



## Temperatuurgrenswaarden – inkomende goederen

Bij inkomende goederen moet het resultaat van de controle in de daarvoor bestemde lijsten worden bijgehouden. Als grenswaarden werden overschreden, moeten de waren worden geweigerd. Dit moet door de handtekening van de leverancier worden bevestigd.

| Belangrijke<br>temperatuurgrenswaarden        | Inkomende goederen   |
|---|----------------------|
| Vlees, vis – diepgevroren                     | $\leq -18\text{ °C}$ |
| Diepgevroren producten                        | $\leq -18\text{ °C}$ |
| Consumptie-ijs                                | $\leq -18\text{ °C}$ |
| Vlees, vis – bevroren                         | $\leq -12\text{ °C}$ |
| Verse vis                                     | $\leq 2\text{ °C}$   |
| Gehakt (uit EU-bedrijven)                     | $\leq 2\text{ °C}$   |
| Gehakt (ter plaatse bereid en verkocht)       | $\leq 2\text{ °C}$   |
| Orgaanvlees                                   | $\leq 3\text{ °C}$   |
| Vers gevogelte, haas/konijn, klein wild       | $\leq 4\text{ °C}$   |
| Bereid vlees (uit EU-bedrijven)               | $\leq 4\text{ °C}$   |
| Bereid vlees (ter plaatse bereid en verkocht) | $\leq 4\text{ °C}$   |
| Vers vlees (hoefdieren, groot wild)           | $\leq 7\text{ °C}$   |
| Vleesproducten, delicatessen                  | $\leq 7\text{ °C}$   |
| Gerookte vis                                  | $\leq 7\text{ °C}$   |
| Bakproducten met niet doorgebakken vulling    | $\leq 7\text{ °C}$   |
| Bakproducten met niet doorgebakken vulling    | $\leq 7\text{ °C}$   |



## Inkomende goederen meting in 3 stappen

### Hoe meet ik correct?

De meest nauwkeurige meting is altijd een kerntemperatuurmeting, d.w.z. een steekvoeler meet de temperatuur binnenin het gekoelde product.

Nadeel: de verpakking kan beschadigd worden.

Om dat te vermijden heeft in de praktijk een 3-fasen methode ingang gevonden:

1. Eerst wordt met een infraroodmeter het oppervlak gescand.  
Als de temperatuur duidelijk binnen de marges ligt, is de controle beëindigd.  
Voorbeeld: de yoghurtbekers hebben een temperatuur van 5 °C (limiet: maximaal 8 °C).
2. De temperatuur ligt bij een paar yoghurtbekers boven 8 °C? Dan wordt een contactvoeler tussen twee yoghurtbekers gestoken en wordt de temperatuur daar gemeten. Ook deze meting is niet-destructief.
3. Is de temperatuur nog steeds te hoog? Dan wordt afsluitend een steekmeting bij een of meer bekertjes uitgevoerd. De voeler wordt door het deksel in het levensmiddel gestoken en meet zo de werkelijke kerntemperatuur.



Infraroodmeting



Contactmeting



Steekmeting