



WERKBOEK 
VOEDSELVEILIGHEID

2^{de} graad

TOT IN HET HART
VAN HET VAK



Hoofdstuk 1

Hygiëne

Uitrusting	5
Persoonlijke hygiëne	13
Voedingsmiddelenhygiëne	30
Gevaren en allergenen	42
Reinigen en ontsmetten van materialen	44
Transport en bediening van maaltijden	52

1. UITRUSTING

1. Omcirkel het juiste antwoord op de volgende vragen

Als je glazen met de hand afwast, heb je 2 spoelbakken nodig. Waarom?

- A. Als je twee spoelbakken gebruikt, moet je je water niet altijd verversen. Je kunt afwisselen welke spoelbak je gebruikt.
- B. In de ene spoelbak doe je de detergent en water. In de andere spoelbak bevindt zich de glansspoelborstel.
- C. In de ene spoelbak doe je detergent en water. Daar bevindt zich de glansspoelborstel. De andere spoelbak is enkel gevuld met zuiver water.

Bij een biertapinstallatie reinig je de tapkraan met:

- A. Detergent en zuiver koud drinkwater.
- B. Zuiver koud drinkwater.
- C. Detergent.

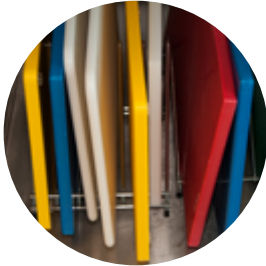
In een restaurantkeuken bestaat het keukenmateriaal uit hard materiaal. Waarom?

- A. Zo dringt het vet in het materiaal.
- B. Zo dringen water en vet niet in het materiaal.

Welke deur kies je als toegang tot de keuken van een restaurant?

- A. Een deur met een klink. Dit is praktisch.
- B. Een deur zonder klink m.a.w. een elektronische deur.
- C. Geen deur.

2. Geef je keuze en motivatie in functie van hygiëne bij de onderstaande afbeeldingen.



Motivatie:

Beide opties zijn ok. Planken uit hardhout waren nooit verboden en zijn dat nog steeds niet.

Beide moeten wel in goede staat zijn en goed gereinigd en ontsmet. Kleur is geen vereiste.

Ook als je met gekleurde plastic snijplanken werkt moet je goed oppassen voor kruisbesmetting.



Motivatie:

Je kiest de stoelen van de eerste foto. Deze zijn van kunststof gemaakt en dus onderhoudsvriendelijker dan de andere stoel, bekleed met stof, en stapelbaar.

3. Er worden 3 foutieve situaties geschetst i.v.m. hygiëne en veiligheid in de horeca. Beschrijf in de daarvoor voorziene plaats de juiste situatie.

De biertapinstallatie van cafébaas Jan heeft 3 weken niet gewerkt. Jan was met vakantie. Vandaag heropent hij het café.

Hij sluit meteen een nieuw vat aan. Zo kan hij volop beginnen tappen voor de gasten na zijn verlof.

Cafébaas Jan reinigt eerst de installatie vóór hij terug pintjes tapt Het is mogelijk dat er bederf is ontstaan in de leiding door achtergebleven bierrestjes.

Tim is souschef in restaurant “Klavertje drie”. De middagservice draait op volle toeren. Het opvolgen van de bestellingen verloopt moeizaam.

De bestelling voor tafel 21 is 3 keer ossenhaas en 1 keer kipfilet. Om snel te werken versnijdt je de 3 biefstukken en nadien de kipfilet met hetzelfde chefmes.

Tim neemt een ander mes of reinigt het mes waarmee hij eerst de ossenhaas versneed. Zo vermijdt Tim kruisbesmetting.

Een koppel boekte een week vakantie in hotel “Bellevue”. Om hun vakantie gezellig te starten, drinken ze een cocktail in de bar van het hotel. De kelner morst wat naast de glazen als hij de cocktail uit de shaker in de glazen giet.

Hij heeft echter nog een bestelling die ligt te wachten en haast zich om het koppel te bedienen. Na het drinken van de cocktail vertrekt het koppel richting restaurant.

De kelner haalt de lege glazen, kuist het tafelblad met een droge doek en gaat terug naar de bar. De kringen op tafel, veroorzaakt door het niet reinigen van de glazen na het morsen, zijn nog altijd te zien op het tafelblad.

De kelner reinigt de tafel met een natte, propere doek zodat de kringen op tafel weg zijn.

4. Leg uit waarom de uitspraken in het vet fout zijn. Noteer je antwoord onder de opgave.

Lindsay werkt als keukenhulp in restaurant “De koekoek”. De avonddienst was niet zo druk. Zo kan Lindsay vroeg aan de opkuis van de keuken beginnen.

Ze neemt de reinigingsproducten en begint het werkblad te poetsen. Op het werkblad staat een schotel met 6 stuks zalmfilet. **Tijdens het reinigen verplaatst ze de schotel (a).** Na het reinigen van de keuken **begint Lindsay aan haar overige taken zoals het schoonmaken van groenten (b).**

a: Eerst de zalm in de koeling plaatsen vooraleer Lindsay begint te reinigen

b: Vóór Lindsay de groenten schoonmaakt, wast ze eerst haar handen

Sven is afwasser in café “De landloper”. Bij het wassen van de glazen merkt hij dat de glansspoelborstel versleten is.

Hij durft echter niks te zeggen (a) en wast zo verder de glazen af.

a: Sven moet dit melden. Het goed reinigen van de glazen heeft prioriteit

Kurt werkt in taverne “Het koffiehuisje”. Op zondagochtend kan je er ook ontbijten. Kurt perst dan vers sinaasappelsap met een sapcentrifuge.

De sinaasappelschillen komen na het persen terecht in de vuilnisbak. **De sapcentrifuge zet Kurt aan de kant (a).**

Het sinaasappelsap giet hij één van de twee kannen. **Die zet hij klaar aan het ontbijt (b).** Daarna helpt hij met het bedienen van koffie en thee.

a: Kurt vergat de sapcentrifuge eerst te reinigen

b: Kurt plaatst het fruitsap niet in de koelcel

**5. Zijn volgende uitspraken waar of niet waar.
Motiveer ook telkens je antwoord.**

Een biertapinstallatie moet 1 keer per maand gedesinfecteerd worden.



Motivatie:

Een biertapinstallatie moet 1 keer per trimester gedesinfecteerd worden

Als je glazen met de hand afwast, heb je twee afwasbakken nodig.



Motivatie:

Je hebt een spoelbak nodig voor koud water, detergent en glansspoelmiddel

De andere is enkel voor zuiver koud water

Bij een tapinstallatie reinig je de tapkoppen regelmatig.



Motivatie:

De tapkoppen worden gereinigd om bederf tegen te gaan

Bij een biertapinstallatie reinig je de tapkraan 1 keer per dag met koud drinkwater.



Motivatie:

Je reinigt eerst met detergent en spoelt daarna met koud drinkwater na

In een restaurantkeuken bestaat de keukenuitrusting vooral uit hard materiaal.



Motivatie:

Vet en water dringen zo niet door in het gebruikte materiaal

In de keuken maak je het best gebruik van deurklinken en vuilnisemmers die je niet handenvrij (bv. met pedaal) kan bedienen.



Motivatie:

Je vermijdt het gebruik van deurklinken en het aanraken van vuilbakdeksels

om besmetting tegen te gaan

In de keuken voorziet men best kranen die handenvrij bediend kunnen worden om besmetting tegen te gaan.



Motivatie:

Zo vermijd je besmetting en verspreiding van bacteriën

Er zijn minimum 2 lavabo's aanwezig in de keuken van een restaurant.



Motivatie:

De aanwezigheid in de keuken van minimum één lavabo is nodig voor het wassen van de handen

Voor het snijden van groenten en vlees gebruik je enkel een propere en ontsmette snijplank.



