

## CCP 1 – Ontvangst van gekoelde en diepgevoren levensmiddelen

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Ontvangst van gekoelde en diepgevoren levensmiddelen	x M: te hoge temperatuur	<p>Temperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket</p> <p>Gekoelde producten: maximale t° is gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; Een onvermijdelijke korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid</p> <p>Diepvriesproducten: t° maximum -18°C; Een onvermijdelijke korte</p>	<p>Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de goederen bij ontvangst</p> <p><i>(Voor dry-aging: temperatuur meten aan het oppervlak van het vlees, perforatie van het vlees vermijden)</i></p>	<p>De afwijkingen registreren</p> <p>De producten weigeren bij de levering</p> <p>De afwijkingen melden aan de leverancier</p> <p>De leverancier vragen welke acties hij ondernomen heeft om te vermijden dat het probleem zich herhaalt</p> <p>De efficiëntie van de voorgestelde acties van de leverancier controleren, door bijvoorbeeld verhoogde ingangscntrole bij levering door de betrokken leverancier</p> <p>De producten sneller op een aangepaste plaats en temperatuur opslaan</p>

## CCP1

		opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid (d.w.z. max -15°C)		De producten zo snel mogelijk verwerken om het risico te elimineren <sup>[1]</sup> of op een gepaste manier vernietigen  Personeel opleiden zodat de maximale wachttijd (= tijd tussen ontvangst en opslag bij juiste temperatuur) gerespecteerd wordt
--	--	--	--	--

Betekenis van de gebruikte symbolen: **+**: Besmetting/ **x**: Vermenigvuldiging/ **C**: Chemisch gevaar/ **F**: Fysisch gevaar/ **M**: Microbiologisch gevaar/ **A**: Allergenen

<sup>[1]</sup> De keuze tussen vernietigen en het gebruik van het product mits verdere verwerking is afhankelijk van de tijd en temperatuur waarop de ontwikkeling van micro-organismen is mogelijk geweest en dient geval per geval bekeken te worden. Hiervoor kunnen er een aantal overwegingen gemaakt worden:

- Welke pathogenen kunnen ontwikkelen ten gevolge van de afwijking?
- Is de tijd van de afwijking voldoende lang en is de temperatuur van de afwijking voldoende hoog om de ontwikkeling van desbetreffende pathogenen en de eventuele vorming van toxines mogelijk te maken?
- Welke verdere behandelingen zijn er voor het product nog mogelijk en kunnen deze de pathogenen afdoden en/of de mogelijks aanwezige toxines vernietigen?