

Bijlage 6: Kip aan 't spit

Kip aan 't spit 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 kip aan 't spit in de detailhandel.

Kip aan 't spit die niet onmiddellijk na afhalen van het spit verkocht wordt, kan gedurende maximum 2 uren bij kamertemperatuur bewaard worden. Na maximum 2 uren dient de kip actief gekoeld te worden. Dit is ook van toepassing voor versneden delen van dergelijke kip.