



Nederlandse Voedsel- en
Warenautoriteit
Ministerie van Economische Zaken

Ambachtelijke ijssalons

Inspecties en microbiologisch onderzoek

De Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) heeft in 2016 inspecties uitgevoerd bij ambachtelijke ijssalons. Tijdens deze inspecties is beoordeeld of de ondernemers hygiënisch werken en of ze de risico's van het ijsbereidingsproces beheersen. De wijze waarop risico's kunnen worden beheerst, is vastgelegd in de Hygiëncode voor de ijsbereiding.

Daarnaast zijn tijdens deze inspecties monsters genomen voor microbiologisch onderzoek op pathogene (ziekmakende) micro-organismen.

De NVWA houdt risicogericht toezicht. Dat houdt in dat de complexiteit van processen en de daarbij behorende risico's, zwaar wegen in de selectie van de doelgroep. Deze inspecties actualiseren de naleefinformatie van de doelgroep.

Inspectie en microbiologisch onderzoek

De NVWA houdt toezicht op bedrijven waarbij via inspecties wordt beoordeeld wat de staat is van de hygiëne binnen het bedrijf, hoe producten worden gemaakt (bereidingsproces) en of het bedrijf voldoet op het gebied van ongedierte(wering). Als tijdens een inspectie blijkt dat een bedrijf niet voldoet aan de wettelijk gestelde eisen dan wordt een schriftelijke waarschuwing gegeven of, bij ernstigere zaken, een boete opgelegd. Worden geen overtredingen geconstateerd dan kan een richtwaardemonster worden genomen. Dit betekent dat wordt onderzocht of een product dat is bereid voordat de inspecteur aanwezig was in het bedrijf, voldoet aan de hygiëne normen. De aanwezigheid van teveel aerobe kiemen in het richtwaarde monster geeft aan dat de bewaarcondities niet voldoen van het ijs. Te veel Enterobacteriaceae zegt iets over de hygiënische behandeling van het product.

Binnen dit project zijn in totaal 218 inspecties uitgevoerd bij ijssalons waarbij 61 richtwaarde monsters zijn genomen. Daarnaast is onderzocht of in ijsproducten pathogene (ziekteverwekkende) bacteriën aanwezig zijn. Hiervoor zijn 309 ijsmonsters genomen, voornamelijk van vanille ijs en pistache ijs.



Werkwijze

Tijdens inspecties wordt door de NVWA nagegaan of ondernemers het bereidingsproces van ijs onder controle hebben. Denk hierbij aan goed verhitten van de grondstoffen of producten, voldoet de bewaartemperatuur, etc.

Ook wordt de hygiëne beoordeeld zoals, is de ruimte schoon, zijn de materialen schoon, etc. en wordt ongedierte geweerd, zijn er geen muizensporen of ander ongedierte aanwezig.

Resultaten

Inspectie

Voor dit onderzoek zijn 218 ijssalons, verdeeld over Nederland, geïnspecteerd. Tabel 1 geeft inzicht in het aantal locaties waarbij afwijkingen zijn geconstateerd. Te zien is dat bij 37 locaties afwijkingen zijn geconstateerd waarop maatregelen zijn genomen.

Inspectieresultaat	Aantal locaties
Ernstige overtreding	6 (3%)
Overtreding	31 (14%)
Geen of geringe overtreding	181 (83%)
Totaal	218 (100%)

Tabel 1: Aantal locaties met inspectieresultaat

Bij 37 van de 218 locaties zijn in totaal 54 afwijkingen geconstateerd. Bij verschillende locaties zijn er dus meerdere tekortkomingen vastgesteld. In tabel 2 is weergegeven wat afwijkend was.

	Proces	Hygiëne	Ongedierte
Ernstige overtreding	3 (6%)	1 (2%)	1 (2%)
Overtreding	27 (50%)	17 (31%)	5 (9%)
Totaal N= 54	30 (56%)	18 (33%)	6 (11%)

Tabel 2. Aantal en indeling overtredingen

Microbiologisch onderzoek richtwaarden

Bij 61 van de 218 locaties zijn richtwaarden monsters genomen. In twee gevallen waren teveel aerobe kiemen (een indicator voor veilig bereiden) en Enterobacteriaceae (een indicator voor hygienisch werken) aanwezig.

Microbiologisch onderzoek pathogenen

Er zijn 309 monsters genomen die beoordeeld zijn op pathogenen. Bij één product is een normoverschrijding geconstateerd. De gegevens zijn weergegeven in tabel 3.

Pathoogeen	Afwijking Aantal
<i>Listeria monocytogenes</i>	0 (0,0%)
<i>Bacillus cereus</i>	1 (0,3%)
<i>Salmonella spp.</i>	0 (0,0%)

Tabel 3: Aantal gevonden pathogenen

Op de locatie waar *B.cereus* is gevonden, zijn tijdens de inspectie geen afwijkingen gezien. In het genomen richtwaardemonster werd wel een te hoog aeroob kiemgetal en Enterbacteriaceae vastgesteld.

Conclusie

Bij 37 (17%) van de 218 ijssalons zijn afwijkingen geconstateerd. Bij ruim de helft (56%) van de overtredingen gaat het om onvolkomenheden in het proces, bij een derde (33%) om onvoldoende hygiëne en de rest (11%) is onvoldoende wering van ongedierte. Bij sommige locaties zijn meerdere onderdelen afwijkend.



Dit is een uitgave van:
Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit
Catharijnesingel 59 | Postbus 43006 | 3540 AA Utrecht
www.nvwa.nl
september 2016