

**MINISTERIEEL BESLUIT van 28 JANUARI 1993
betreffende de temperatuurcontrole van diepvriesproducten
(Stbl. 22.V.1993)**

Wijzigingen:

M.B. 24 januari 1995 (Stbl. 7.IV.1995)

M.B. 26 juni 1998 (Stbl. 4.IX.1998)

M.B. 9 januari 2009 (Stbl. 20.I.2009, ed. 2)

Duitse vertaling:

Stbl. 11.X.2001, ed. 2

Gelet op de wet van 24 januari 1977 betreffende de bescherming van de gezondheid van de verbruikers op het stuk van de voedingsmiddelen en andere producten, gewijzigd bij de wet van 22_maart 1989, inzonderheid op de artikelen 2 en 12;

Gelet op het koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende diepvriesproducten, inzonderheid op artikel 6; Gelet op het koninklijk besluit van 5 december 1990 betreffende het nemen van monsters van voedingsmiddelen en andere producten, inzonderheid op artikel 5, §_1, 2de lid;

Gelet op de richtlijn 92/1/EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 13 januari 1992 betreffende de temperatuurcontrole in vervoermiddelen en in opslagruimten van voor menselijke voeding bestemde diepvriesproducten;

Gelet op de richtlijn 92/2/EEG van de Commissie van de Europese Gemeenschappen van 13 januari 1992 tot vaststelling van de monsternemingsprocedure en de communautaire analysemethode voor de officiële controle van de temperatuur van diepvriesproducten die voor de menselijke voeding zijn bestemd;

Gelet op de wetten op de Raad van State, gecoördineerd op 12 januari 1973, inzonderheid op artikel 3, §_1, gewijzigd bij de wetten van 9 augustus 1980, 16 juni 1989 en 4 juli 1989;

Gelet op de dringende noodzakelijkheid, gerechtvaardigd door het feit dat deze bepalingen moeten omgezet worden binnen de termijn voorzien in de voornoemde richtlijnen 92/1/EEG en 92/2/EEG, en dat een voldoende tijdsperiode moet worden verleend om zich aan de nieuwe reglementering aan te passen,

Art. 1. [...]

(M.B. 9.I.2009, art. 1, 1°)

Art. 2. [...]

(M.B. 9.I.2009, art. 1, 2°)

Art. 3. De officiële temperatuurcontrole van diepvriesproducten wordt uitgevoerd overeenkomstig de bepalingen van de bijlagen onder 1 en 2.

Art. 4. Dit besluit treedt in werking op 1_juli 1993.

BIJLAGE

1. MODALITEITEN VOOR DE MONSTERNEMING VAN DIEPVRIESPRODUCTEN VOOR DE TEMPERATUURCONTROLE

1.1. Keuze van de te controleren verpakkingen

De aard en de hoeveelheid van de te controleren verpakkingen moeten zodanig worden gekozen dat hun temperatuur representatief is voor de warmste punten in de geïnspecteerde partij.

1.1.1. Vrieshuizen

De monsters moeten worden genomen op verschillende kritieke plaatsen van het vrieshuis, bijvoorbeeld bij de deuren (aan de bovenkant en aan de onderkant), in het midden van het vrieshuis (aan de bovenkant en aan de onderkant) en bij de luchtinlaat van de verdampers. Er moet rekening worden gehouden met de verblijfsduur van de producten in het vrieshuis (in verband met de stabilisatie van de temperatuur).

1.1.2. Vervoer

a) Als er tijdens het vervoer monsters moeten worden genomen:

Neem bij elke deur of stel deuren monsters van de bovenkant en de onderkant van de lading naast de rand van de deuropening.

b) Monsternamen bij het uitladen:

Neem monsters op vier van de volgende kritieke plaatsen:

- de bovenkant en de onderkant van de lading naast de rand van de deuropening van de deuren;
- de bovenhoeken aan de achterkant van de lading (zo ver mogelijk van de koelinstallatie);
- het centrum van lading;
- het midden van de voorzijde van de lading (zo dicht mogelijk bij de koelinstallatie);
- de bovenste en onderste hoeken van de voorzijde van de lading (zo dicht mogelijk bij de koelinstallatie).

1.1.3. Winkelmeubelen

Neem een te controleren monster op drie plaatsen, die representatief zijn voor de warmste punten van het gebruikte winkelmeubel.

