

CCP 3 – Temperatuur gekoelde en diepgevroren levensmiddelen tijdens opslag, verdeling en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur gekoelde levensmiddelen (koelruimte, koelmeubels tijdens de verkoop, buffetten)	x M: te hoge temperatuur	<p>Temperatuur voorgeschreven door de fabrikant en vermeld op het etiket</p> <p>Gekoelde producten^[1]: maximale t° is gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek; Een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten (onder bepaalde omstandigheden) voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid^[3]</p>	<p>Dagelijkse controle van de temperatuur van de koelruimten</p> <p>Controle van de goede werking (t°, ...) van de koelmeubels die in gebruik zijn en producten bevatten, o.a. bij de start van de bediening</p> <p>Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten</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 temperatuur bijregelen</p> <p>De betrokken producten identificeren en afzonderen</p> <p>Opslag: de producttemperatuur meten en indien nodig verdere acties ondernemen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Als de afwijking minder dan 3°C is, de producten zo snel mogelijk naar een andere koelruimte verplaatsen. - Als de afwijking meer dan 3°C is, beoordelen of de producten nog verwerkt (bijv. door verhitting) kunnen worden om het risico te elimineren. Indien niet, de producten op een gepaste manier vernietigen.

CCP 3

				<p>Als verwerking nog mogelijk is: bereid de producten indien mogelijk onmiddellijk (zeker binnen de 24 uur). Vernietig de producten op een gepaste manier als dit niet mogelijk is.</p> <p>Verdeling van koude maaltijden en koude bediening:</p> <ul style="list-style-type: none">- Verwijder producten waarvan de temperatuur te hoog is- Implementeer een betere beheersing van de temperatuur tijdens het opdienen van de producten- Verkort de tijd tussen de bereiding en de start van de bediening <p>In geval van een defecte koelinstallatie, laten herstellen door een koeltechnicus</p> <p>Personeel bijkomend opleiden in verband met de maatregelen van bewaking</p>
--	--	--	--	---

<p>Temperatuur diepgevroren levensmiddelen (diepvries)</p>	<p>x M: te hoge temperatuur</p>	<p>Diepvriesproducten: t° maximum -18°C^[2]; Een korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten (onder bepaalde omstandigheden) voor zover dat geen risico's inhoudt voor de gezondheid (d.w.z. max -15°C)</p>	<p>Dagelijkse controle van de temperatuur van de diepvriezers</p> <p>Controle van de goede werking (t°, ...) van de diepvriesmeubels die in gebruik zijn en producten bevatten, o.a. bij de start van de bediening</p>	<p>De afwijkingen registreren</p> <p>De temperatuur bijregelen</p> <p>De betrokken producten identificeren en afzonderen</p> <p>De producttemperatuur meten en indien nodig verdere acties ondernemen:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Als de afwijking minder dan 3°C is, de producten zo snel mogelijk verplaatsen naar een andere diepvriezer. - Als de afwijking meer dan 3°C maar minder dan 8°C is, de producten zo snel mogelijk verplaatsen naar een andere diepvriezer, zoniet de producten zeker niet opnieuw invriezen maar beoordelen of ze nog verwerkt (bijv. door verhitting) kunnen worden om het risico te elimineren. Als dit niet kan moeten de producten op een gepaste manier vernietigd worden. <p>Als verwerking nog mogelijk is: bereid de producten indien mogelijk</p>
--	---------------------------------	---	--	---

CCP 3

				<p>onmiddellijk (zeker binnen de 24 uur). Vernietig de producten op een gepaste manier als dit niet mogelijk is.</p> <p>In geval van een defecte diepvriesinstallatie, laten herstellen door een koeltechnicus</p> <p>Personeel bijkomend opleiden in verband met de maatregelen van bewaking</p>
--	--	--	--	---

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

^[1] Producten die microbiologisch stabiel zijn bij kamertemperatuur, dienen niet gekoeld bewaard te worden (tenzij anders geëtiketteerd).

^[2] Uitzondering: de temperatuur van consumptie-ijs tijdens de bediening mag max. -9°C bedragen, voor softijs is de kritische grenswaarde -5°C (zie PVA 9).

^[3] Opwaartse schommeling niet geldig voor verse visserijproducten, geheel of bewerkt, verse slakken en kikkerbiljetjes, verse eetbare delen van mariene zoogdieren en aquatische reptielen, alsook producten van gekookte en gekoelde schaaldieren en weekdieren en de kant-en-klare levensmiddelen met verse visserijproducten.