





Temperatuurgrenswaarden – voedselproductie, voedsel service

De belangrijkste meetwaarde bij het bereiden en serveren van voedsel is de temperatuur. Deze wordt zowel in het levensmiddel (kerntemperatuur) als in de oven (omgevingstemperatuur) gemeten:

Commerciële temperatuurgrenswaarden in de EU:

Belangrijke temperatuurgrenswaarden		
Warme spijzen voor snel serveren (vlees/vis)	≥ 80 °C min. 3 min ≥ 72 °C min. 10 min	≥ 65 °C
Koude spijzen, delicatessen, rauwkost, koude vleeschotels, niet-geconserveerde salades, dressings (melk, ei), desserts	≤ 7 °C	≤ 7 °C
Consumptie-ijs	Warme productie (= pasteurisatie) 85 °C kort verhit 65 °C lang verhit Koude productie ≤ -10 °C	≤ -18 °C (in kant-en-klaar verpakking) ≤ -5 °C (serveren los consumptie- ijs)
Referentiemonsters	Referentiemonsters Min. 1 week bewaren bij ≤ -18 °C	
Desinfectie-inrichtingen	Water ≥ +82 °C	



Steekmeting



Steekmeting



Infraroodmeting



Temperatuur en hygiëne bij de bereiding van levensmiddelen

Bij de verwerking en opslag van levensmiddelen spelen temperatuur en hygiëne een cruciale rol. Uit een studie van een Belgische restaurantketen is gebleken dat in 56 procent van alle gevallen van bedorven levensmiddelen verkeerde koeling de oorzaak was.

Gevaren bij de verwerking van levensmiddelen

1. Levensmiddelen worden onvoldoende gekoeld of verhit.
2. Warm toe bereide levensmiddelen worden te lang zonder koeling bewaard.
3. Koelinrichtingen worden overbelast. Gevolg: te hoge temperaturen.
4. Er wordt te weinig gelet op persoonlijke hygiëne van het personeel.
5. 'Zuivere' en 'onzuivere' processen worden onvoldoende gescheiden.
6. Rauwe en reeds verhitte levensmiddelen worden samen opgeslagen.
7. Dooivloeistof komt in aanraking met andere levensmiddelen.



Steekmeting temperatuur



Temperatuurmeting in deeg



Continue temperatuurcontrole in de productie