



WERKBOEK 
VOEDSELVEILIGHEID

3^{de} graad

TOT IN HET HART
VAN HET VAK



OEFENING 1

DOOR REDACTIE (5/11/14 03U02) - BRON: HET LAATSTE NIEUWS



“VOEDSELALLERGIE? DAN EET JE NOG ALTIJD BETER THUIS”

Wie allergisch is voor de meest voorkomende allergenen in ons voedsel - zoals soja en eieren - kan vanaf 13 december met een gerust hart uit eten. In theorie toch, want de Europese wet die zegt dat horeca de klant moet informeren over allergenen, dreigt op een sisser uit te draaien. “200.000 Belgen kampen met zo'n allergie en kunnen nog steeds beter thuis eten.”

Nog eens een dag en een nacht lang doodziek zijn omdat er toevallig citrus in het roomijs op restaurant zat of zelfs ei zo na stikken door de visbouillon in de soep van de traiteur: het zou Gunter Van Dyck - voorzitter van Allergienet, de vereniging voor mensen met een allergie - over een dikke maand niet meer mogen overkomen. Europa legt namelijk regels op over allergenen aan iedereen die bereid voedsel verkoopt, van de bakker en de slager op de hoek tot de supermarkten, frituristen en de cafébaas op de tennisclub.

Wettelijk gezien moet elke spijkaart vanaf 13 december een bijsluiting met allergeneninfo bevatten, maar Horeca Vlaanderen bekwam al een uitzondering bij Volksgezondheid: ook mondeling de klant informeren over de gebruikte ingrediënten volstaat in België. Maar zelfs dan moet al wie maaltijden serveert of verkoopt zich omscholen tot een halve voedingsdeskundige.

En daar ziet het volgens Allergienet niet naar uit. “Die uitzondering deed ons de wenkbrauwen al fronsen, maar bij alle instanties valt te horen dat zelfs de Belgische interpretatie van de wet zeer wazig gebeurt. Over een dikke maand moet elke kelner, elke slagervrouw en elke friturist op de hoogte zijn van welke ingrediënten in hun producten verwerkt zitten. Ik zie dat niet gebeuren. Opnieuw zullen we op restaurant moeten rekenen op de goodwill, maar een foutje is zó snel gebeurd.”

Over welke allergenen gaat het in dit artikel?

Wat is een allergeen?

(dit is leerstof van graad 2 en 3)

OEFFENING 2

1. Geef 3 voorbeelden van situaties waarin iemand ziek is geworden van eten of drinken.
2. Plaats deze voorbeelden onder de volgende categorieën:
A biologische gevaren
B fysische gevaren
C chemische gevaren
D allergenen
3. Bediscussieer met de klas hoe groot de kans is dat zo'n situatie voorvalt.

VOORBEELDEN	A	B	C	D
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				
.....				

OEFENING 3

Etiket Voorbeeld

Maatjesharing
Inhoud: 2 stuks met uitjes
Handgefileerd
Rijk aan Omega 3 vetzuren

1 maatjesharing (65 g) bevat:

Energie	Vet	Verz. vet	Suikers	Zout
526 kJ 126 kcal	8,6 g	2,0 g	0,3 g	1,25 g
6%	12%	10%	<1%	20%

per 100g: 810 kJ/194 kcal
% van referentie-inname van een gemiddelde volwassene
(8400 kJ/ 2000 kcal)

Ingrediënten: Haring (vis), zout, ui

Vangstgebied: FAO 27 Noord Oostelijk deel Atlantische oceaan (m.u.v. Oostzee)

Dit product is volgens de milieunormen voor duurzame visserij van de MSC gevangen.
SGS-NL-MSC-C-0000