Motivatie:

Hout of plastic, kleur of niet. De plank moet proper en ontsmet zijn

6. Wat doe je in onderstaande situaties? Motiveer je antwoord.

Je werkt als zaalverantwoordelijke in hotel "De zeespiegel". De stoelen in de zaal zijn aan vervanging toe. Bij de keuze van de nieuwe stoelen ben jij de eindverantwoordelijke. Je twijfelt tussen een zwarte stoel bekleed met een bloemetjesstof en een effen grijze lederen stoel.

Welke stoel kies je uiteindelijk? Motiveer je antwoord.

Je kiest de effen grijze lederen stoel. Deze is onderhoudsvriendelijker

Ludo is de chef-kok in het restaurant van hotel "De zeespiegel" en heeft nood aan nieuwe keukenmessen. Ludo twijfelt of hij gaat voor keukenmessen met een metalen handvat of messen met een houten handvat.

Welke messen zijn aan te bevelen? Motiveer je antwoord.

De messen met het metalen handvat hebben de voorkeur. Deze zijn makkelijker te reinigen dan die met een houten handvat

Na het bakken van 50 kleine bavaroistaartjes voor een dessertbuffet begint de patissier in restaurant “Meli melo” crème brulée te maken. Hij zet alle ingrediënten klaar maar merkt dat hij zijn werkblad nog niet reinigde na het bakken van de bavaroistaartjes.

Reinigt hij het werkblad met een detergent of gewoon met water? Motiveer je antwoord.

Hij reinigt enkel met water, want er staan voedingsmiddelen op het werkblad

7. Formuleer een antwoord op onderstaande vragen.

Waarom is het belangrijk dat je een biertapinstallatie goed onderhoudt? Denk hierbij aan een installatie die 2 weken niet gebruikt werd omwille van vakantie.

Als je gedurende 2 weken geen bier meer tapt, kunnen er bierresten in de tapleiding blijven zitten.

Deze kunnen vrijkomen als je na het verlof terug tapt. Om dit te vermijden reinig je regelmatig de tapinstallatie.

Waarom is het belangrijk dat in een keuken waterdichte stopcontacten worden geïnstalleerd?

Zo vermijd je elektrocutie of kortsluiting als er water in contact komt met de stopcontacten.

Waarom moet je de tapkranen eerst reinigen met detergent en nadien ook nog eens met koud drinkwater?

Je reinigt nadien met koud drink water om eventuele detergentresten te verwijderen.

Waarom is het belangrijk dat het koffieapparaat regelmatig ontkalkt wordt?

Door het koffieapparaat regelmatig te ontkalken vermijd je dat de kalk zich vastzet en de levensduur van het apparaat vermindert

Waarom is het belangrijk eerst je messen te reinigen vooraleer je er iets anders mee snijdt? Bijvoorbeeld: je was kip aan het ontbenen en nu help je snel ook wat klaargemaakte kalfskroon versnijden om te dresseren op borden.

Om besmetting te vermijden, reinig en ontsmet je de messen na de kip.

Snijvolgorde bij rauw vlees = rund – kalf – schaap – varken – kip.

2. PERSOONLIJKE HYGIËNE

8. Vul de onderstaande tabel aan.

De onderstaande tabel is in 3 kolommen onderverdeeld.

In de **eerste kolom** zie je een afbeelding i.v.m. hygiëne. In de **tweede kolom** noteer je wat je ziet op de afbeelding. In de **derde kolom** schrijf je om welk soort hygiëne het gaat: **haar- en hoofdbescherming, lichaamshygiëne, hand- of huidhygiëne.**

	<p>handen wassen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>handhygiëne</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>haarnet dragen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>haar- en hoofdbescherming</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>geen gelnagels</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>handhygiëne</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
 <p>WOE 02/11</p> <p>DO 03/11</p>	<p>Kleding dagelijks verversen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Lichaamshygiëne</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>Handschoenen dragen</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	<p>Handhygiëne</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

9. Wat doe je in de onderstaande situaties?

Kruis het juiste antwoord aan volgens de regels van persoonlijke hygiëne.

Je werkt als chef-kok in een restaurant en hebt last van volgende symptomen:

	THUISBLIJVEN	STOPPEN MET WERKEN	WERKEN
Buikloop	X	X	
Braakneigingen	X	X	
Oorpijn			X
Wonde aan de vinger die blijft bloeden	X	X	
Hoofdpijn			X

Jan dient op in een brasserie maar voelt zich niet al te best door:

	THUISBLIJVEN	STOPPEN MET WERKEN	WERKEN
Buikloop	X	X	
Braakneigingen	X	X	
Acné			X
Opgelopen beenwonde die blijft bloeden	X	X	
Hoofdpijn			X

10. Vul de onderstaande tabel aan.

Hieronder vind je foto's die tonen hoe je de **handen op een juiste manier wast**. Deze foto's staan in een **willekeurige volgorde**.
Schrijf in de tweede kolom de volgorde van de stappen. In de derde kolom noteer je wat je ziet op de foto.

	STAPNUMMER	WAT ZIE JE OP DE FOTO?
	stap 2	Om je handen goed te wassen, neem je na het natmaken van je handen zeep uit de zeepdispenser
	stap 1	Maak eerst je handen nat
	stap 3	Je verdeelt de zeep goed over je handen. Je wrijft de zeep aan de binnen- en buitenkant van je handen, dus ook tussen je vingers en je pols.
	stap 5	Je handen droog je goed af met een wegwerphanddoek.
	stap 4	Je spoelt je handen tot alle zeepresten verdwenen zijn.

11. Vul de ontbrekende woorden aan in volgende situaties:

David werkt als souschef in brasserie “De Eenhoorn”. Tijdens de voorbereidingen voor de lunch verbrandt hij zijn pink, middelvinger en ringvinger.

Gedurende 15 à 20 minuten laat David kraantjeswater over zijn vingers stromen. Daarna doet hij brandwondenzalf op de brandwonden.

Nadien dekt hij de wonden af met een waterdicht blauw.....verband.

Sofie werkt sinds een week in de zaal van eetcafé “De Koerier”. Tijdens het afruimen van het hoofdgerecht bij gasten, laat ze een bord vallen.

Ze haast zich naar de keuken om een vuilblik te halen en ruimt alles op. Bij het bijeenrapen van de scherven snijdt ze zich echter in de hand.

Na het proper maken ontsmet ze de wonde en brengt een blauwe.....pleister aan. Indien de wonde te groot is, kan Sofie een waterdicht blauw.....verband aanbrengen.

12. Combineer de juiste foto met de juiste tekst

Een kijkje achter de schermen bij restaurant “De Marmiet” waar ondertussen de service volop aan de gang is.

Om hygiënisch te werken, zijn er een aantal regels die het personeel moet toepassen. Op de volgende pagina zie je foto's van het personeel uit restaurant “De Marmiet”. Zij werken **wel of niet hygiënisch**. Aan jou om bij de juiste foto de juiste letter te zetten.

- A. Handen wassen is zeer belangrijk als je met voeding werkt. Op je handen zitten namelijk de meeste micro-organismen die zomaar kunnen overgaan op de voeding. Je handen regelmatig grondig wassen met water en zeep is dus de boodschap.
- B. De glazen worden op de correcte manier gedragen.
- C. De chef draagt zijn koksmuts zodat er geen haren in de voeding terecht komen. Hij draagt echter zijn horloge nog. Onder de riem kunnen ziekteverwekkers zitten die in de voeding terecht kunnen komen.
- D. Zeker als je in de keuken werkt, is het dragen van sieraden not done. Het glas van je horloge kan bijv. breken waardoor stukjes in de voeding terecht komen. Of je kan blijven haperen aan je ring en zo je vinger zelfs verwonden.

- E. Deze persoon denkt aan de hygiënische regels door een haarnet te dragen. Hij zorgt ervoor dat er zeker geen haren en schilfers in de voeding terecht komen.
- F. Je handen wassen is goed. Denk er echter aan dat je je handen steeds afdroogt met een wegwerphanddoek. In een handdoek kunnen namelijk zeer veel bacteriën verborgen zitten die gemakkelijk overgaan op je handen en daarna op de voeding.



