



# Hygiëneopleiding personeel 26

## 10 VUISTREGELS VOOR HET BEREIDEN VAN KIEMARM GEHAKT VLEES

**Gehakt vlees is een topproduct** in een slagerij en wordt dan ook onder al zijn vormen in grote hoeveelheden verkocht.

Anderzijds is gehakt vlees een product dat op **het vlak van de voedselveiligheid met veel zorg behandeld moet worden.**

Daarom vindt u hieronder de **10 vuistregels** die in acht moeten genomen worden voor de bereiding van **kiemarm gehakt vlees**

1. Zorg voor een onberispelijke **persoonlijke hygiëne** en gebruik alleen materieel en een gehaktmolen of cutter die goed onderhouden, gereinigd en gedesinfecteerd zijn.
2. Gebruik enkel **zeer vers** vlees en bewaar

het vlees niet te lang en **zo koud mogelijk.**

3. Houd de temperatuur tijdens het uitbenen, het versnijden en het verwijderen van de vliezen en pezen zo laag mogelijk. De temperatuurstijging tijdens het malen en mengen moet zo gering mogelijk zijn. De temperatuur van het gehakt mag tijdens de fabricage **nooit hoger zijn dan 4 °C.**

4. Maak eerst gehakt vlees en dan toebereid gehakt vlees. Verwerk eerst rundvlees, kalfsvlees, vervolgens varkensvlees en als laatste vlees van **gevogelte**. Na het malen van vlees van gevogelte dient de gehaktmolen of cutter steeds **gereinigd en ontsmet** te worden. Maak steeds gebruik van hygiënisch onberispelijke additieven en toegelaten ingrediënten.

5. **Verwerk in gehakt vlees nooit drip** (vleessap), restanten van oud vlees of oud

gehakt.

6. Laat nooit een gebruikte gehaktmolen op een **ongekoelde werkplek** staan. Bewaar de kop van de gehaktmolen in de koelruimte.

7. Gebruik goed slijpende messen en platen.

8. Gehakt vlees wordt in kleine porties en in dunne lagen op de **koudste plaats** van de koeltoonbank (best bij een temperatuur lager dan + 4 °C) voor verkoop tentoongesteld. De rest wordt in de koelruimte of bij voorkeur in de **diepkoeler** bewaard.

9. Gehakt vlees en verse levensmiddelen die gehakt vlees bevatten, mogen **niet langer dan twee dagen na vervaardiging** te koop worden gesteld.

10. Adviseer uw klanten het gehakt na aankoop **zo vlug mogelijk in de koelkast te bewaren**

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 vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

**Ik kreeg verschillende telefoontjes van firma's die hun diensten voorstellen voor de periodieke controle van mijn weegschalen, bestemd voor de verkoop. De prijs die voorgesteld wordt is extreem duur. Kan dit zomaar?**

Over de nieuwe regeling wat betreft de controle van weegtoestellen verscheen er een artikel in de Belgische beenhouwerij nr. 2 van 21 februari 2010.

Ten overstaan van vroeger is het systeem gewijzigd met dien verstande dat enerzijds wanneer de geldigheidsdatum vermeld op het vignet verstreken is, **u zelf de periodieke controle** moet aanvragen, en anderzijds daartoe erkende firma's eveneens deze controle mogen uitvoeren.

**Voor weegtoestellen tot 30 kg** kan u evenwel nog steeds een beroep doen op de diensten van de Metrologische Dienst en dit is niet onbelangrijk.

De kostprijs voor de controle door deze overheidsdienst kost **22,31 EUR per weegtoestel.**

Dit is maar een fractie van de bedragen die naar wij vernemen voorgesteld worden door de erkende privé firma's. (Wij vernemen zelfs dat er tot 450 EUR, excl BTW, gevraagd wordt voor de controle).

Wij geven u dan ook ten stelligste de raad om :

1. na te gaan of de geldigheidsdatum van het vignet op het weeg-

toestel niet versteken is;

2. bij een vervallen geldigheidsdatum neem contact op met de Metrologische Dienst voor de periodieke controle.

**Waar kan u terecht voor de aanvraag van de periodieke controle?**

**Provincies Oost-Vlaanderen, Vlaams-Brabant, West-Vlaanderen en de Nederlandstaligen uit het Brussels Hoofdstedelijk Gewest**

Metrologische Dienst  
Zuiderpoort Office Park  
Gaston Crommenlaan 6 B/901  
9050 Gent (Ledeberg)  
Tel.: 02/277 88 00  
Fax : 02/277 54 21  
e-mail: Metrology.Gent@economie.fgov.be

**Provincies Antwerpen en Limburg**

Metrologische Dienst  
Italiëlei 124 bus 72  
2000 Antwerpen  
Tel.: 03/206 94 94  
Fax: 03/206 94 99  
e-Mail: Metrology.Antwerpen@economie.fgov.be