

CCP - Ontvangst



Gevaar/ risico	Normen en kritische grenswaarden	Bewakingsmethode	Frequentie
x M: te hoge temperatuur van te koelen of diepgevroren levensmiddelen	<p>Gekoelde producten: Maximale t° gedefinieerd in de tabel in de Quick Start Fiche betreffende de temperaturen Een onvermijdelijke korte opwaartse schommeling van 3°C is toegelaten</p> <p>Diepgevroren producten: Max. -18°C Een korte opwaartse schommeling tot -15°C is toegelaten</p>	<p>Controle van de temperatuur van de goederen Beheersing van de tijd van verblijf buiten de koelruimte of diepvries</p>	Steekproefsgewijs
x M: te lage temperatuur van warme levensmiddelen	<p>Min. 60°C: Een afwijking tot 55°C is toegelaten</p>	Controle van de temperatuur van de goederen	Steekproefsgewijs

gebruikte symbolen: x: Vermenigvuldiging / M: Microbiologisch gevaar



CORRECTIEVE ACTIES EN CORRIGERENDE MAATREGELEN

- Registreer de afwijkingen
- Weiger de producten die niet voldoen aan de vereisten bij de levering
- Meld elke afwijking aan de leverancier



In geval van problemen met de temperatuur (omdat de levensmiddelen niet tijdig in de koelruimte of diepvries worden geplaatst):

- Sla de producten onmiddellijk op een aangepaste plaats en temperatuur op
- Verwerk de producten binnen de 6 uur om het risico te elimineren of vernietig ze op een gepaste manier
- Leid het personeel op zodat de wachttijd verkort