13. Bij welk soort hygiëne horen onderstaande voorbeelden?

	SOORT HYGIËNE
Was je handen voor je begint met het bereiden van maaltijden.	Handhygiëne
De kok draagt een koksmuts.	Hoofd/haarhygiëne
De serveerster draagt iedere dag propere kleren.	Lichaamshygiëne
Een kok mag geen gelnagels hebben.	Handhygiëne
Ik was me elke dag.	Lichaamshygiëne

14. Beschrijf de correcte situatie

In onderstaande situatieschets worden een aantal regels met betrekking tot persoonlijke hygiëne overtreden. Beschrijf de correcte situatie.

De situatie is als volgt:

Nicole heeft zich verslapen. Ze doucht zich razendsnel, kleedt zich aan en haast zich naar het restaurant waar ze als hulpkok werkt.

De lunch is reeds begonnen en Nicole vliegt er meteen in: ze doet haar jas uit, trekt haar keukenuniform aan dat ze gisteren in de kast liet hangen en gaat aan het werk.

Noem 3 zaken op die Nicole had moeten doen vóór ze aan het werk gaat.

- A. Nicole kijkt best even haar uniform van gisteren na op properheid. Indien niet ok, trekt ze een proper keukenuniform (werkkledij) aan
- B. Als Nicole lange haren heeft, bindt ze deze samen. Nadien doet ze een haarnetje of koksmuts op.
- C. Nicole wast haar handen

Beschrijf een situatie waarbij je rekening houdt met persoonlijke hygiëne!

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

15. Zijn volgende uitspraken **waar** of **niet waar**?

Je poetst je tanden slechts één keer per week.



Als je je handen gewassen hebt, droog je ze af met de handdoek die je in de keuken vindt.



Je draagt een hoofddeksel als je in de keuken werkt.



Je wast steeds je handen met zeep.



De patissier van restaurant “De Troubadour” heeft een lange baard. Hij draagt voor de hygiëne een baardnetje.



16. Omcirkel het juiste antwoord: **juist** of **niet juist** Leg ook telkens uit waarom.

Je vindt hieronder enkele situatieschetsen over ziekteverschijnselen.

Jan werkt als chef-kok in brasserie “Den Duvel”. Toen hij vanmorgen opstond, voelde hij zich niet zo goed. Hij heeft last van buikkrampen en net vóór zijn vertrek krijgt hij ernstige buikloop. Hij beslist om toch te gaan werken.

Neemt Jan de juiste beslissing?



Leg uit:

Bij een ernstige aandoening van het spijsverteringsstelsel, zoals buikloop en dergelijke is rechtstreeks contact met voedingsmiddelen verboden omwille van besmettingsgevaar

Fatima werkt als serveerster in een brasserie. Gisteren mistte ze haar laatste bus en zat er niks anders op dan te voet huiswaarts te keren. Vandaag gaat ze werken maar tijdens de middagservice heeft ze last van een snotneus en veel hoestbuien. Ze besluit om naar huis te gaan en daar uit te zieken.

Neemt Fatima de juiste beslissing?



Leg uit:

Bij aandoeningen van de luchtwegen, zoals een verkoudheid, is ieder contact met voedingsmiddelen
voedingsmiddelen verboden

Restaurant “De gouden vork” zit overvol tijdens de lunch. In de keuken kunnen ze bijna niet volgen. Souschef Hilde is druk in de weer met het snijden van de groenten maar snijdt plots in haar vinger. De wonde bloedt hard. Ze spoelt haar vinger af en doet er een blauwe vingerpleister op. De wonde blijft echter bloeden hoewel het bloed niet doorheen de pleister komt. Toch gaat ze verder met het snijden van de groenten.

Neemt Hilde de juiste beslissing?



Leg uit:

Hilde handelt juist door de wonde uit te spoelen en met een blauwe pleister te bedekken.
Gaat het echter om een ernstige wonde waarbij het bloeden niet kan gestelpt worden en doorheen
de pleister komt, dan is het rechtstreeks contact met voedingsmiddelen verboden en moet Hilde
een arts raadplegen

Lisa werkt als hulpkelner en voelt zich niet goed tijdens de middagdienst. Terwijl ze een gerecht van de keuken naar de gasten brengt, voelt ze zich misselijk worden. Ze gaat even zitten, drinkt een glas water en wil verder werken maar het misselijk gevoel gaat niet over. Plots loopt ze naar het toilet en geeft over. Ze wast nadien haar handen, gaat terug naar de zaal en vervolgt haar werk.

Neemt Lisa de juiste beslissing?



Leg uit:

Lisa moet onmiddellijk haar werk beëindigen. Bij een aandoening zoals buikloop en braken
is rechtstreeks contact met voedingsmiddelen verboden

17. Vul aan

Hieronder vind je een situatie die niet juist is. Schrijf op wat er volgens jou verkeerd is. Som daarna de 5 stappen op van het stappenplan voor **handhygiëne**.

Tom werkt als patissier in de keuken van restaurant “De Pelikaan”. Terwijl hij de taart bakt voor de middaglunch gaat plots zijn gsm.

Hij beantwoordt de oproep. Na het afronden van het gesprek, herneemt hij de bereiding. Wat had Tom eigenlijk moeten doen vóór hij het gesprek beantwoordde?

Nadat Tom klaar is met telefoneren wast hij zijn handen vooraleer verder te werken.

.....
.....

Het vijfstappenplan:

1. Je maakt je handen nat

.....
.....

2. Je neemt voldoende zeep uit de zeepdispenser om je handen goed te wassen

.....
.....

3. Je verdeelt de zeep goed over je handen. Je wrijft de zeep aan de binnen- en buitenkant.

van je handendus ook tussen de vingers en aan de pols

.....
.....

4. Je spoelt je handen voldoende zodat alle zeepresten verdwijnen

.....
.....

5. Je handen droog je goed af met een wegwerphanddoek

.....
.....

18. Een dag uit het leven in de horeca

Hieronder zie je een aantal foto's met een bijhorende vraag. Omcirkel het juiste antwoord: **juist** of **fout**. Leg uit waarom.



Tessa is wat aan de late kant want de bus heeft vertraging. Bij haar aankomst in het restaurant waar ze werkt, gaat ze snel naar binnen. Ze doet haar jas uit en haar werkkledij aan. Vervolgens wast ze haar handen en gaat onmiddellijk naar haar werkplek.

Begint ze op deze manier correct aan haar dagtaak?



Leg uit:

Op de foto merk je duidelijk dat Tessa op weg naar haar werk een uurwerk en ring draagt.....

Geen van beide sieraden heeft ze uitgedaan vóór ze aan haar dagtaak begon.....

Is het dragen van sieraden toegelaten als je met voedsel werkt?



Leg uit:

Je draagt geen sieraden als je met voedsel werkt. Er kunnen ziekteverwekkers zoals bacteriën,.....

schimmels en virussen onder verstopt zitten. Eventueel losgekomen delen van bijvoorbeeld.....

een ketting of een ring kunnen in voedsel terechtkomen. Een sieraad kan ook je.....

veiligheid in gevaar brengen.....

.....



Je bevindt je in de kleedruimte van het restaurant waar je werkt. Je bent net aangekomen en doet je jas en sieraden uit. Je bergt alles op in je locker.

Mag je nu de werkruimte betreden?



Leg uit:

Vóór het beginnen van je werk en het betreden van de werkruimte trek je propere werkkledij aan, zet je een haarnetje of koksmuts op en doe je je veiligheidsschoenen aan

Mag de persoon op de foto het werk in de keuken aanvatten?



Leg uit:

Haar haarnetje of koksmuts ontbreekt op de foto. Dit behoort tot de keuken werkkledij om te vermijden dat er schilfers of haren in de gerechten terecht komen

Je bent chef in brasserie “De Olijfboom” en ziet dat Bart, de souschef, snel de keuken binnenkomt. Je wijst hem erop dat hij eerst zijn handen moet wassen. Hij houdt ze snel onder de kraan en droogt ze af met de eerste de beste handdoek die hij binnen handbereik ziet.