Verpakt onder beschermende atmosfeer

Gekoeld bewaren bij +2 °C tot +7 °C

Ingevroren op: **10-12-14**

Te gebruiken tot: **01-11-2015**

Jansen B.V.
Postbus 625 2345 LM
Hoofddorp, Nederland

NL 1234 EG

L11478336

Gemiddelde voedingswaarden

	Per 100 g	1 portie (65g)
Energie	810kJ/194 kcal	526kJ/126 kcal
Vet	13,3 g	8,6 g
waarvan verzadigd vet	3,0 g	2,0 g
enkelvoudig onverz. vet	5,1 g	3,3 g
meervoudig onverz. vet	1,8 g	1,2 g
Koolhydraten	0,5 g	0,3 g
waarvan suikers	0,4 g	0,3 g
polyolen	0 g	0 g
zetmeel	0 g	0 g
Vezels	1,6 g	1,0 g
Eiwitten	18,5 g	12,0 g
Zout	1,95 g	1,25 g
Omega 3 vetzuren totaal	1,5 g	0,98 g
waarvan EPA + DHA	1080 mg	700 mg

Verpakking bevat 2 stuks maatjesharing (2 porties)
1 portie is 65 g

Welk allergeen vind je terug op dit etiket?

.....

.....

.....

Som nog drie andere allergenen op.

.....

.....

.....

Benoem twee mogelijke symptomen van een voedselallergie.

.....

.....

.....

.....

OEFENING 4

Som 3 allergenen op die in volgende bereiding kunnen voorkomen.
Gebruik hiervoor de informatietool 'Allergenen'.

*Sint-Jakobsvrucht, witloof, appel, zwarte pens,
vinaigrette van sjalot, veldsla, walnoot, ganzenlever*



*Lamskroon, salsa van groentjes,
aardappelgratin met zure room, tijmsausje*



Kaasbordje

OEFENING 5

Welk toestel is dit?



Som 2 risico's op voor voedselveiligheid bij verkeerd gebruik van dit toestel.

OEFENING 6

Welk soort micro-organisme zie je op beide foto's?

.....
.....

Welk micro-organisme ken je nog?

.....
.....

Tot welk soort gevaar behoren micro-organismen samen met de macro-organismen?

.....
.....



OEFENING 7

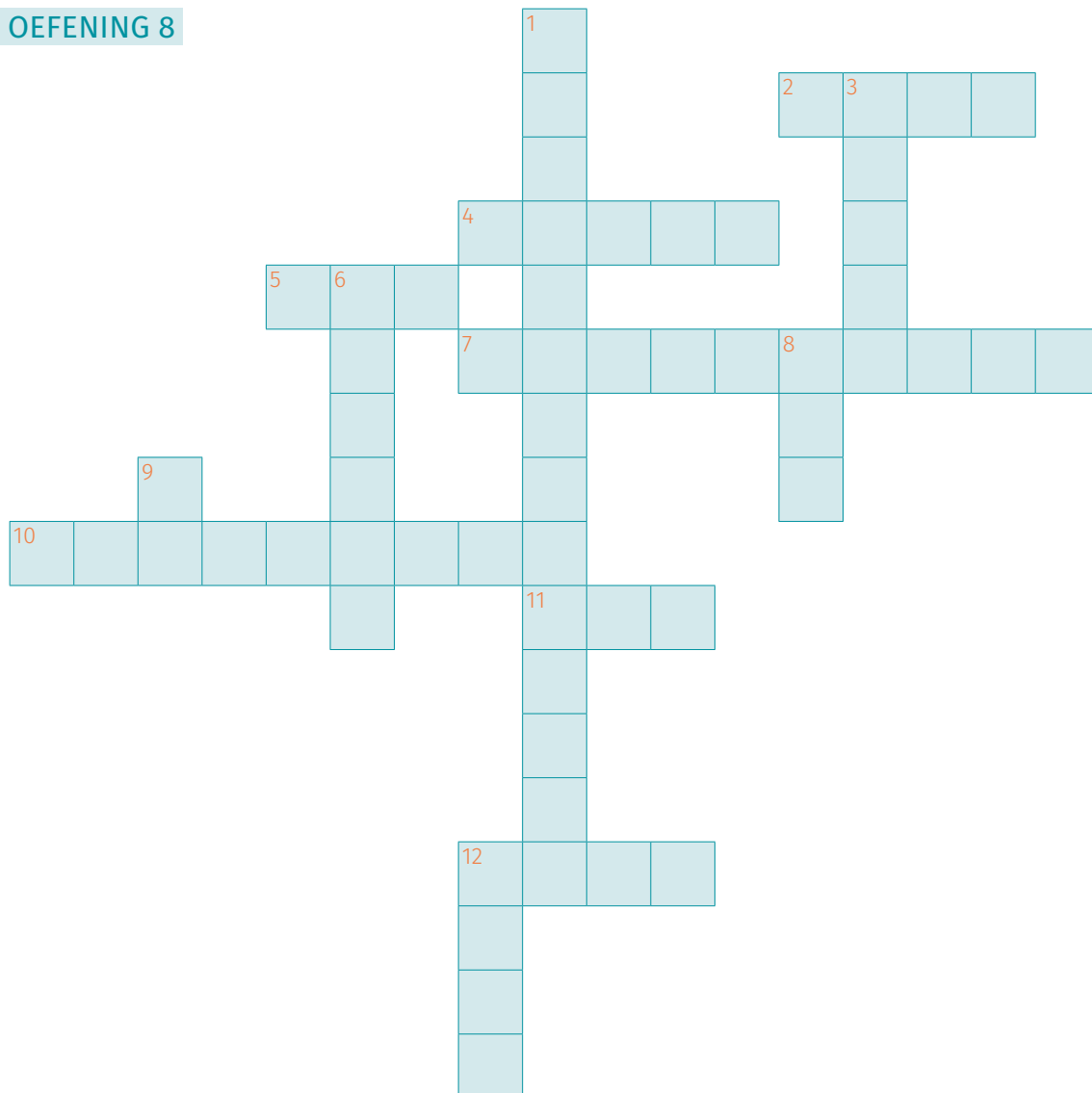
Welke manier is niet veilig om voedsel te regenereren?

