

## Hygiëncode voor de ambachtelijke IJsbereiding

# Microbiologische richtwaarden: meten is zeker weten

*Als u altijd een vinger aan de pols wilt houden*

### Algemeen

In de ijsbereidersbranche wordt omgegaan met grondstoffen die gevoelig zijn voor de groei van bacteriën. Door hygiënisch te werken en door het naleven van de instructies uit de Hygiëncode voor de IJsbereiding worden de risico's grotendeels worden uitgebannen.

Om helemaal zeker te zijn van uw zaak, kun u ervoor kiezen om het eindproduct (regelmatig) bacteriologisch te laten onderzoeken. Zodat u bij afwijkingen tijdig actie kunt ondernemen. Bedenk daarbij dat de kosten voor een dergelijk onderzoek niet opwegen tegen de mogelijke schade die u kunt leiden als het echt mis gaat.

### Microbiologische richtwaarden

Microbiologische richtwaarden stellen een grens aan de hoeveelheid bacteriën die maximaal in een product aanwezig mogen zijn aan het einde van een kritische processtap. In onderstaande tabel worden deze richtwaarden weergegeven.

Kritische processtap	Aëroob kiemgetal (kve/g)	Enterobacteriaceae (kve/g)
1. Verhitten (pasteuriseren) voor koelen	-	-
2. Afkoelen na verhitten (pasteuriseren) *	10.000	100
3. Verkooppresentatie van zelfbereide gepasteuriseerde en afgekoelde producten**	1.000.000	1.000

\* De criteria gelden gedurende het gehele afkoeltraject.

\*\* Waaraan na het einde van de pasteurisatie geen rauwe, verse of onbehandelde ingrediënten zijn toegevoegd.