

Wat zijn de regels voor het koelen van eieren in een koelhuis (temperatuur, luchtvochtigheid en haccp)?

Antwoord :

Over eieren in een koelhuis is op twee plaatsen het een en ander geregeld (voor zover we op dit moment kunnen nagaan).

- Handelsnormen voor eieren. Koelhuseieren: Eieren van klasse B, die zijn gekoeld in ruimten waar de temperatuur kunstmatig lager dan +5 oC wordt gehouden (artikel 6). Op de onder andere de verpakking moet een merkteken staan : een gelijkzijdige driehoek (artikel 10) en gegevens over de koeling (artikel 25). De handelsnormen zijn te vinden op www.europa.eu.int/index_NL.htm (zoeken op handelsnormen).

- Hygiëne code eieren (HACCP). Al te grote schommeling in klimaat moeten worden voorkomen. Temperatuur en relatieve luchtvochtigheid moeten worden geregistreerd (blz. 25). De omschrijving van koelhuseieren is dezelfde als in de handelsnormen, temperatuur lager dan + 5 oC. Als de luchtvochtigheid lager is dan 60% moet extra vocht in de ruimte gebracht worden (blz. 34). De hygiëncode eieren is te vinden op www.pve.nl /bedrijfsnet/dossiers/voedselveiligheid.

Informatie over koelhuseieren staat nogal verspreid in de beide stukken. Het is verstandig contact op te nemen met de controlerende instantie.

Deze vraag is beantwoord op: 29-4-2004