- A kookpot
- B oven
- C kokend water met gesloten verpakking
- D bain-marie

Waarom niet?

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

OEFENING 8



Horizontaal:

2. federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen
4. hazard analysis and critical control point
5. ten minste houdbaar tot
7. verontreiniging van voedsel
10. door allerlei maatregelen gevaren en risico's onder controle hebben
11. autocontrolesysteem
12. first expired first out

Verticaal:

1. het proces van verzamelen en beoordelen van gevaren
3. een systematisch en onafhankelijk onderzoek
6. gevaar
8. te gebruiken tot
9. zuurtegraad
12. first in first out

OEFENING 9

Welk woord past niet in de reeks? Onderstreep het woord en noteer waarom.

- A Gevaar – analyse – overzicht - kritische – te beheersen
- B Fysisch gevaar – chemisch gevaar – psychisch gevaar - biologisch gevaar
- C Grondstoffencircuit – productencircuit – groentecircuit – afvalcircuit - afwascircuit

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

OEFENING 10

Vul het juiste woord in. De in te vullen woorden vind je in de volgende lijst:

routeplan – kritische controlepunten – besmetting – controle
productieproces – aandachtspunt – risico – bewaking

Om de vast te leggen, kijk je eerst naar de
verschillende stappen die je neemt tijdens een

Je kunt dit uitstippelen op een van de keuken.

Vervolgens noteer je de stappen waar het het hoogst
is en waar dus noodzakelijk is en moet gebeuren.

Een vormt een kleiner risico op besmetting.

Extra toezicht en indien nodig bijsturen, is voldoende om het onder te houden.

OEFENING 11

Groepsopdracht

Maak met groepjes in de klas de routing op in de keuken op school. Bespreek de “knelpunten”, plaatsen waar, doordat er veel stromen mekaar kruisen, risico is op kruisbesmetting.

Vergelijk nadien en bespreek klassikaal.

OEFENING 12

Juist of fout? Leg uit.

Bij gekoppeld koken gebeurt de inkoop, voorbereiding, bereiding en het verbruik van de gerechten op het moment dat het kan tijdens de dienst. Dat wil zeggen: zo snel mogelijk.

