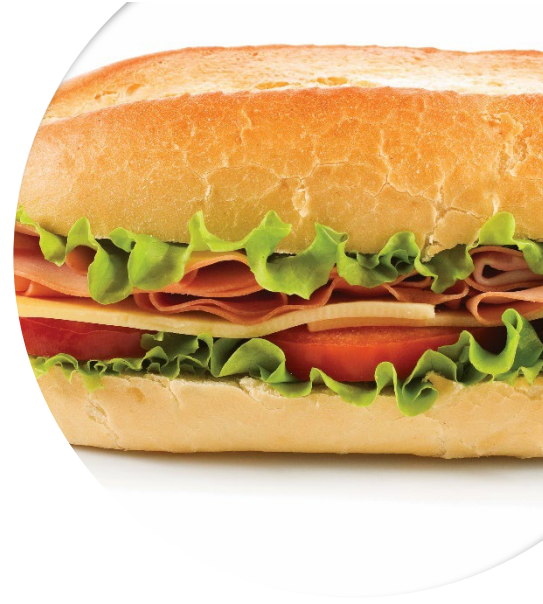


Steekkaart belegde broodjes



De activiteit bestaat uit het smeren en beleggen van broodjes, pistoletbroodjes, sandwiches, stokbrood, ... met eenvoudige ingrediënten, zoals boter, smeerbare vetproducten, groenten, fruit, vlees, vleesproducten of vleesbereidingen, vis of visserijproducten, bereide slaatjes, eieren, ...

Goede hygiënepraktijken



Belegde broodjes worden enkel op de dag van bereiding aan de consument aangeboden. Houd bij de bereiding van belegde broodjes rekening met volgende temperatuursvereisten:

- Bewaar de ingrediënten bij de wettelijke bewaartemperatuur;
- De bewaartemperatuur van belegde broodjes wordt bepaald door het **ingrediënt waarvan de vereiste bewaartemperatuur de laagste is**. Doorgaans komt dit neer op 4°C of 7°C, afhankelijk van het beleg;
- Wegens het mogelijke verlies van de organoleptische kwaliteit bij de gekoelde bewaring van belegde broodjes, mogen deze **gedurende maximum 3 uur bij een temperatuur tot 13°C** bewaard worden op voorwaarde dat de belegde broodjes daarna nog gedurende maximum 4 uur op kamertemperatuur bewaard worden door de consument¹. Dit moet worden gecommuniceerd aan de consument. **Opgelet, deze afwijking van de wettelijke bewaartemperatuur geldt niet voor belegde broodjes met vers vlees en vleesbereidingen (bijv. carpaccio, gehakt vlees, filet américain, ...) of verse vis!**



¹ Zie SciCom advies 10-2015 "Evaluatie van de microbiologische risico's van een niet-gekoelde bewaring van belegde broodjes" en omzendbrief "Bewaartemperatuur en -duur van levensmiddelen in de detailhandel", bijlage 2, belegde broodjes.

Processtroomdiagrammen

Bereiding en verkoop van belegde broodjes

