

PVA 25 – Het in de handel brengen van microbiologisch gevoelige levensmiddelen van eigen productie

Beschrijving	Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode en frequentie	Corrigerende maatregelen en correctieve acties
Het in de handel brengen van microbiologisch gevoelige levensmiddelen van eigen productie	+ M: ondermaatse grondstoffen, kruiscontaminatie, onvoldoende eliminatie, ... x M: verkeerde bewaartemperatuur, te hoge pH of wateractiviteit	Zie analyses	Zie analyses	Oorzaak nagaan Reinigen en ontsmetten Hygiëne opdrijven Eventueel recept en/of werkwijze aanpassen Maatregelen nemen i.v.m. uit de handel name/recall Personeel opleiden

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