Is dit correct?



Leg uit:

Je handen was je met water en zeep. Je neemt een wegwerphanddoek om je handen af te drogen

3. VOEDINGSMIDDELENHYGIËNE

19. Vul aan

Vandaag ben jij verantwoordelijk voor de opslag van goederen. Er komen heel wat producten binnen. Waar bewaar of stockeer je de volgende producten: in de koelcel, de diepvries of het magazijn?

Schrijf je antwoord telkens onderaan de foto.



magazijn



diepvries



koelkast



magazijn



diepvries



koelkast

20. Omcirkel het juiste antwoord: juist of fout. Verbeter indien nodig.

Deze vragen gaan over de opslag van goederen in het magazijn.

De vloer, de muren en de rekken van het magazijn zijn uit een gemakkelijk te onderhouden materiaal gemaakt.



Verbetering:

De vloeren en muren moeten effen zijn en zo dat ze makkelijk afwasbaar zijn

Je mag pas geleverde producten op de vloer plaatsen.



Verbetering:

Pas geleverde producten en andere voedingsmiddelen mag je nooit rechtstreeks op de vloer plaatsen

Zonlicht kan de kwaliteit van de producten in het magazijn negatief beïnvloeden.



Verbetering:

Zonlicht kan er voor zorgen dat voedingsmiddelen sneller bederven

Ze worden zo blootgesteld aan te grote temperatuurschommelingen

De ideale temperatuur in een magazijn is 25°C.



Verbetering:

De ideale temperatuur in een magazijn ligt tussen de 15 en 20 graden Celcius

Een magazijn isoleren is overbodig. Vorst is goed om de producten langer te bewaren.



Verbetering:

Een magazijn moet geïsoleerd zijn: vorst en warmte beïnvloeden de kwaliteit van de gestockeerde producten

De magazijnier zet het raam open in het magazijn om wat frisse lucht binnen te laten. Mag dit?



Verbetering:

Een raam mag je enkel openzetten als het voorzien is van een hor (vliegenraam)

Restaurantlinnen en voedingsmiddelen worden afzonderlijk gestockeerd.



Verbetering:

Voedingsmiddelen moeten steeds apart bewaard worden van andere benodigdheden

21. Omcirkel het juiste antwoord: juist of fout. Verbeter indien nodig.

Volgende vragen gaan over de opslag van goederen in de koel- en diepvriesruimte.

Hout is een degelijk materiaal en gebruik je het best in de keuken.



Verbetering:

Houten rekken en werktafels zijn verboden in de keuken maar snijplanken zijn ok.

Als je elke maand de koelruimte grondig reinigt, is dat zeer goed.



Verbetering:

Je reinigt minstens om de 14 dagen de koelruimte

Lyndsey, de schoonmaakster, moest deze week de aangekoekte tomatensaus op de keukenvloer heel hard schrobben.



Verbetering:

Je kuist onmiddellijk gemorste voedingsmiddelen of water op.

Een half uur na ontvangst beslist Bart om de producten in de koelruimte te plaatsen.



Verbetering:

Gekoelde producten plaats je na ontvangst onmiddellijk in de koelruimte: je vermijdt de koude keten te onderbreken

Wanneer Bart kipfilets uit de koeling wil halen merkt hij dat de T° 5°C is.



Verbetering:

De temperatuur binnen in de koelruimte bedraagt maximaal 4°C voor gevogelte en 7°C voor afgekoelde, bereide gerechten. De temperatuur die je afleest is "luchttemperatuur", bij het openen van de deuren kan dit een verhoging geven die niet meteen een probleem is.

Wanneer Lindsey 's morgens de deur van de diepvries opendoet ziet ze dat de temperatuur - 18°C is. Ze gaat gewoon door met haar werk.



Verbetering:

Bij het openen en sluiten van een diepvries (bv om spullen in te zetten of uit te halen) mag de T° tijdelijk max 3°C toenemen i.p.v. -18°C of lager te zijn. Hier is er zelfs géén toename, want niet hoger dan -18°C. Dus: OK!

Pjotr, de chef van het restaurant, vraagt aan Jesse om de soep in de koelruimte te plaatsen. Jesse neemt de temperatuur en hij ziet dat de soep nog 65°C is en beslist om te wachten totdat de soep 15° is en plaatst ze dan in de koelruimte.



Verbetering:

Koel gerechten zo snel mogelijk af van 60°C tot 10 °C. Dit gebeurt best binnen een tijdsspanne van twee uur. Gebruik daarvoor bij voorkeur een snelkoelcel voor het afkoelen van de gerechten (zo snel mogelijk van meer dan 70 °C naar minder dan 20 °C) en stockeer deze gerechten vervolgens in een koele kamer.

Zuma plaatst de potjes chocomousse onafgedekt in de koelruimte. Ze worden deze middag en avond toch gebruikt.



Verbetering:

Producten die je in de koelruimte plaatst worden steeds afgedekt, tenzij het product in de koeling wordt gezet om af te koelen. Bij onmiddellijk gebruik is een etiket niet echt nodig. Bij later gebruik hoort een etiket met de nodige gegevens.

Daisy haalt de soep uit de diepvries en plaatst ze op het rek in de koeling.
Even later ziet Lyndsey druppeltjes op de grond vallen.



Verbetering:

Bij het uit de diepvries halen van de soep plaatst Daisy ook een lekbak onder de soep op het rek

Laude controleert elke maand de voorraad en haalt de reeds vervallen
producten uit de koelruimte.



Verbetering:

Je controleert de voorraad wekelijks

22. Vul aan





Wat is bederf van voedsel? Vul de ontbrekende woorden in.

Bederf betekent dat de kwaliteit van de voedingsmiddelen

verloren gaat. Van bedorven voedsel worden mensen meestal niet ziek, maar lekker zal het niet zijn.

23. Vul de tabel aan

Hieronder vind je 4 afbeeldingen met **voorbeelden van bederf**. Benoem wat je ziet.

	OM WELK SOORT BEDERF GAAT HET HIER?
	<p>.....schimmel.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....Rotten van fruit.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....Houdbaarheidsdatum is overschreden.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
	<p>.....Wit worden van chocolade.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

24. Vul aan met de juiste term

Wat controleer je steeds bij de aankoop van producten?

Geef het juiste woord bij de omschrijving:

Het materiaal waarin je voedingsmiddelen vindt. Dit materiaal kan in plastic zijn maar ook in karton, metaal e.a.

Verpakking.....

Dit staat op het voedingsproduct of de verpakking ervan. Het geeft informatie over hoe lang je het voedingsproduct kan bewaren.

houdbaarheidsdatum.....

Dit gegeven controleer je bij ontvangst van producten en zeker bij diepvriesproducten en gekoelde producten.

temperatuur.....

25. Vul de tabel aan

Vandaag sta je in voor de opslag van goederen. Er komt een heel pak goederen jouw richting uit.
Waar ga je onderstaande producten bewaren?

	OPSLAG- / BEWAARPLAATS
Bloem	magazijn
Meel	magazijn
Tomatenpuree	magazijn
Paneermeel	magazijn
Vanille-ijs	diepvries
Prei	koelkast
Appelen	koelkast
Diepgevoren frambozen	diepvries
Vlees	koelkast

26. Vul aan

Wat is bederf van voedingsmiddelen?

Bederf betekent dat de kwaliteit van de voedingsmiddelen vermindert op een zodanige manier dat het voedingsmiddel niet meer bestemd is voor consumptie. Van bederf kan je ziek worden maar heel vaak ook niet. Ziekteverwekkers laten zich meestal niet zien/ruiken/proeven. Je wordt dus ziek van iets dat helemaal niet bedorven lijkt.

Geef 7 voorbeelden van bederf bij voedingsmiddelen.

