

Hygiëneopleiding personeel 20



Vlees is een voedingsmiddel waarmee zorgzaam moet omgesprongen worden.

Dat is ook de reden waarom er enorm veel aandacht moet besteed worden aan de bewaring van vlees.

De wetgever heeft dan ook temperatuurvoorschriften opgelegd die nauwkeurig opgevolgd dienen te worden.

Hiernaast vindt u een overzicht van de kerntemperaturen die geëerbiedigd moeten worden:

* Voor vleesproducten bedraagt de maximale kerntemperatuur + 7 °C tenzij:

- gedroogde vleesproducten die bij omgevingstemperatuur microbiologisch stabiel zijn

- vleesconserven in hermetisch gesloten recipiënten die bij omgevingstemperatuur langer dan achttien maanden houdbaar zijn in microbiologische zin.

In beide gevallen wordt de omgevingstemperatuur aanvaard.

- de leverancier een hogere temperatuur vermeldt op de verpakking.

PRODUCT	KERNTEMPERATUUR BIJ BEWARING
gekoeld vlees van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren (runderen, kalveren, varkens, schapen, paarden), gekweekte wilde hoefdieren en grof vrij wild	max. + 7°C
gekoeld vers slachtafval van als landbouwhuisdier gehouden hoefdieren, gekweekt wild, vrij wild, pluimvee en lagomorfen (konijnen)	max. + 4°C
gekoeld vers vlees van pluimvee, gekweekte loopvogels, lagomorfen en klein vrij wild	max. + 4°C
diepgevroren vlees	max. - 18°C
vleesproducten *	max. + 7°C
gehakt vlees en vleesbereidingen - onder gekoelde vorm - onder diepgevroren vorm	max. + 4°C max. - 18°C
levensmiddelen die warm worden verkocht	min. + 55°C

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

Ons vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

Bij de ingangscntrole van het vers vlees stel ik vast dat de inwendige kerntemperatuur + 9° C bedraagt. Moet ik de levering weigeren?

Neen, het F.A.V.V. staat een tolerantie toe van + 3°C. Aangezien de wettelijke opgelegde inwendige kerntemperatuur max. +7° C bedraagt, blijft de + 9°C bij de levering binnen de toelaatbare grenzen. Het spreekt vanzelf dat u onmiddellijk het vers vlees in de koeling plaatst opdat de inwendige kerntemperatuur van max. +7°C, zo spoedig mogelijk bereikt wordt.

Noteer de temperatuur op de leveringsbon en verwittig uw leverancier

Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

RUNDEREN De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		2-okt-2009	9-okt-2009	16-okt-2009	23-okt-2009
Battice	Stieren (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
	Stieren dikbil	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04
Brugge	Stieren dikbil	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04	2,89 - 3,04
	Vaarzen dikbil	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90	2,60 - 2,90

Opmerkingen

02-okt-09 Koeien en vaarzen: dalende prijzen

09-okt-09

16-okt-09 Stabiele prijzen

23-okt-09 Stabiele prijzen