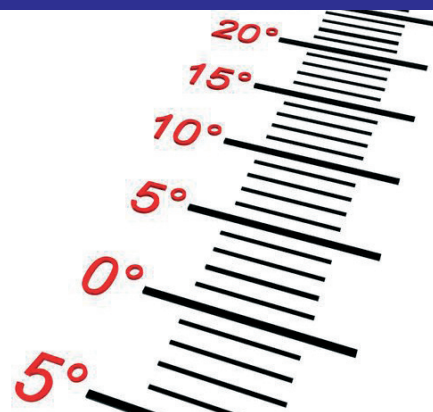







# Temperaturen





## WARME LEVENSMIDDELEN

-  Breng de temperatuur van levensmiddelen zo snel mogelijk tot minimum 60°C bij het heropwarmen
-  Bewaar warme levensmiddelen bij minimum 60°C
-  Controleer de temperatuur van de warme producten




## KOEL TE BEWAREN LEVENSMIDDELEN

-  Volg de bewaarcondities vermeld op het etiket van voorverpakte levensmiddelen strikt op
-  Zorg dat de temperatuur van koel te bewaren levensmiddelen de wettelijke maxima niet overschrijdt (zowel aan de oppervlakte als in de kern) indien er geen specifieke bewaarcondities vermeld zijn op het etiket

 **Zorg ervoor dat de onvermijdelijke korte opwaartse temperatuur schommelingen beperkt blijven tot maximum +3°C**

-  Controleer dagelijks de temperatuur van de koelcellen

## DIEPGEVROREN LEVENSMIDDELEN

-  Bewaar diepgevroren levensmiddelen bij maximum -18°C
-  Zorg ervoor dat de korte opwaartse temperatuurschommelingen tot -15°C beperkt blijven
-  Controleer dagelijks de temperatuur van de diepvriezers

	Aard van de levensmiddelen	Bewaartemperatuur
1	Gekoeld vers vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	≤ +7,0 °C
2	Gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen	≤ +4,0 °C
3	Gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	≤ +4,0 °C
4	Vleesproducten	≤ +7,0 °C
5	Gehakt vlees en vleesbereidingen	≤ +4,0 °C
6	Vleesextracten, gesmolten dierlijke vetten, kanen, gezouten bloed, gezouten bloedplasma en behandelde magen, blazen en darmen	≤ +7,0 °C
7	Levende tweekleppige weekdieren, levende stekelhuidigen, levende manteldieren en levende mariene buikpotigen	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving met een maximum van 10°C
8	Levend bewaarde visserijproducten	temperatuur die geen negatief effect heeft op de voedselveiligheid en de overleving
9	Verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbilletjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren	temperatuur welke die van smeltend ijs benadert met een maximum van + 4 °C (temperatuurschommelingen inbegrepen)
10	Verwerkte visserijproducten, verwerkte producten van slakken, kikkerbilletjes, eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen	≤ +4,0 °C
11	Rauwe melk	≤ +6,0 °C
12	Salade of kroketten van aardappelen of groenten of schotels en gerechten samengesteld uit één of meer van deze levensmiddelen	≤ +7,0 °C
13	Versneden groenten of fruiten, één of meerdere soorten ; vers geperste vruchten-/groentesappen, één of meerdere soorten.	≤ +7,0 °C
14	Gekiemde zaden of scheuten	≤ +7,0 °C
15	Gepasteuriseerde melk, verse of gepasteuriseerde room, verse of gepasteuriseerde karnemelk (botermelk), met uitzondering van de producten die een U.H.T.-behandeling ondergaan hebben	≤ +7,0 °C
16	Yoghurt en andere gefermenteerde melksoorten dan deze die thermisch behandeld en aseptisch afgevuld werden;	≤ +7,0 °C
17	Verse kaas; kaas in sneetjes	≤ +7,0 °C
18	Vloeibare eiproducten, waarvan het suikergehalte lager is dan 50 % of waarvan het zoutgehalte lager is dan 15 %	≤ +7,0 °C
19	Producten van de banketbakkerij die hetzij room of surrogaten van room bevatten, hetzij een crème bevatten bereid van of met producten bedoeld in het koninklijk besluit van 24 mei 1976 betreffende poeders en samengestelde producten bestemd voor de bereiding van pudding en soortgelijke waren	≤ +7,0 °C
20	Gekookte gepelde eieren	≤ +7,0 °C
21	De levensmiddelen die een vermelding dragen waaruit blijkt dat zij koel moeten bewaard worden, zonder indicatie van een specifieke bewaartemperatuur.	≤ +7,0 °C