- A. Beschimmelen van brood
- B. Verzuren van melkproducten
- C. Rotten van bijvoorbeeld fruit, groenten en anderen
- D. Overschrijden van de houdbaarheidsdatum
- E. Ranzig worden van vet
- F. Geschilde appel die bruin wordt
- G. Slechte geur

Geef 3 tips hoe je bederf kunt voorkomen.

- A. Door te zorgen dat je koelkast perfect werkt en door ze proper te houden
- B. door producten af te dekken
- C. door een correcte stapeling (van vuil naar proper)
- D. Houdbare producten zet je vooraan op de plank (FIFO/FEFO). Zo voorkom je dat je ze vergeet.

Wat controleer je altijd, zowel bij vers gekoelde producten, diepvriesproducten en droge voeding?

(Tip: denk logisch na)

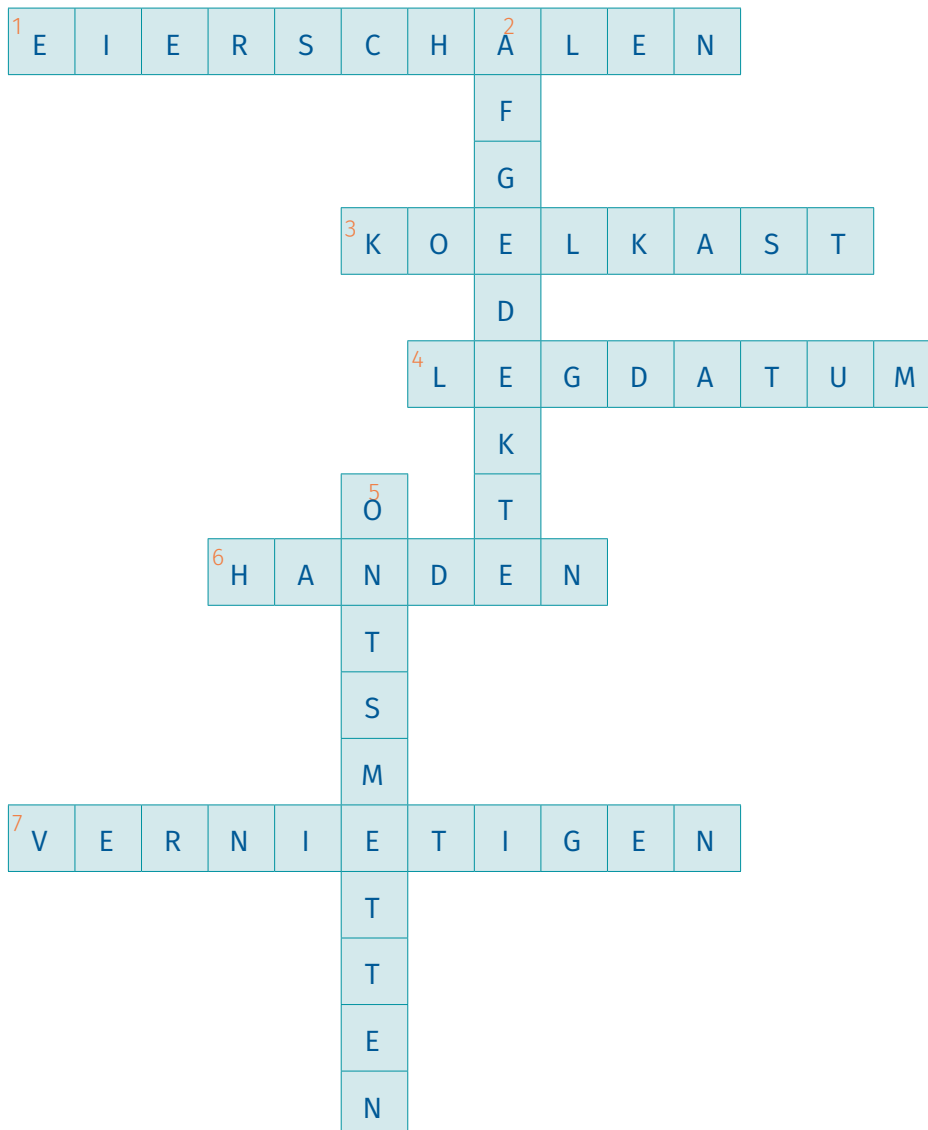
Je controleert altijd:

- A. verpakking
- B. houdbaarheidsdatum
- C. Je kijkt naar zichtbare gebreken aan de voeding zelf
- D. temperatuur

27. Kruiswoordraadsel

Deze oefening gaat over het bewaren en gebruik van eieren. Vul het kruiswoordraadsel in aan de hand van de gegeven omschrijving.

1. Dit verwijder je onmiddellijk als je eieren breekt.
2. Gebroken eieren die niet onmiddellijk gebruikt worden, bewaar je in een ... schaal in de koelkast.
3. Plaats waar je eieren bewaart.
4. Naast de verpakingsdatum controleer je ook de ... datum.
5. De plaats waar je met eieren gewerkt hebt, moet je nadien reinigen en ...
6. Je ontsmet altijd je ... als je met eieren gewerkt hebt.
7. Dit moet je doen als eieren de houdbaarheidsdatum overschreden hebben.



28. Omcirkel het juiste antwoord: juist of niet juist

Opslag in een magazijn:

Op alle producten moet een identificatie staan. Daarmee bedoelen ze: de naam van het product en de houdbaarheidsdatum.



Het magazijn moet geïsoleerd zijn tegen vorst of hoge temperaturen.



De temperatuur in het magazijn moet 20°C zijn.



Onderhoudsproducten mogen in een afgesloten kast in de keuken bewaard worden.



Ramen die geopend kunnen worden moeten van een vliegenraam voorzien worden.



Producten mag je rechtstreeks op de vloer plaatsen.



Opslag in koel- en diepvriesruimte:

Als je goederen morst, mag je eerst afwerken waar je mee bezig bent en dan pas opkuisen.



De temperatuur in het magazijn moet 20°C zijn.



In je diepvriesruimte mag je houten legplanken gebruiken als ze bewerkt zijn.



De koelinstallatie houdt altijd de voorgeschreven temperatuur aan.



Je moet de koeling verplicht iedere week reinigen.



29. Omcirkel de correcte antwoorden

Hieronder vind je een aantal meerkeuzevragen. Omcirkel de juiste antwoorden.

Waarom is een correcte opslag van goederen belangrijk?

- A. Om te vermijden dat goederen overal verspreid staan
- B. Om bederf te vermijden**
- C. Voor de controle van het voedselagentschap

Waarom moeten de vloeren en muren in een magazijn + koelruimte gemaakt zijn uit makkelijk te onderhouden materiaal?

- A. Dan kun je het materiaal makkelijk reinigen**
- B. Dan moet je niet te veel tijd spenderen aan het reinigen van de ruimten
- C. Om niet uit te schuiven

Je hebt bij voorkeur aparte koelkamers. Als dit niet mogelijk is door plaatsgebrek, maak dan een onderscheid tussen:

- A. Zuivere/ afgewerkte producten & “vuile” producten**
- B. Verse goederen en oude goederen
- C. “privé-” en professioneel gebruik

Wat moet je altijd doen met levensmiddelen die je in de koeling bewaart, behalve als ze onmiddellijk geconsumeerd worden?

- A. Verpakken
- B. Dateren
- C. Verpakken en dateren**

Aan het einde van de bereiding van de broodjes kip Hawai zit er nog wat ananas in je blik. Wat doe je hiermee?

- A. Je laat de ananas in het blik staan.
- B. Je legt de ananas op een bordje.
- C. Je legt de ananas in een doosje met een deksel.**

Hoelang mag je zelf ingevroren varkensfilet bewaren?

