



PVA 7 – Houdbaarheid van bederfelijke levensmiddelen tijdens opslag en verkoop

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Overschrijden houdbaarheid van bederfelijke levensmiddelen	x M: overschrijding houdbaarheid	<p>Producten die hun uiterste consumptiedatum niet overschreden hebben</p> <p>Maximale tijdsduur van gekoelde producten in toonbank/verkoop is afhankelijk van het product</p> <p><u>Producten:</u></p> <p>Koude patisserie: gebruik voor nat gebak halffabrikaten die op de productiedag zelf zijn bereid (bijv. slagroom)</p> <p>Gekoelde opslag rauwe melk bij 6°C:</p> <ul style="list-style-type: none"> - voor de bereiding van rauwmelkse producten: maximum 48 uur 	Dagelijkse controle van de datum van minimale houdbaarheid (THT) of uiterste consumptiedatum (TGT) van de producten	<p>De betrokken producten identificeren en afzonderen</p> <p>Producten waarvan de uiterste consumptiedatum overschreden is, en dus niet langer geschikt zijn voor humane consumptie op correcte wijze afvoeren</p> <p>Personeel bijkomend opleiden in verband met de maatregelen van bewaking</p>

PVA 7

		<ul style="list-style-type: none"> - voor de bereiding hittebehandelde producten: maximum 72 uur <p>Verse eieren van eigen productie (bij max. 7°C): gebruik de eieren zo snel mogelijk (ten laatste 28 dagen na legdatum)</p> <p>Aangesneden kaaswielen van harde kaas die dienen om te portioneren tijdens de verkoopsuren (bij max. 21°C): max. 7 dagen</p> <p>Gehakt vlees:</p> <ul style="list-style-type: none"> - snijlingen binnen de 24u vermalen - vacuüm verpakt vlees binnen de 10 dagen vermalen of binnen de 24u verwerken eenmaal de verpakking geopend werd <p>Gehakt vlees en vleesbereidingen die gehakt vlees bevatten verkopen binnen de 48u na het vervaardigen</p>		
--	--	---	--	--

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