

Pagina	was	wordt	wijziging
8	-	. Worden verpakte producten aangebroken, dan verkort dit de houdbaarheid en gelden de THT- en TGT-datum niet meer. Ook bij het aanbreken van verpakte producten is daarom het noteren van de IVD vereist.	Meer toelichting op de begrippen THT en TGT
9	Temperatuur 60 °	Temperatuur 75°	De temperatuur is altijd 75°, alleen bij uitserveren is deze 60°
14	Temperatuur frituren 185°	Controleer of de temperatuur van de olie of het vet niet hoger kan worden dan 175 ° C.	De maximum temperatuur is 175°, daardoor geen verschil bij frituren verschillende producten.
15	Regeneer tot een kerntemperatuur van minimaal 60 ° C.	Regeneer tot een kerntemperatuur van minimaal 75 ° C.	Kerntemperatuur altijd 75 ° C.
15	Verhit reeds eerder verhitte producten tot minimaal 60 °C in de kern	Verhit reeds eerder verhitte producten tot minimaal 75 °C in de kern	idem
17	Was bij machinaal afwassen een programma met en hoog naspoeltemperatuur. (85	Bij machinaal afwassen moet er een goede afstemming van watertemperatuur, dosering van reinigings- en naspoelmiddel en een tijdsduur zijn om een voldoende desinfecterend resultaat te verkrijgen (Maak hierbij gebruik van de aanbevelingen in de gebruiksaanwijzing van de fabrikant). Om een maximaal mogelijke microbiologische afdoding te realiseren, moet bij voorkeur gebruik worden gemaakt van een programma met een zo hoog mogelijke naspoeltemperatuur (minimaal 70 °C). Er zijn verschillende vaatwasmachines met diverse naspoeltemperaturen. De fabrikant moet kunnen aantonen of er een voldoende desinfecterend resultaat wordt behaald.	Er wordt geen temperatuur meer aangegeven, 85 °C, maar er wordt verwezen naar de fabrikant., met uitleg.
19	Temperatuur naspoelwater afwasmachine (minimaal 85 °C).	Temperatuur naspoelwater afwasmachine (minimaal 70 °C). . De fabrikant moet kunnen aantonen of er een voldoende desinfecterend	Geen temperatuur eisen , de fabrikant moet kunnen aantonen dat..

		resultaat wordt behaald	
		De registratie van wat tijdens deze controles is waargenomen is niet verplicht, maar wordt sterk aanbevolen. Worden afwijkingen van de norm geconstateerd, dan is het tevens noodzakelijk te registreren welke actie is ondernomen om de afwijkingen op te lossen	Onderscheid tussen registratie en registreren van afwijkingen van de norm
19		Een periodieke evaluatie (interne audit) van de voedingsverzorging is wenselijk. Dit geldt te meer als niet wordt gekozen voor registratie	Andere formulering, inhoudelijk geen verschil.
28	<ul style="list-style-type: none"> temperatuur naspooelwater vaatwasser min. 85 °C 	<ul style="list-style-type: none"> temperatuur naspooelwater vaatwasser 	Temperatuur naspooelwater hoeft geen 85 graden te zijn, wel periodieke controle.
34	Thermisch reinigen: Reinigen in vaatwasser met naspooel water van 85 o C of uit koken (100 o C) of in de magnetron.	Reinigen in vaatwasser of uit koken (100 o C) of in de magnetron. De fabrikant moet kunnen aantonen of er een voldoende desinfecterend resultaat wordt behaald.	Schrappen van verplichting temperatuur naspooelwater en wijziging in aantonen fabrikant of er voldoende desinfecterend resultaat wordt behaald
36 / 37	Bijlage 4 Ontvangst en opslag,, bereiden verwarmen, bewaren		Eisen zijn gewijzigd, werkinstructies dienen aangepaste worden.
38	Schema 2	Regenereren en verwarmen	Temperaturen aanpassen
41	Schema 1 flessenvoeding Item bereiden:	periodiek	Temperatuur van spooelwater is niet meer vereist, de controle moet periodiek
	Bewaren: Controle van de opslagtemperatuur	Voeding steeds vers aanmaken	Voeding kan niet bewaard worden
41	Als afgekolde moedermelk binnen 72 uur wordt gebruikt	Als afgekolde moedermelk binnen 48 uur	72 gewijzigd in 48
41	Maximaal 48 uur bij 4 °C in koelkast; Norm: <- 18°C en tolerantie: - 15°C vriezer	Maximaal 48uur bij 4 °C in koelkast (niet in de deur!); Norm: maximaal 3 maanden bij maximaal -18°C en tolerantie: -15°C in vriezer	Niet in de deur bewaren
43	Schema 2		Niet in de deur bewaren