



Aanbevelingen van het FAVV voor frituren

Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen





Verantwoordelijke uitgever: Herman Diricks
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen
AC Kruidtuin - Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55 - 1000 Brussel
Januari 2019

A. Als frituuruitbater hebt u verplichtingen inzake voedselveiligheid.

U moet een toelating van het FAVV hebben

U moet een toelating hebben afgeleverd door het FAVV. Ze moet worden opgehangen op een plaats die voor de klant zichtbaar is. Op deze affiche kan ook het resultaat van uw laatste inspectie staan en ze kan gedownload en uitgeprint worden op onze Foodwebsite:
www.favv.be > Professionelen > Foodweb



U moet een systeem van interne controle ("de autocontrole") invoeren

U moet steeds toezien op de veiligheid van uw producten. De reglementering verplicht u in dit kader zelf de controles op uw producten uit te voeren: dit is het "autocontrolesysteem".

Hiervoor kan u zich baseren op "de generieke autocontrolegids". Het FAVV heeft deze didactische tool opgesteld zodat u de wettelijke context gemakkelijker kan begrijpen.

U kan deze op de website van het FAVV raadplegen:

www.favv.be > Professionelen > Autocontrole > Autocontrolegidsen

U moet een systeem van traceerbaarheid van uw producten invoeren

Een goed traceerbaarheidssysteem biedt de mogelijkheid om de afgelegde weg van een product te volgen. Hiervoor moet u een register van binnenkomende producten bijhouden met de volgende informatie:

- het soort product (aardappelen, frituurolie, uien...);
- de identificatie van de producten (bijvoorbeeld lotnummer, houdbaarheidsdatum of productiedatum);
- hoeveelheid product;
- de gegevens van de leveranciers;
- de ontvangstdata van de verschillende producten.

U moet deze documenten minstens 6 maanden bijhouden. U kan bijvoorbeeld de leveringsbonnen chronologisch rangschikken.

U moet aan het FAVV melden wanneer een risico in de voedselketen gedetecteerd werd (de “meldingsplicht”)

Indien u bepaalde ingrediënten of afgewerkte producten in uw bezit hebt of had die een risico voor de gezondheid van de consument inhouden, moet u onmiddellijk het FAVV verwittigen. Neem daartoe contact op met uw lokale controle-eenheid:

www.favv.be > [Professionelen](#) > [Contact](#) > [Lokale controle-eenheden \(LCE\)](#).

In samenwerking met het FAVV worden maatregelen genomen om te vermijden dat het risico zich verder verspreidt en om de situatie te beheersen.

B. De voornaamste aandachtspunten

De hygiëne van uw personeel en uw handelsruimte

Hygiëne van uw personeel

- Draag propere kledij.
- Bind lange haren vast of dek ze af.
- Draag geen juwelen aan handen en onderarmen.
- Zorg voor korte, schone en niet-gelakte nagels. Draag geen kunstnagels.
- Was regelmatig uw handen met stromend drinkbaar water en vloeibare zeep.
- Droog uw handen met handdoeken voor eenmalig gebruik of met papier.

Hygiëne van uw handelsruimte

- De infrastructuur moet gemakkelijk te reinigen zijn, m.a.w. alle oppervlakken moeten glad en afwasbaar zijn.
- Werktafels, koeltogen, koelkasten, ventilatiesystemen, snijmachines moeten proper zijn.
- Sausdispensers moeten grondig worden gereinigd (ook de binnenkant van de deksels).
- Het is verboden te roken in een frituur.

Uw producten

De bewaartemperaturen van de producten

- De koelkasten, koeltogen en diepvriezers moeten uitgerust zijn met een gemakkelijk voor de consument af te lezen thermometer.
- De opslagtemperatuur moet correct zijn en moet gecontroleerd worden met behulp van een geijkte thermometer die tot op 1°C nauwkeurig kan afgelezen worden (zie hierna vermelde tabel).
- Bewaar aardappelen boven 6°C.

Producten	Na te leven
Voorverpakte verse frieten, verse vleesbrochettes, voorgebakken hamburgers, cervela's, enz. Voorgebakken snacks op basis van vers vlees, gevogelte of vis...	Max 7°C
Aardappelen met schil	T > 6°C
Koude sauzen	Omgevingstemperatuur, tenzij anders vermeld
Vers vlees van gevogelte en gehakt vlees	Max 4°C
Alle voorverpakte te koelen levensmiddelen	Temperatuur zoals vermeld op de verpakking
Warme sauzen, vol-au-vent, balletjes in saus, stoofvlees,...	T > 60°C
Frituurbad voor aardappel-producten	Max 175°C (voor andere dan aardappelproducten T Max 180°C)
Diepvriesproducten	T ≤ -18°C



De levering van de producten

- Zijn uw leveranciers gekend bij het FAVV?
- Gebeurt de levering bij de juiste temperatuur?
- Gebeurt het transport op een hygiënische manier?

De opslag van de producten

- De producten moeten correct geëtiketteerd zijn.
- De houdbaarheidsdata moeten worden nageleefd.
- Producten in de koelkast moeten afgedekt worden, bijvoorbeeld met een vershoudfolie.
- Rauwe producten mogen niet direct naast bereide producten staan.

