



Federaal Agentschap  
voor de Veiligheid  
van de Voedselketen

Controlebeleid

Directie Transformatie en  
Distributie van  
Voedingsmiddelen

AC-Kruidtuin  
Food Safety Center  
Kruidtuinlaan 55  
1000 Brussel  
Tel. 02 211 82 11

info@favv.be  
www.favv.be

ON 0267.387.230

Aan de certificatieorganismen  
Aan de beroepsverenigingen van de  
distributiesector en horecasector

Correspondent: Jacques Inghelram  
Toestelnummer: 02/211 86 35  
E-mail: [jacques.inghelram@favv.be](mailto:jacques.inghelram@favv.be)

Uw brief van	Uw kenmerk	Ons Kenmerk PCCB/S3/VHO/ 759322	Bijlagen	Datum 10/10/2011
--------------	------------	---------------------------------------	----------	---------------------

Betreft:                   Temperatuur van levensmiddelen die warm worden bewaard of geleverd

Geachte mevrouw, geachte heer,

Sinds de publicatie van het koninklijk besluit van 18 mei 2011 tot wijziging van het koninklijk besluit van 22 december 2005 betreffende levensmiddelenhygiëne schrijft de regelgeving voor dat levensmiddelen die warm worden bewaard of geleverd, moeten worden bewaard of geleverd bij een temperatuur van ten minste 55°C en niet bij een temperatuur van ten minste 65°C. Deze bepaling is van toepassing op de levering van alle warme levensmiddelen, ongeacht of ze van dierlijke oorsprong zijn of niet .

Bijgevolg is het zo dat als de temperatuur van warme producten ten minste 55°C bedraagt dit bij de audits als aanvaardbaar moet worden beschouwd (ook als de gids of de audittools nog de grenswaarde van 65°C vermeldt). Er geldt echter geen tolerantie en telkens als de temperatuur lager is dan de norm van 55°C moet dit leiden tot een non-conformiteit A2.

Hoogachtend,

Getekend P. Naassens  
Voor Herman Diricks afw.  
Directeur-generaal

Onze opdracht is te waken  
over de veiligheid van de  
voedselketen en de kwaliteit van  
ons voedsel, ter bescherming van  
de gezondheid van  
mens, dier en plant.