen en onderarmen te ontsmetten en af te dekken met een waterdichte pleister die regelmatig verversd wordt. Nergens staat er in de wetgeving een vermelding over de kleur die de pleister moet hebben. Om reden van de voedselveiligheid is het aangewe-

zen om een gekleurde pleister (vb. blauw) te gebruiken zodat u in het geval van verlies van de pleister deze gemakkelijk kunt terugvinden.

Heeft u ook praktische vragen of graag verduidelijking, aarzel niet ons te contacteren. Via mail of met een fax of telefoontje

Marktberichten van de prijzen voor levend vee

Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		15-mei-2009	22-mei-2009	29-mei-2009	5-jun-2009
Battice	Stieren (S)	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20	2,60 - 3,20
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
Brugge	Stieren dikbil	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05	2,90 - 3,05
	Vaarzen dikbil	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00	2,70 - 3,00

Opmerkingen

15-mei-09

22-mei-09

29-mei-09

05-jun-09

Stationair
Lichte daling