De bereiding van de producten

- Gebruik geschikte olie of vet.
- Verwijder restjes of residuen uit het vet of de olie en vervang deze volgens de door de leverancier gespecificeerde frequentie.
- Voeg geen vers vet/verse olie toe aan de gebruikte baden.
- Respecteer de koude keten (wat koud moet zijn, blijft koud).
- Respecteer de warme keten (wat warm moet zijn, blijft warm).

Maak gezonde frietjes: bak ze niet te bruin!

Te bruin gebakken frieten kunnen schadelijk zijn voor de gezondheid want in het bruiningsproces wordt acrylamide gevormd.

Acrylamide is een chemische stof die mogelijk kankerverwekkend is en zich ontwikkelt tijdens het bakken en de bereiding van voedsel dat rijk is aan koolhydraten (suikers, zoals zetmeel). Dit heeft enkel betrekking op droge bakwijzen (hyfrophobe): bakken in de oven en op de grill, roosteren, in de grilloven, frituren. Acrylamide wordt niet gevormd of zeer weinig in levensmiddelen die gekookt worden in water. Deze schadelijke stof ontwikkelt zich hoofdzakelijk na het bakken op hoge temperatuur en in droog milieu van producten die rijk zijn aan koolhydraten zoals frieten, aardappelchips, koffie, koeken, brood (korst) en toast.

Enkele tips om de vorming van acrylamide te vermijden wanneer u frieten bakt: _

- Kies frietaardappelen (als dusdanig aangegeven op de verpakking): deze variëteiten bevatten minder suiker (voorloper van acrylamide in de frieten).
- Vermijd gerimpelde aardappelen en/of aardappelen die al aan het kiemen zijn
- Geef de voorkeur aan gesneden, dikkere frieten: "allumette"-frieten bevatten meer acrylamide, gelet op de grotere oppervlakte-volume-verhouding.
- Voer één van de volgende maatregelen uit vóór het bakken van rauwe (niet-bevroren) frieten om de vorming van acrylamide tijdens het frituren te verlagen:
 - was en week de rauwe frieten tussen 30 minuten en 2 uur in koud water en spoel af,
 - of week de rauwe frieten enkele minuten in warm water en spoel ze af,
 - of blancheer de rauwe aardappelen.

- Bak de frieten af tot ze licht goudgeel zijn. Hoe bruiner de frieten, hoe meer acrylamide ze bevatten. Voor meer informatie: www.goodfries.eu/nl

Hou de temperatuur van de olie/het vet voor het frituren van aardappelproducten wordt onder de 175°C om de vorming van acrylamide te voorkomen.



De verpakkingen van de producten

De verpakking (papieren, kartonnen of plastic) moet geschikt zijn om met levensmiddelen in contact te komen. Om hiervan zeker te zijn, kijk of het officiële logo van een glas en een vork aanwezig is op de producten of verpakkingen van de producten (logo hieronder). Verzeker u ervan dat uw leverancier van verpakkingen hierover garanties geeft.



Informatie voor de consument betreffende allergenen

Een allergeen is een voedselbestanddeel dat een allergische reactie of een intolerantie kan uitlokken bij bepaalde personen.

U moet de consument op de hoogte brengen van de aanwezigheid van één of meerdere allergenen in uw producten (bijv. eieren in mayonaise).

De informatie moet ofwel **schriftelijk** gegeven worden op een bord, een affiche, een schrijftablet,... of mag ook **mondeling** verstrekt worden onder bepaalde voorwaarden.

Voor meer info hierover, raadpleeg de Quick Start fiche opgemaakt door het FAVV:

www.favv.be > Professionelen > autocontrole > Distributiesector : [Quick Startfiches](#).

Wees hier erg aandachtig voor. De consument hecht hier veel belang aan, en het FAVV ook!

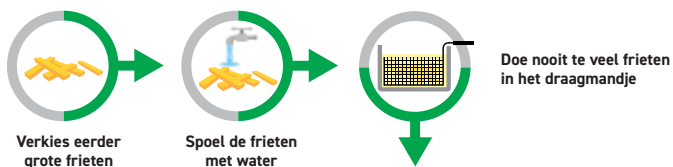
C. Vragen? Wij helpen u! Richt u tot onze lokale controle- eenheden en de beroepsverenigingen

De contactgegevens van de lokale controle-eenheden zijn beschikbaar op onze website via volgende link: www.favv.be > [Professionelen](#) > [Contact](#) > [Lokale controle-eenheden \(LCE\)](#).

Beroepsfederaties

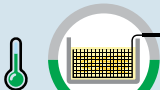
- **Horeca Vlaanderen**
Anspachlaan 111/4
1000 Brussel
Mail: info@horeca.be
- **vzw Navefri-Unafri asbl**
Schillekensberg, 21
3460 Bekkevoort
Mail: info@unafri.be

Hoe acrylamide vermijden in frieten



De ideale baktemperatuur voor verse frieten*

Voorbakken
MAX. 160°C



Afbakken
MAX. 175°C



De ideale kleur

licht goudgeel

goudgeel

donker goudgeel

te hard gebakken



Smakelijk



* NB: indien u diepvriesfrieten gebruikt, volstaat het de gebruiksvorschriften op de verpakking te volgen

Klachten over onze
dienstverlening?
Richt je dan tot de
ombudsdienst:

0800 13 455



Het Agentschap, uw partener, voor een tevreden consument en een
goede gezondheid!



Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

AC-Kruidtuin
Food Safety Center
Kruidtuinlaan 55
1000 Brussel

Tel.: 02 211 82 11

www.favv.be