- A. Maximum twee maanden
- B. Maximum zes maanden**
- C. Maximum één jaar

4. GEVAREN EN ALLERGENEN

30. Zet een kruis in de juiste kolom

	FYSISCH GEVAAR	CHEMISCH GEVAAR	BIOLOGISCH GEVAAR	ALLERGENEN
Stuk hertenvlees dat besmet is		X	X	
Gekookte hesp die een rare geur verspreidt		X	X	
Schimmel op Gouda kaas		X	X	
Rottende vis			X	
De schelp van een pecannoot	X			X

31. Vul aan

Geef drie voorbeelden van voedselallergieën:

1. Baby's die allergisch zijn aan koeienmelk
2. Mensen die allergisch zijn aan pecannoten
3. Mensen die allergisch zijn aan oesters

32. Leg uit en verduidelijk met een voorbeeld

Allergeen: Een natuurlijke of kunstmatige stof die allergische reacties kan veroorzaken

bv: Allergisch zijn aan schelpdieren waardoor je rode vlekken krijgt op de huid

Kruisbesmetting: Bacteriën die terechtkomen op materiaal en overgaan op ander voedsel en dit voedsel te besmetten

bv: Je snijdt op een plank verschillende groenten in julienne. Daarna ga je, zonder het mes of de plank te reinigen, vis kuisen op dezelfde plank met hetzelfde mes. Zo besmet je de vis omdat je niet eerst het mes en de plank hebt gereinigd en je handen hebt gewassen met zeep


Chemisch gevaar: De aanwezigheid van ongewenste chemische stoffen in voeding

bv: Een stuk angebrand vlees dat je helemaal opeet

5. REINIGEN EN ONTSMETTEN VAN MATERIALEN

33. Onderhoud van de vaatmachine.

Hieronder vind je een aantal **onderhoudsbehandelingen**.

Omcirkel  als deze onderhoudsbehandeling van toepassing is voor het onderhoud van de vaatmachine.

Omcirkel  als de onderhoudsbehandeling niet van toepassing is voor een vaatmachine.

Verwijder regelmatig de kalksteenresten.



Ververs het water regelmatig.



Kijk geregeld de goede werking van de sproeiers na.



Reinig de vaatwasmachine minstens 2 keer per maand met Cif.



Verwijder na elke dienst het vuil uit de filters en reinig de filters met heet water.



Je moet de temperatuur van het water van de afwasmachine regelmatig controleren.



Vervang de korven in de afwasmachine jaarlijks.



Je moet het automatische doseringssysteem van het afwasmiddel maandelijks controleren.



34. Het verschil tussen klein en groot materiaal

Hieronder vind je enkele afbeeldingen. Noteer onder elke afbeelding of het gaat om **klein materiaal** of **groot materiaal**.



Klein materiaal

.....
.....



Klein materiaal

.....
.....



Groot materiaal

.....
.....



Groot materiaal

.....
.....



Klein materiaal

.....
.....



Groot materiaal

.....
.....

35. Reinigen. Plaats de stappen in de juiste volgorde

Hieronder staan de verschillende stappen van het reinigen. **Zet de stappen in de juiste volgorde.**
Plaats een cijfer **van 1 tot 8** in de cirkels

3

Wassen met detergent en water in de juiste verhouding

8

Op de juiste hygiënische manier drogen

2

Voorspoelen

4

Je voorziet voldoende inwerk- of contacttijd

1

Grof vuil verwijderen

7

Opnieuw grondig spoelen met zuiver water

5

Grondig naspoelen

6

Eventueel ontsmetten met toegelaten ontsmettingsmiddelen

36. Ontsmetten

Hieronder vind je de werkvlakken die je met ontsmettingsmiddelen ontsmet. Geef bij elke categorie een voorbeeld en zoek een bijpassende foto.

	AFBEELDING	VOORBEELD
Werkvlakken die rechtstreeks in contact komen met voedingsmiddelen		snijplank, werkblad, ...
Toestellen waarin geen warmtebehandeling gebeurt		vleesmolen, snijmachine, weegschaal, ...
Materialen die microbiologisch vervuild zijn		afvoerrooster, toiletten, ...

37. Vul aan.



Wat stelt de cartoon voor?

De cartoon stelt een mogelijke ziektekiem voor. Dit kunnen bacteriën, virussen of schimmels zijn

Wat bedoelt de cartoon met zuivere toestellen?

Zuivere toestellen zijn toestellen die geen ziektekiemen meer bevatten

Wanneer kan je spreken van zuivere toestellen?

Zuivere toestellen zijn ..toestellen die zowel gereinigd als ontsmet zijn. Bij een juist gereinigde werktafel kunnen nog ziektekiemen aanwezig zijn (zien we niet met het blote oog) en daarom is het belangrijk om ook te ontsmetten

38. Formuleer een antwoord op onderstaande vragen.

Ken je 3 voordelen van machinaal afwassen?

1. De temperatuur van het water is hoger.....
.....
2. Er kunnen specifieke reinigings- en spoelmiddelen gebruikt worden die efficiënter werk.....
.....
3. Je bent zeker dat de resten van reinigings- en spoelmiddelen na het spoelen volledig verwijderd zijn.....
.....

Bij welke afwasbeurt is de temperatuur van het water het **hoogst**? Omcirkel het juiste antwoord.

manueel afwassen machinaal afwassen

Wat doe je eerst vooraleer je het propere gerief afdroogt of uit de vaatwasmachine haalt?

Je wast altijd eerst je handen.....
.....

39. Vul aan.

Je moet de temperatuur van het water van de afwasmachine wekelijks controleren.

Je moet het automatische doseringssysteem van het afwasmiddel maandelijks controleren.

Verwijder regelmatig de kalksteenresten

Kijk geregeld de goede werking van de sproeiers na.

Verwijder na elke dienst het vuil uit de filters en reinig de filters met heet water.

40. Manueel afwassen van klein materiaal

Wat doe je altijd als je klein materiaal afgewassen hebt?

1. De zuiverheid van de goederen controleren.....
2. De staat van de goederen controleren.....

41. Geef 3 voorbeelden van klein materiaal en 3 voorbeelden van groot materiaal.

Klein materiaal

1. bestek en glazen.....
2. borden.....
3. pannen.....

Groot materiaal

1. deegmachine.....
2. vacuümtoestel.....
3. snijmachine.....

42. Het reinigen van materiaal bestaat uit 8 stappen.

Vul het stappenplan aan.

Stap 1: Grof vuil verwijderen.

Stap 2: Voorspoelen.

Stap 3: Wassen met de juiste hoeveelheid detergent en water

Stap 4: Je voorziet voldoende inwerktijd of contacttijd

Stap 5: Grondig naspoelen

Stap 6: Eventueel ontsmetten met toegelaten ontsmettingsmiddelen.

Stap 7: Opnieuw grondig spoelen met zuiver water

Stap 8: Op de juiste hygiënische manier drogen

Geef de **vier factoren** die samen zorgen voor een goede reiniging.

1. mechanische werking
.....
.....
2. chemische werking
.....
.....
3. temperatuur
.....
.....
4. tijdsvoorwaarden
.....
.....

6. TRANSPORT EN BEDIENING VAN MAALTIJDEN

43. Temperatuurcontrole van gerechten: vul aan

Wat zie je op de foto?

Op deze foto zien we de temperatuurmeter

Op welk keukenapparaat vind je dit?

Ik vind deze temperatuurmeter op de koelcel

Welke functie heeft dit toestel?

De temperatuurmeter controleert voortdurend de binnentemperatuur van de koelcel



44. Vul de ontbrekende woorden in onderstaande zinnen:

Er is een constante temperatuur nodig binnen de koelcel.

Geopende oesters bewaar je op ijs

Producten van een andere samenstelling/aard bewaar je gescheiden.

45. Omcirkel het juiste antwoord: juist of niet juist

De temperatuur van de koelcel/ koeltoeg controleer je wekelijks.



Geopende verpakkingen van bijvoorbeeld salade bewaar je tussen de twee diensten in de koeling.



Koude gerechten die op voorhand bereid zijn, dek je niet af als ze in de koeling geplaatst worden.



Kalkoengebraad mag op dezelfde schotel liggen als gerookte zalm bij een koud buffet.



Koude gerechten kun je max 3 uur onafgedekt in de koeling bewaren als je ze op voorhand bereidt.



