

## **Bijlage 5: Bloedworst**

Bloedworst die niet warm bewaard wordt en bijgevolg niet microbiologisch stabiel is, is een te koelen levensmiddel waarvoor een wettelijke bewaartemperatuur geldt vastgelegd in de bijlage IV van het KB van 13 juli 2014.

Het FAVV verleent een afwijking op de bewaartemperatuur van bloedworst in de detailhandel.

Na het aflopen van de verhittingsstap mag de bloedworst gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden in de detailhandel. Na maximum 2 uren dient de bloedworst actief gekoeld te worden.