

Productgroepen voedingsmiddelen

Deze vier categorieën bepalen de microbiologische risicograad van grondstoffen. De indeling is gebaseerd enerzijds op de eventuele verhitting tijdens de industriële behandeling en anderzijds op de eventuele verhitting tijdens de bereiding in de voedingsdienst.

Categorie I

Rauwe, koude voedingsmiddelen of half afgewerkte producten die verder gebruikt worden voor de samenstelling van gerechten. Dit is de categorie met het hoogste gezondheidsrisico aangezien de producten niet of onvoldoende verhit worden door de producent, ook niet in de keukenbereiding (filet americain, rauwkost, verse zuivelproducten, gerookte vis e.d.).

Categorie II

Rauwe of deels voorbereide voedingsmiddelen die niet bij de productie worden verhit maar wel bij de bereiding. Het eventuele besmettingsgevaar wordt verkleind of geëlimineerd door verhitting (aardappelen, vis, vlees, te koken groenten enz.).

Categorie III

Voedingsmiddelen die voldoende verhit zijn bij de productie maar niet meer of onvoldoende verhit worden tijdens de bereiding (brood, vruchtenmoes, koekjes, fruit in blik).

Categorie IV

Voedingsmiddelen die voldoende verhit zijn bij de productie en nog eens verhit worden tijdens de bereiding (soepen, aardappelvlokken, blikgroenten).

