



WERKBOEK   
**VOEDSELVEILIGHEID**

3<sup>de</sup> 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 bijsluiter 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 foutie is zó snel gebeurd.”

**Over welke allergenen gaat het in dit artikel?**

.....  
[Soja, melkeiwit, lactose, ei.](#)

.....  
[Mogelijks schelp- en schaaldieren, weekdieren \(VISbouillon\)](#)

**Wat is een allergeen?**

*(dit is leerstof van graad 2 en 3)*

.....  
[Allergenen zijn kunstmatige of natuurlijke stoffen die allergische reacties kunnen veroorzaken.](#)



## OEFENING 3

**Et!ket**  
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)
<b>Energie</b>	810kJ/194 kcal	526kJ/126 kcal
<b>Vet</b>	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
<b>Koolhydraten</b>	0,5 g	0,3 g
waarvan suikers	0,4 g	0,3 g
polyolen	0 g	0 g
zetmeel	0 g	0 g
<b>Vezels</b>	1,6 g	1,0 g
<b>Eiwitten</b>	18,5 g	12,0 g
<b>Zout</b>	1,95 g	1,25 g
<b>Omega 3 vetzuren totaal</b>	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?

.....

Vis

Som nog drie andere allergenen op.

Gluten, schaal-enschelpdieren, ei, aardnoten, soja, melk, noten, selder, mosterd, sesam, sulfiet

lupine, weekdieren

Benoem twee mogelijke symptomen van een voedselallergie.

Huidklachten, maag-endarmklachten, luchtwegenklachten, hart-en vaatstelselproblemen

## 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*

Schelpdieren, melk en noten. Afhankelijk van de bereiding ook tarwegluten (binding tijmsaus)  
of selder (groenten salsa), eieren, mosterd (eventueel bij de vinaigrette of bij het lamskroontje).

## OEFENING 5

**Welk toestel is dit?**

een Roner



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

Sommige producten garen op lagetemperatuur (lager dan 60°C).

In dat geval moet men met zeer kwaliteits volle en verse producten werken aangezien

bacteriën niet gedood worden bij lage gaartemperaturen.

## OEFENING 6

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

bacterie

Welk micro-organisme ken je nog?

schimmel

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

Virus



## OEFENING 7

Welke manier is niet veilig om voedsel te regenereren?

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

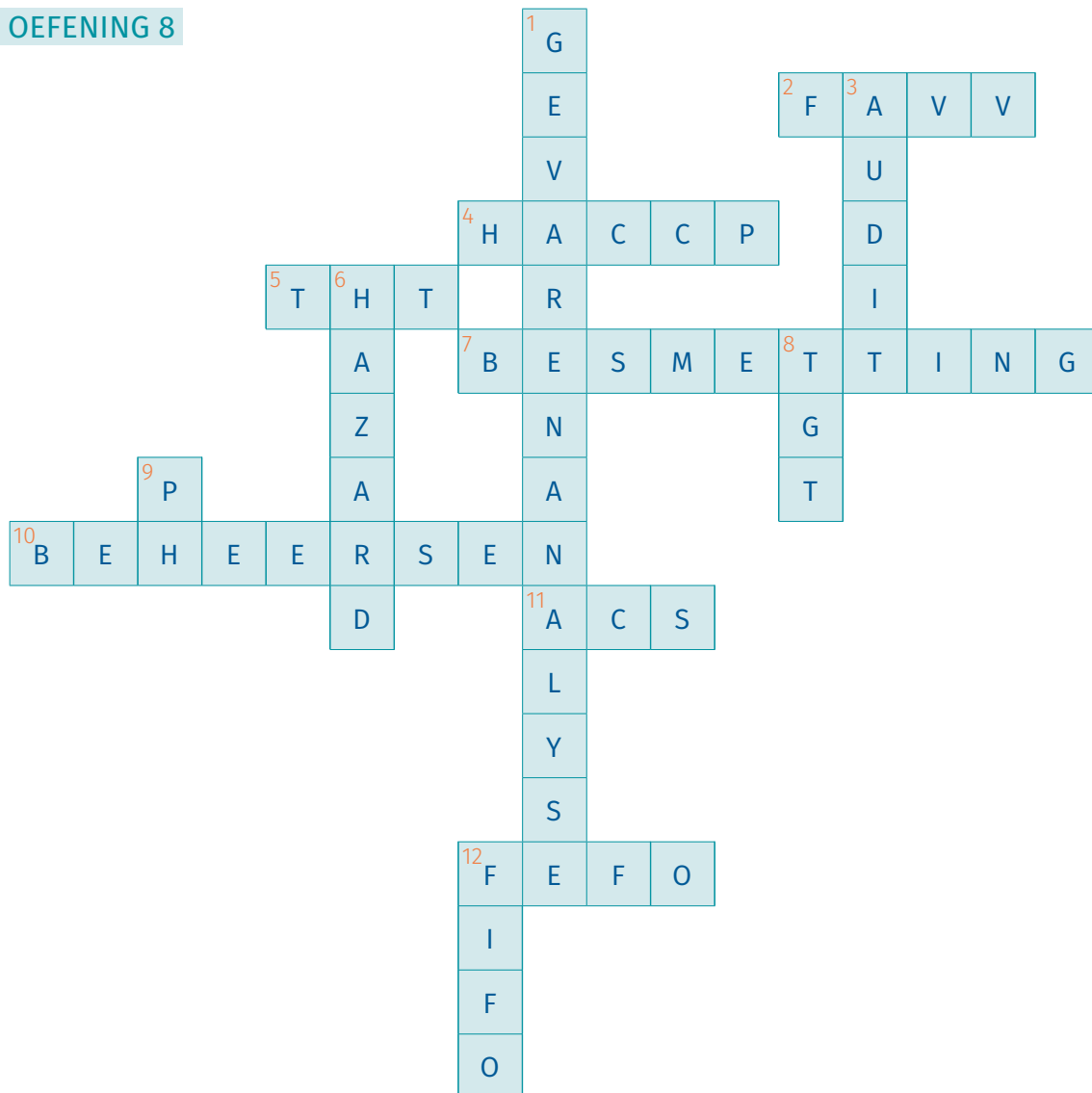
Waarom niet?

Bij het regenereren is het belangrijk dat je gerechten zo snel mogelijk (in minder dan 1 uur) opwarmt tot een temperatuur van 60°C.

Een bain-marie houdt gerechten warm en dient niet om op te warmen.

De meeste bain-maries zijn daarom niet krachtig genoeg om snel op te warmen.

## 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 kritische controlepunten ..... vast te leggen, kijk je eerst naar de  
verschillende stappen die je neemt tijdens een productieproces .....

Je kunt dit uitstippelen op een routeplan ..... van de keuken.

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

Een aandachtspunt ..... vormt een kleiner risico op besmetting.

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

Antwoord: **FOUT**

Gekoppeld koken slaat enkel terug op bereiding en bediening, niet op inkoop noch op voorbereiding.

.....

.....

.....

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.

Antwoord: **JUUST**

Het ingangsregister zit als bijlage in de ACG. Je hoort het te gebruiken en in te vullen.

Je mag ook zelf een document ontwerpen. Als alternatief volstaat het bijhouden van

al de leveringsbons waarop de gegevens al staan bij te houden.

.....

.....

.....



## 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!