46. Duid de kenmerken aan

Welke kenmerken vertonen koude gerechten als ze één dag uit de koeling zijn?

Duid de kenmerken aan.

- Het product verandert van kleur zoals bijv. sla die bruin kleurt.
- Het product heeft een belabberd en vies uitzicht bijv. vleesla waar de mayonaise en het vlees begint te verdrogen en het vlees grijsachtig kleurt.
- De groenten nemen een andere vorm aan zoals bijv. tomaten die krimpen en komkommer die gaat verschrompelen.
- De vis begint grijs/zwart te zien.
- De tartaarsaus en cocktailsaus die begint te verdrogen.
- De perziken vertonen schimmel.

47. Omcirkel het juiste antwoord: juist of niet juist. Verbeter indien nodig.

Waar let je op bij het opdienen van warme gerechten?

Zijn volgende stellingen juist of fout? Duid aan en verbeter indien nodig.

De temperatuur van een bain marie stel je in op min 65°C.



Verbetering:

De temperatuur van een bain marie stel je in op min 85 graden Celsius.

Je ververs dagelijks het water van de bain marie.



Verbetering:

Zo vermijd je dat bacteriën zich snel ontwikkelen

Je controleert regelmatig of warme gerechten een kerntemperatuur van min. 35°C hebben.



Verbetering:

Je controleert regelmatig of warme gerechten een kerntemperatuur van min 60°C hebben

Je houdt warme gerechten niet langer dan 6 uur warm.



Verbetering:

Je houdt warme gerechten niet langer dan 4 uur warm.

Je voorziet een afscherming wanneer de gast zichzelf kan bedienen.



Verbetering:

Zo kan de gast het eten niet besmetten

48. Leg uit in maximaal drie zinnen

Wat versta je onder de twee-uren-regel?

Je zorgt dat bederfbare voedingsmiddelen nooit langer dan 2 uur in de gevaarlijke temperatuurszone blijven. De gevaarlijke temperatuurszone ligt tussen 4 en 65°C

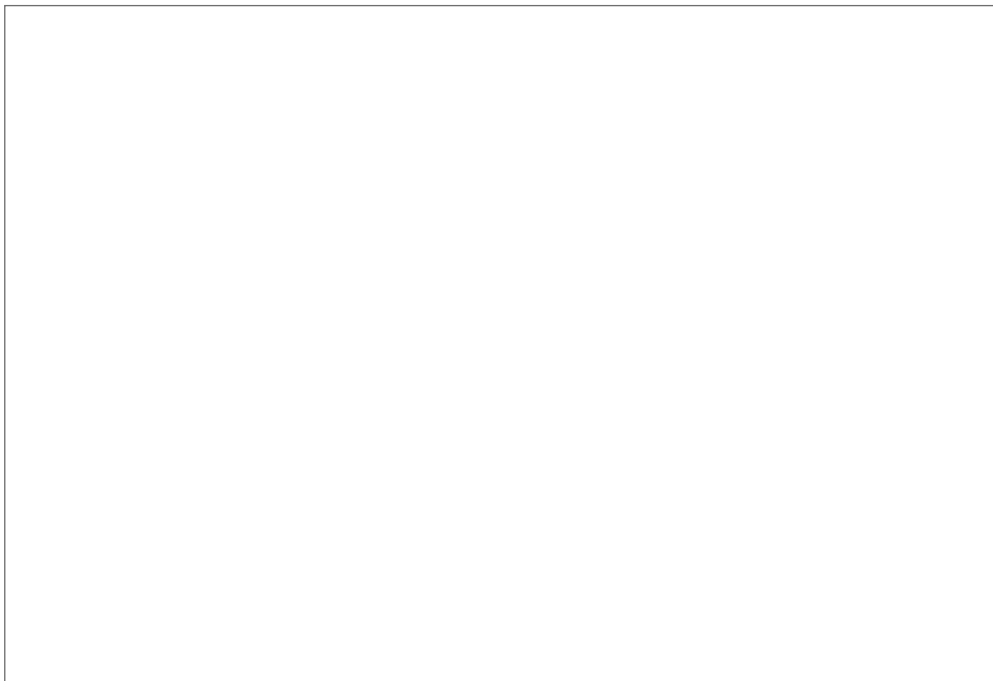
49. Leg uit

Hoe gebeurt de temperatuurcontrole van koude gerechten?

De temperatuur van koude gerechten wordt gecontroleerd via de temperatuurmeter

.....
.....

Zoek een afbeelding van een temperatuurmeter en plak hem in de kader:



50. Wat is de maximum temperatuur voor bewaring in de koeling van de volgende producten?

	MAXIMUMTEMPERatuur
Vlees	4°C
Zuivelproduct zoals bijvoorbeeld yoghurt	7°C
Vis	4°C
Koude groenten	7°C

51. Beantwoord de volgende vragen

Hoelang kan je koude gerechten op de juiste temperatuur in een koeltoog bewaren?

In een koeltoog die de juiste temperatuur heeft, kan je koude gerechten 2 tot 3 uur bewaren

Hoe bewaar je oesters of andere schelp/schaaldieren?

Je bewaart oesters en schelp- en schaaldieren op ijs

Waarom mag je vlees en vis niet op dezelfde plateau leggen?

Producten van een andere aard of samenstelling moeten van elkaar gescheiden zijn. Zo kunnen de producten elkaar niet besmetten. Denk maar aan eierschalen die vaak salmonella bevatten en door contact met producten die bacterie kan verspreiden.

52. Welke drie algemene regels neem je in acht bij het serveren van warme gerechten? Vul aan

Regel 1: Je let op je persoonlijke hygiëne en vooral je handhygiëne

Regel 2: De binnenkant van de borden, glazen en schalen raak je niet aan

Regel 3: Je vermijdt het onderbreken van de warme keten

53. Som op.

Rudi geeft dit weekend een feest.

Hij organiseert een warm buffet en heeft al enkele bain maries klaargezet.

Som **6 punten** op waar Rudi dient op te letten bij het **correct bedienen van de warme gerechten**:

1. De temperatuur van de bian marie stelt Rudi in op min 85 graden Celsius.....
.....
2. Als Rudi een bian marie hergebruikt, wast hij die eerst correct af.....
.....
3. Rudi houdt de gerechten niet langer dan 4 uur warm in een bain marie.....
.....
4. Rudi gebruikt steeds proper bedieningsmateriaal.....
.....
5. Rudi vermijdt het vastnemen van voedsel met zijn handen.....
.....
6. Rudi controleert regelmatig of de gerechten steeds een kernemperatuur van.....
min 65 graden Celsius hebben.....

A series of 25 horizontal dotted lines for writing.

Hoofdstuk 2

Veiligheid

54. Nuttige telefoonnummers: vul de tabel aan

Hieronder staan een aantal logo's afgebeeld van hulpdiensten.
Benoem de dienst en geef het telefoonnummer.



Dienst: brandweer.....

Telefoonnummer: 100.....



Dienst: politie.....

Telefoonnummer: 101 (algemeen) 052 25 12 00 (bv. Dendermonde).....



Dienst: Antigifcentrum.....

Telefoonnummer: 070 245 245.....



Dienst: Medische Urgentie.....







Telefoonnummer: 100 (België) 112 (Europees).....

55. De EHBO-kist

Ga op zoek naar de EHBO-kist op school en in je praktijklokaal.
Controleer aan de hand van de **checklist** en wijs de leerlingen op het belang ervan.