2. METHODE VOOR HET METEN VAN DE TEMPERATUUR VAN DIEPVRIESPRODUCTEN

2.1. Principe

De meting van de temperatuur van diepvriesproducten bestaat uit een registratie van de temperatuur van een in overeenstemming met bijlage onder 1 genomen monster met behulp van adequate apparatuur.

2.2. Definitie van de temperatuur

Onder "temperatuur" wordt verstaan de temperatuur die wordt gemeten op de plaats van het temperatuurgevoelige onderdeel van het meetinstrument of de meetapparatuur.

2.3. Apparatuur

2.3.1. Thermometrische meetapparatuur

2.3.2. Instrumenten om een holte in het product te maken

Er dient gebruik te worden gemaakt van een gepunt metalen instrument, zoals een ijspriem, een handboor of een fretboor, die gemakkelijk is schoon te maken.

2.4. Algemene specificatie voor de instrumenten voor temperatuurmeting

De meetinstrumenten dienen aan de volgende specificaties te voldoen:

- a) de responstijd moet zodanig zijn dat binnen drie minuten 90% van het traject van de aanvankelijke naar de uiteindelijk afgelezen waarde is afgelegd;
- b) het instrument moet op het temperatuurtraject van -20 °C tot + 30 °C een nauwkeurigheid van ± 0,5 °C hebben;
- c) de meetnauwkeurigheid mag door de omgevingstemperatuur binnen het traject van -20 °C tot + 30 °C niet met meer dan 0,3 °C veranderen;

- [d] het instrument moet een schaalverdeling hebben van 0,1 °C of kleiner];
(M.B. 26.VI.1998)
- e) de nauwkeurigheid van het instrument moet op gezette tijden worden gecontroleerd;
 - f) het instrument moet een geldig kalibratiecertificaat hebben;
 - g) het instrument moet gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt;
 - h) het temperatuurgevoelige deel van het meetinstrument moet zodanig zijn ontworpen dat een goed thermisch contact met het product wordt gegarandeerd;
 - i) de elektrische apparatuur moet worden beschermd tegen ongewenste effecten ten gevolge van de condensatie van vocht.

2.5. Werkwijze

2.5.1. Voorkoeling van de instrumenten

Alvorens de temperatuur van het product te meten, worden het warmtegevoelige element en het instrument om een holte in het product te maken voorgekoeld.

De voorkoelingsmethode houdt in dat de apparatuur thermisch wordt gestabiliseerd op een temperatuur die zo dicht mogelijk in de buurt ligt van de temperatuur van het product.

2.5.2. Voorbereiding van het monster

Warmtegevoelige elementen zijn meestal niet ontworpen om door te kunnen dringen in een diepvriesproduct. Er moet dus vooraf met het daarvoor bedoelde instrument een holte in het product worden gemaakt, waarin het warmtegevoelige element kan worden gestoken.

De diameter van de holte mag niet groter zijn dan van het warmtegevoelige element en de diepte is afhankelijk van het te controleren product (zie punt 2.5.3.).

2.5.3. Meting van de inwendige temperatuur van het product

Het monster en de apparatuur moeten in de voor de controle gekozen gekoelde omgeving blijven.

De werkwijze is als volgt:

- a) wanneer de afmetingen van het product dit mogelijk maken, wordt het warmtegevoelige element tot een diepte van 2,5 cm vanaf het oppervlak van het product in het product gestoken;
- b) wanneer dit vanwege de afmetingen van het product niet mogelijk is, wordt het warmtegevoelige element in het product gestoken tot een diepte die overeenkomt met drie- tot viermaal de diameter van het warmtegevoelige element;
- c) in bepaalde voedingmiddelen (bijvoorbeeld groene erwten) kan vanwege hun omvang of aard geen holte worden gemaakt om op die manier hun inwendige temperatuur te bepalen.
In dat geval wordt de inwendige temperatuur bepaald van de verpakking waarin deze producten zich bevinden, door een geschikt en voorgekoeld warmtegevoelig element tot in het midden van de verpakking te steken om de "contacttemperatuur" van het diepvriesproduct te meten;
- d) de temperatuur wordt afgelezen, zodra deze een stabiele waarde heeft bereikt.

[3. [...]]

(M.B. 26.VI.1998)

(M.B. 9.I.2009, art. 1, 3°)