

IJsonderzoek

In de maand augustus werden ruim 100 ijssalons in Nederland gecontroleerd. Het gaat om ijssalons die als specialisme gekozen hebben voor ijsbereiding en verkoop. Lunchrooms en snackbars en dergelijke die als bijproduct ijs in het assortiment voeren werden van het onderzoek uitgesloten. Zowel ijssalons in de grotere plaatsen en steden als in kleinere werden bezocht.

Beoordeeld werden de hygiëne voor zover die zichtbaar waren als klant. Bij een enkeling werd ook achter de toonbank gekeken. Onderdelen van de check waren de persoonlijke hygiëne, de bouwkundige situatie en de inrichting. Voldoet deze aan de eisen dan komt de ijssalon bij 2 onaangekondigde bezoeken in aanmerking voor het Keurmerk Vers en Veilig. Daarnaast werden in elke ijssalon 4 monsters genomen. Aardbeienijs, chocolade-ijs, yoghurtijs en slagroom. Dit ijs en slagroom werd de volgende dag onderzocht door het onderzoeksbureau Opinion Test & taste.

Eisen aan hygiëne in ijssalons

Bij dit onderzoek werden de hygiëncode voor de ijsbereiding als richtlijn gehanteerd.

In deze hygiëncode worden allerlei werkwijzen beschreven waaraan een ijssalon om voedselveiligheidsredenen moet voldoen. Het gaat dus niet om adviezen maar echt om verplichte zaken. In deze hygiëncode staat ook beschreven waar het bereidde ijs en de slagroom aan moet voldoen. Deze richtlijnen worden ook door de VWA, de Voedsel – en Waren Autoriteit gehanteerd bij een controle. Onderstaand staan deze richtlijnen vermeld:

	Categorie 1 Prima	Categorie 2 Kan beter, achterhaal oorzaak en neem maatregelen indien nodig	Categorie 3 Onvoldoende, traceer oorzaak, onderneem actie en laat het product nogmaals onderzoeken
Alle ijsproducten m.u.v. gefermenteerde ijsproducten			
Aeroob kiemgetal kve/g	Minder dan 10.000	Tussen de 10.000 en 100.000	Meer dan 100.000
Enterobacteriaceae kve/g	Minder dan 10	Tussen de 10 en 100	Meer dan 100
Gefermenteerde ijsproducten (ijs op basis van yoghurt of soortgelijke producten)			
Enterobacteriaceae kve/g	Minder dan 10	Tussen 10 en 100	Meer dan 100
Gisten kve/g	Minder dan 10	Tussen 10 en 100	Meer dan 100
Geslagen room			
Aeroob kiemgetal kve/g	Minder dan 100.000	Tussen de 100.000 en 500.000	Meer dan 500.000
Enterobacteriaceae kve/g	Minder dan 10	Tussen de 10 en 1000	Meer dan 1.000

De resultaten

Hygiëne

Frappant was de hygiëne. Bij 3 op de 10 gevallen werden gele doekjes en sponzen gebruikt om de ijslepel mee "schoon" te vegen. Ook het befaamde bakje water kwam in 30 % van de gevallen voor. Maar na uren ijs scheppen is dat lauwe bakje water in plaats van een verfrissing eerder een besmettingsbakje. Het resultaat werd snel zichtbaar. Bacteriën zie je niet. Proef je niet.

Bacteriën

Een onderzoek van het aardbeienijs, chocolade-ijs, yoghurtijs en slagroom maakte veel duidelijk; bacteriën komen nog vaak voor. Opvallend is de slagroom. Zeldzaam voldeed de slagroom aan de gestelde normen. Waarbij overschrijding vooral plaatsvindt op Entero-bacteriën, bacteriën waar mogelijk ziekmakende tussen zitten. Met koorts, diarree en buikpijn als gevolg.

Op de tweede plaats komt het yoghurtijs. Naast de Entero-bacteriën kwamen daar ook gisten en schimmels relatief vaak om de hoek kijken. Zijn daar oude producten gebruikt?

De belangrijkste resultaten vindt u onderstaand:

IJsactie augustus 2009

Resultaten		Aantal punten	Slagroom	Aardbeienijs	Chocolade-ijs	Yoghurtijs
	Prima	3	10 %	70 %	70 %	50 %
	Twijfelachtig	2	40 %	20 %	20 %	40 %
	Onvoldoende	1	50 %	10 %	10 %	10 %

Een compliment voor de score van Het IJsparadijs in Haarlem-Noord. De deuren gingen op 10 juni 2009 open. Bij een eerder microbiologisch onderzoek van de zomer scoorden zij reeds goede resultaten. Ook toen kreeg de slagroom code groen. Ook op andere aspecten blijkt de hygiëne van deze kersverse ijssalon prima in orde met een score van 90 %. Reden dat op (datum) aan deze ijssalon het keurmerk Vers & Veilig wordt uitgereikt. Meer over dit keurmerk? Zie www.versenveilig.nl.

Conclusie

Een ijssalon heeft veel te doen om tot een goed en hygiënisch product te komen. Ondanks dat ijs een bacterieel zeer bederfelijk product is worden ondernemers naar het einde van het seizoen blijkbaar gemakkelijker. Gelukkig is er voor de consument het keurmerk Vers & Veilig. In één oogopslag duidelijk of dit bedrijf serieus bezig is met verwennen van gasten. Heerlijk en eerlijk vers ijs. Het is mogelijk.