Absoluut nodig in horecazaken:

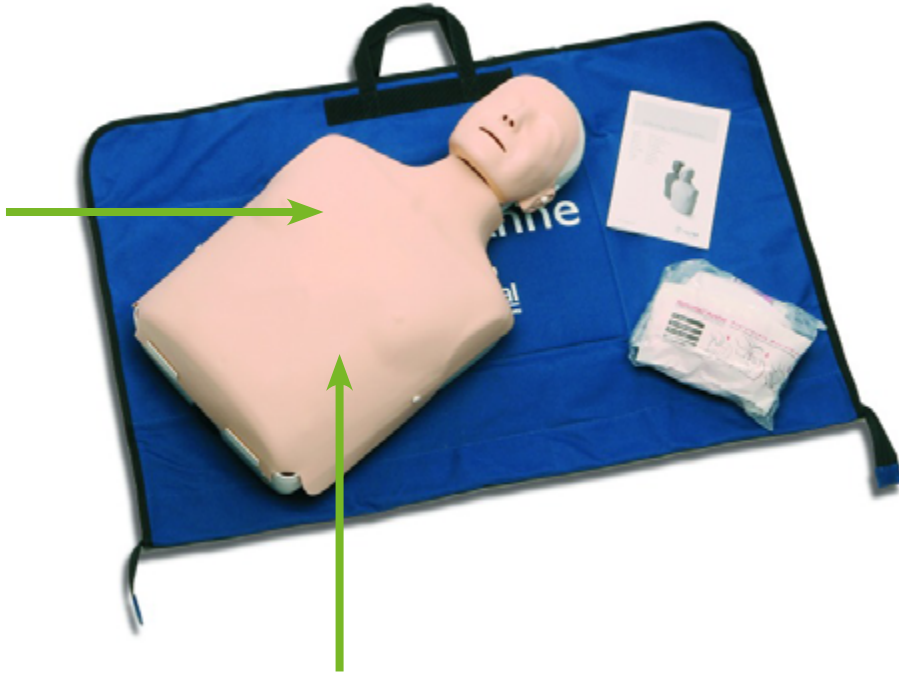
	WAT?	AANWEZIG?
	Roestvrije schaar	
	Snelverbanden	
	Steriel driehoeksverband	
	Hydrofiële watten	
	Kleefpleisters	

	<p>Ontsmettingsmiddel (bijvoorbeeld Isobetadine)</p>	
	<p>Elastisch knelverband</p>	
	<p>Veiligheidsspelden</p>	
	<p>Blauwe vingertoppleisters</p>	
	<p>Wegwerphandschoenen</p>	
	<p>Roestvrij pincet</p>	

Toelichtingsnota: brochure met een samenvatting van maatregelen die kunnen genomen worden in afwachting van de geneesheer, bijvoorbeeld: <http://www.mensura.be/uploads/media/54dc94ec8b054.pdf>

56. Reanimatie en verslikking

Je maakt gebruik van een hartbewakingstoestel (AED) om iemand te reanimeren.
Duid op onderstaande foto aan waar de pleisters aangebracht moeten worden.

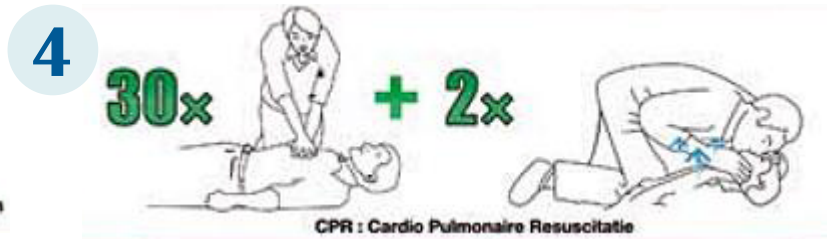


.....

.....

.....

Reanimatie met een AED-toestel verloopt volgens een strikt **stappenplan**. Beschrijf de te volgen stappen en zet de afbeeldingen in de juiste volgorde. Doe dit door een nummer in de cirkel voor de afbeelding te plaatsen.



.....

.....

.....



57. Benoem welke techniek er afgebeeld wordt en vul het stappenplan aan.

Hieronder vind je twee technieken die je kunt toepassen in geval van verslikking.



Rugslagen

1. Ga achter het slachtoffer staan.
2. Ondersteun de borstkas met je hand en buig het slachtoffer goed naar voor.
3. Geef max. 5 stevige slagen (met de hiel van je hand) tussen de schouderbladen van het slachtoffer.



Borststoten

1. Plaats jezelf stevig tegen de rug van het slachtoffer.
2. Breng je armen onder de oksel van het slachtoffer.
3. Vorm een vuist op de onderste helft van het borstbeen
4. Grijp de vuist vast met je andere hand.
5. Moedig het slachtoffer aan om te hoesten en trek hem naar je toe.
6. Richt je kracht recht naar achter

58. Vul de tabel aan

Door de stress in de keuken krijgt de souschef het ineens benauwd en hij valt op de grond. Je stapt naar hem toe en merkt op dat hij niet meer ademt.

Wat doe je? Vul onderstaand stappenplan verder aan.

	AAN TE VULLEN
Stap 1	Controleer of de persoon bij bewustzijn is
Stap 2	Controleer of er een ademhaling en / of hartslag is.
Stap 3	Contacteer de hulpdiensten.
Stap 4	Rol het slachtoffer op zijn rug zodat het slachtoffer met zijn gezicht naar boven ligt.
Stap 5	Verwijder vreemde voorwerpen uit zijn mond.
Stap 6	Start de hartmassage.
Stap 7	Ga naast het slachtoffer op je knieën zitten en plaats de hiel van je handen in het midden van de borstkas. Strengel je vingers in elkaar.
Stap 8	Zorg ervoor dat je schouders recht boven de borstkas van het slachtoffer staan. Duw met gestrekte armen het borstbeen 4 à 5 cm loodrecht naar beneden. Geef 30 keer hartmassage en pas daarna 2 keer mond-op-mondbeademing toe. Hoofd naar achter en adem via de neus / mond lucht uit je eigen longen in de longen van het slachtoffer.
Stap 9	Herhaal

Hoofdstuk 3

Milieu

61. Groepswerk

Jullie worden verdeeld in groepjes van 4.

Iedere groep krijgt:

- een aantal kaartjes met de namen van verschillende afvalsoorten
- een aantal foto's van de soorten afvalcontainers

Jullie beslissen in groep welke afvalsoort (naamkaartje) bij welke afvalcontainer (foto) hoort.

Als deze opgave is opgelost door alle groepen, krijgen jullie de volgende opdracht:

Iedere groep krijgt foto's van afval. Zoek uit welk afval bij welke soort thuishoort. Schrijf daarna de verschillende soorten afval op het bord.

Telkens mag 1 leerling uit iedere groep een foto op het bord hangen. Hierbij legt de leerling telkens uit waarom hij/zij de foto bij die afvalsoort hangt.

De andere groepen mogen hierop reageren.

62. Letterhoop

Sorteer de woorden uit het vierkant.

Zoek in deze letterhoop de woorden uit de onderstaande lijst en doorstreep telkens als je een woord vindt. De woorden kunnen in eender welke richting staan.

Let op: je mag elke letter maar één keer gebruiken.

PMD	Flacon	Ton	Recyclage
Karton	Bo	Doos	Lamp
Vuil	Glasbol	Smelten	Pulp
Fosties	Folie	Bak	Rest
Fiets	Zak	Metaal	Blik
Sorteren	Krant	Glas	Plastic
Afval	Papierbak	Trui	Bord
Dop	Staal	Koos	

N	F	I	G	K	B	N	S	M	E	L	T	E	N
O	O	U	S	L	R	O	O	D	R	A	T	P	D
C	L	R	E	L	A	A	R	T	S	F	R	M	O
A	I	T	A	D	S	S	N	D	O	V	L	D	O
L	E	A	O	E	N	O	B	T	O	A	A	F	S
F	T	P	S	A	L	G	R	O	K	L	A	I	S
S	K	A	R	T	O	N	I	T	L	S	T	E	E
E	G	A	L	C	Y	C	E	R	E	C	E	T	I
Z	B	O	P	K	O	R	E	S	T	R	M	S	T
A	O	M	I	V	U	I	L	B	A	K	E	L	S
K	A	L	K	A	B	R	E	I	P	A	P	N	D
L	B	P	U	L	P	P	L	A	S	T	I	C	F

A series of 20 horizontal dotted lines for writing.

HORECA FORMA

Toch nog vragen? Binnen Team Onderwijs kan je contact opnemen met de consultant 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!

