

## CCP 4 – Temperatuur warme levensmiddelen tijdens bereiding, heropwarming, bewaring, verdeling van maaltijden en bediening

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur warme levensmiddelen	x M: te lage temperatuur	<p>Temperatuur minimum 60°C<sup>[1]</sup></p> <p>Bij het bakken van bakkerijproducten en hartige snacks: temperatuur minimum 60°C en volledig (af)gebakken product</p> <p>Risicovolle producten (bijv. hamburgers, kippenvlees): gedurende een voldoende lange tijd voldoende verhitten (bijv. minimaal 70°C) tot in de kern</p>	<p>Steekproefsgewijze controle van de temperatuur bij ontvangst van warme producten (bijv. bij ontvangst maaltijden van traiteur)</p> <p>Dagelijkse controle van de temperatuur van de warme producten</p> <p>Respecteer de baktijd en de temperatuur</p> <p>Controleer minstens jaarlijks en na elk technisch onderhoud de goede werking van de oven (bijv. via een controle van de naald of de tijd/temperatuurprogramma's)</p>	<p>De afwijkingen registreren</p> <p>De betrokken producten identificeren en afzonderen</p> <p>De producten voor warme bewaring met een temperatuur tussen 55°C en 60°C opnieuw verhitten. Deze producten in geen geval voor gekoelde bewaring opslaan</p> <p>Producten lager dan 55°C vernietigen</p> <p>De wachttijd voor het opdienen of de verkoop van de warme producten inkorten</p>

## CCP 4

			<p>Steekproefsgewijze (bijv. wekelijks) controle van de goede werking van verwarmingselementen (bijv. warmhoudtoestel, buffetten, warmhoudkarren, ...)</p> <p>Steekproefsgewijze controle van de temperatuur van de producten tijdens en op het einde van de bediening via bijv. buffetten</p>	<p>Warme bediening:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verwarmingselementen bijregelen bij afwijkende temperaturen</li> <li>- Producten die niet kunnen opgewarmd worden tot 60°C moeten zo snel mogelijk opgediend worden</li> </ul> <p>In geval van een defect aan de verwarmingselementen, laten herstellen door een technicus</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

<sup>[1]</sup> In afwijking hiervan mogen bloedworst en kip aan't spit na de productie gedurende maximum 2u bij omgevingstemperatuur worden aangeboden. Daarna moeten zij zo snel mogelijk worden afgekoeld (< 7°C).