

## CCP 10 – Afkoelen van melk of room na pasteurisatie voor de productie van niet-gefermenteerde levensmiddelen

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Afkoelen van melk of room na pasteurisatie voor de productie van niet-gefermenteerde levensmiddelen	<p>x M: te trage afkoeling</p> <p>x M: te hoge temperatuur</p>	(Afgeroomde) melk of room na pasteurisatie: afkoelen tot < 10°C in maximum 2 uur <sup>[1]</sup>	Controle van de tijd en temperatuur bij elke productie	<p>De betrokken producten identificeren</p> <p>De afwijkingen registreren</p> <p>De methode voor afkoeling aanpassen zodat de melk of room sneller afgekoeld kan worden: bijv. plaatsen onder koud stromend water of in ijswater, verdelen in kleinere hoeveelheden, goed omroeren, ...</p> <p>De houdbaarheid van de zuivel verkorten (bijv. de betrokken melk sneller gebruiken) op voorwaarde dat de veiligheid van het zuivelproduct gegarandeerd is, zoniet: melk of room vernietigen.</p> <p>In geval van een defect, laten herstellen door een koeltechnicus</p>

## CCP 10

				Bijkomende opleiding van het personeel 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> Indien voldoende hoog gepasteuriseerd werd, kan afgeweken worden van deze waarden en kan een hogere temperatuur worden gehanteerd bij bewaring. In dat geval moeten de toegepaste waarden gedefinieerd en gedocumenteerd worden en beschikbaar zijn tijdens een controle van het FAVV.