Het ingangsregister kun je gebruiken als je een levering goederen controleert. Je noteert er onder andere de volgende gegevens in: lotnummer, staat van de verpakking, naam van de leverancier.

OEFENING 14

Woordzoeker. Zoek en doorstreep volgende woorden in de onderstaande woordenreeks:

controlepunten – voedselveiligheid – allergeen – afval – sorteerbakken
 kruisbesmetting – hygiënisch – gevaar – ontkoppeld – kerntemperatuur

k	a	s	r	t	e	r	t	v	d	a	z	e	r	v	b	n	l	p	q
z	e	c	q	a	s	l	k	d	f	g	s	o	p	m	l	a	k	v	h
a	o	r	g	m	h	y	g	i	e	n	i	s	c	h	l	s	d	o	f
m	o	n	n	d	s	e	z	b	n	c	x	w	p	l	n	c	q	e	z
w	a	p	o	t	c	v	b	z	s	m	r	y	e	f	s	l	k	d	x
c	o	z	k	d	e	f	h	n	l	r	w	r	l	p	z	e	x	s	o
y	n	v	g	l	m	m	e	s	u	y	g	v	r	z	a	k	o	e	t
h	t	g	f	d	s	q	p	w	x	e	c	b	n	m	l	y	u	l	i
o	k	p	a	z	e	r	t	e	e	f	g	h	i	o	p	f	r	v	i
q	o	s	d	f	h	g	j	n	r	k	q	c	v	b	n	p	o	e	m
l	p	s	o	r	t	e	e	r	b	a	k	k	e	n	g	f	d	i	s
w	p	n	b	v	c	v	x	m	l	k	t	j	h	g	f	d	s	l	q
a	e	z	r	t	y	a	u	i	o	p	m	u	l	k	j	h	g	i	n
b	l	v	a	f	v	a	l	c	x	w	q	s	u	d	j	l	r	g	i
l	d	k	j	h	g	r	f	r	e	z	q	p	o	r	i	u	y	h	t
r	e	z	a	q	s	d	t	g	h	j	k	l	m	w	x	c	v	e	b
n	a	z	e	r	t	y	u	i	k	j	h	g	f	d	s	n	b	i	v
w	x	c	v	b	n	q	s	d	f	g	h	j	k	l	m	p	o	d	i
u	y	k	r	u	i	s	b	e	s	m	e	t	t	i	n	g	r	e	z
q	s	d	f	l	m	y	t	r	e	c	x	z	w	a	m	o	k	u	h
t	r	f	e	d	z	a	x	e	v	t	n	u	m	p	k	i	f	e	x
z	a	s	d	n	e	t	n	u	p	e	l	o	r	t	n	o	c	w	n

HORECA FORMA

Toch nog vragen? Binnen Team Onderwijs kan je contact opnemen met de consulent uit de provincie:

DOMEINVERANTWOORDELIJKE ONDERWIJS

Fredie Hogenhout

0475 59 98 50

fredie.hogenhout@horecaformavlaanderen.be

WEST-VLAANDEREN

Dries Cosaert

0499 36 31 83

dries.cosaert@horecaformavlaanderen.be

OOST-VLAANDEREN, BHV

Dorien Podevijn

0476 37 85 16

dorien.podevijn@horecaformavlaanderen.be

ANTWERPEN

Filip Govaerts

0491 50 73 80

filip.govaerts@horecaformavlaanderen.be

LIMBURG, VLAAMS-BRABANT

Caroline Hoydonckx

0479 63 03 39

caroline.hoydonckx@horecaformavlaanderen.be

OPLEIDINGSAANBOD HORECA FORMA

Werknemers en werkgevers binnen PC 302

vlaanderen.horecaforma.be

GUIDEA

Guidea is jouw gids door de horeca. Zij wijst je de weg naar waardevolle kennis, cijfers en studies over werken, tewerkstellen, lonen en vergoedingen en onderzoekt thema's die leven in de horecasector.

Guidea is opgericht door de sociale partners van het Paritair Comité 302.

Op **www.guidea.be** vind je alle informatie terug!

