



V1. Bevordert het ongeopende levensmiddel de groei van vegetatieve cellen van pathogene bacteriën?

Voor antwoorden, zie de volgende tabel:

C: Bevordert de groei | PC: Bevordert de groei niet

a _w	pH				
	< 3,9	Van 3,9 tot < 4,2	4,2-4,6	> 4,6-5,0	> 5,0
< 0,88	PC	PC	PC	PC	PC
0,88-0,90	PC	PC	PC	PC	C
> 0,90-0,92	PC	PC	PC	C	C
> 0,92-0,96	PC	PC	C	C	C
> 0,96	PC	C	C	C	C

JA

NEE



V2. Kan de exploitant uit de voedingssector aantonen dat het ongeopend levensmiddel de groei van pathogene agentia niet bevordert onder redelijkerwijs te verwachten temperatuursomstandigheden tijdens de distributie en opslag?

JA



V3. Verandert na opening de intrinsieke of extrinsieke factor (pH, a_w, atmosfeer, enz.) van het levensmiddel die de groei kan beïnvloeden, waardoor de groei van vegetatieve cellen van pathogene bacteriën in de hand kan worden gewerkt?

NEE

NEE

Voedingsmiddelen moeten na opening gekoeld worden bewaard

Levensmiddelen moeten na opening worden bewaard bij de voor ongeopende levensmiddelen aangegeven temperatuursvereisten, tenzij om kwaliteitsredenen andere voorwaarden worden vereist



V4. Kunnen vegetatieve cellen van pathogene bacteriën in voedsel aanwezig zijn voordat de verpakking wordt geopend?

NEE

JA



T5. Is er een verandering in de intrinsieke of extrinsieke factoren van het levensmiddel (pH, a_w, atmosfeer, enz.) nadat de verpakking is geopend, die de groei van vegetatieve cellen van pathogene bacteriën versnelt in vergelijking met de ongeopende verpakking?

NEE

JA

De verbruiksduur na opening blijft dezelfde zoals aangegeven door de oorspronkelijke datum "Ten minste houdbaar tot" of "uiterste consumptiedatum", tenzij een kortere secundaire houdbaarheidstermijn vereist is omwille van kwaliteitsredenen

JA

Voedingsmiddelen moeten na opening gekoeld bewaard worden

De verbruiksduur na opening is korter dan wat de oorspronkelijke datum vermeldt "ten minste houdbaar tot"* of "uiterste consumptiedatum"

*Voor voedingsmiddelen met een datum "ten minste houdbaar tot" moeten er voorschriften voor de bewaar temperatuur na opening (bv. "gekoeld bewaren") overwogen worden