

## HACCP NORMEN INKOOP VLEESPRODUKTEN

Microbiologische normen/ richtwaarden ingekochte waren en zelf bewerkte/ bereide producten. Gebruik onderstaande tabellen om uw leverancier te houden aan wettelijke vereisten/ richtwaarden. U kunt uw leverancier steekproefsgewijs controleren door ontvangen producten in originele verpakking te laten onderzoeken door een erkend bedrijf.

| <b>VLEESPRODUKTEN</b>                                                                                                                                  |                                                                                                               |                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Soort product</b>                                                                                                                                   | <b>Onderzoek</b>                                                                                              | <b>Normen</b><br><small>Kve = kiemgetal of kolonievormende eenheden</small>                                                  |
| Gehakt vlees *                                                                                                                                         | Totaal aerob kiemgetal<br>E. coli<br>Salmonella                                                               | Max. 5.000.000 kve/g<br>Max. 500 kve/g<br>Afwezig in 25 gram                                                                 |
| Rauw vlees (geen rund)                                                                                                                                 | Totaal aerob kiemgetal<br>E. coli<br>Salmonella                                                               | Max. 5.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Afwezig in 25 gram                                                                |
| Rauw rundvlees (gerijpt)                                                                                                                               | Niet-melkzuurbacteriën<br>E. coli<br>Salmonella                                                               | Max. 5.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Afwezig in 25 gram                                                                |
| Gekruid vlees / vleesbereiding                                                                                                                         | Totaal aerob kiemgetal<br>E. coli<br>Salmonella                                                               | Max. 5.000.000 kve/g<br>Max. 500 kve/g<br>Afwezig in 25 gram                                                                 |
| Vleeswaar gesneden (ongefermenteerd)                                                                                                                   | Melkzuurbacteriën<br>Enterobacteriaceae<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes<br>E. coli      | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram<br>Max. 1000 kve/g |
| Vleeswaar gefermenteerd (o.a. salami)                                                                                                                  | Niet-Melkzuurbacteriën<br>Enterobacteriaceae<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes<br>E. coli | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram<br>Max. 1000 kve/g |
| Gaar vlees algemeen                                                                                                                                    | Totaal aerob kiemgetal<br>Enterobacteriaceae<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes                          | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram                                          |
| <p>* = Hoge kiemgetallen kunnen worden veroorzaakt door het gebruik maken van gerijpt vlees (rundersnippers)<br/> ** = Warenwet max. 100.000 kve/g</p> |                                                                                                               |                                                                                                                              |

## HACCP NORMEN INKOOP VISPRODUKTEN

Microbiologische normen/ richtwaarden ingekochte waren en zelf bewerkte/ bereide producten. Gebruik onderstaande tabellen om uw leverancier te houden aan wettelijke vereisten/ richtwaarden. U kunt uw leverancier steekproefsgewijs controleren door ontvangen producten in originele verpakking te laten onderzoeken door een erkend bedrijf.

| <b>VISPRODUKTEN</b>              |                                                                                                     |                                                                                                           |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Soort product</b>             | <b>Onderzoek</b>                                                                                    | <b>Normen</b><br><small>Kve = kiemgetal of kolonievormende eenheden</small>                               |
| Rauwe vis te verhitten           | Totaal aeroob kiemgetal<br>E. coli<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes            | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram |
| Rauwe vis consumptiegereed       | Totaal aeroob kiemgetal<br>E. coli<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes            | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram |
| Garnalen                         | Totaal aeroob kiemgetal<br>E. coli<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes            | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 10 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram   |
| Gaar product                     | Totaal aeroob kiemgetal<br>Enterobacteriaceae<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram |
| ** = Warenwet max. 100.000 kve/g |                                                                                                     |                                                                                                           |

## HACCP NORMEN INKOOP AGF

Microbiologische normen/ richtwaarden ingekochte waren en zelf bewerkte/ bereide producten. Gebruik onderstaande tabellen om uw leverancier te houden aan wettelijke vereisten/ richtwaarden. U kunt uw leverancier steekproefsgewijs controleren door ontvangen producten in originele verpakking te laten onderzoeken door een erkend bedrijf.

| <b>AGF</b>                       |                                                                                                     |                                                                                                            |
|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Soort product</b>             | <b>Onderzoek</b>                                                                                    | <b>Normen</b><br><small>Kve = kiemgetal of kolonievormende eenheden</small>                                |
| Vers fruit salade                | Melzuurbacteriën<br>E. coli<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes<br>(bij pH > 4,5) | Max. 5.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram  |
| Verse vruchtensappen             | Melzuurbacteriën<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes (bij pH > 4,5)<br>E. coli    | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram<br><br>Max. 1000 kve/g |
| Rauwkostsalades                  | Melzuurbacteriën<br>E. coli<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes                   | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram  |
| Gesneden groenten panklaar       | Melzuurbacteriën<br>St. aureus<br>E. coli                                                           | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **                                              |
| ** = Warenwet max. 100.000 kve/g |                                                                                                     |                                                                                                            |

| <b>KANT &amp; KLAAR MAALTIJDCOMPONENTEN</b>                      |                                                                                                                           |                                                                                                                                |
|------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Soort product</b>                                             | <b>Onderzoek</b>                                                                                                          | <b>Normen</b><br><small>Kve = kiemgetal of kolonievormende eenheden</small>                                                    |
| Verhitte teruggekoelde producten<br>(maaltijden, soepen, sauzen) | Totaal aerobisch kiemgetal<br>Enterobacteriaceae<br>St. aureus<br>Salmonella<br>Listeria monocytogenes<br>Bacillus cereus | Max. 1.000.000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g<br>Max. 1000 kve/g **<br>Afwezig in 25 gram<br>Afwezig in 25 gram<br>Max. 1000 kve/g** |
| ** = Warenwet max. 100.000 kve/g                                 |                                                                                                                           |                                                                                                                                |