

## CCP 7 – Afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Temperatuur en tijd tijdens het afkoelen van warme levensmiddelen die gekoeld bewaard moeten worden	<p>x M: te trage afkoeling</p> <p>x M: te hoge temperatuur</p>	<p>Afkoelen van 60°C naar 10°C of kouder in maximum 2 uur<sup>[1]</sup></p> <p>Na 24 uur: maximale t° zoals gedefinieerd in Tabel 1 van het praktijkhandboek</p>	Steekproefsgewijze controle van de tijd die nodig is om producten voldoende af te koelen, met speciale aandacht voor risicoproducten of producten die moeilijker te koelen zijn (bijv. grote volumes)	<p>De afwijkingen registreren</p> <p>De betrokken producten identificeren en afzonderen</p> <p>De methode voor afkoeling aanpassen zodat de producten sneller afgekoeld kunnen worden: bijvoorbeeld in functie van de aard van de producten onder koud stromend water of in ijswater plaatsen (alleen indien verpakt), verdelen in kleinere porties, regelmatig mengen om afkoelen te versnellen, ...</p> <p>Een snelkoeler gebruiken</p> <p>De houdbaarheid van de producten verkorten (bijv. de betrokken producten sneller gebruiken)</p>

## CCP 7

				Personeel bijkomend opleiden in verband met de toepassing van de juiste productiemethodes
--	--	--	--	---

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

<sup>[1]</sup> Levensmiddelen die niet in kleine porties verdeeld kunnen worden, zoals bijvoorbeeld gekookte hammen, moeten zo snel mogelijk afgekoeld worden. Als richtsnoer kan men voor vleesproducten het volgende aannemen: binnen de 2 uur onder 15°C en binnen de 24 uur onder 7°C.