

HACCP

Afruimen, afwassen en schoonmaken
Maak regelmatig schoon en droog



Boodschappen ontvangen
Controleer bij elke levering de bestelling



Bewaren van de boodschappen

Bewaar producten zoals aangegeven op de verpakking



Hygiënisch werken

Reinig regelmatig de werkoppervlakken en de hulpmiddelen



Persoonlijke hygiëne

Was je handen met water en vloeibare zeep onder stromend water en droog ze af met een schone handdoek of papier

O
co
Vol
ber

V
Ver
gel
koi

Onderzoeksvragen bij voedselveiligheid tijdens maaltijdzorg en receptkeuze

1 SEPTEMBER 2021

Maatschappij en welzijn/zorg en welzijn
Inspiratie door: Ingrid Molein – pedagogisch
begeleider

Katern 1: Voedselveiligheid

Is ieders verantwoordelijkheid!

Als consument spelen we zelf een rol om eigen voedselveiligheid en die van gezinsleden te garanderen, vanaf het moment waarop levensmiddelen worden gekocht tot de eigenlijke consumptie ervan.

Micro-organismen komen overal voor. Veel nuttige soorten zorgen voor lekkere voedingswaren maar er zijn ook soorten die ziekten kunnen veroorzaken.

Door voedselveiligheid, persoonlijke hygiëne en zorg voor de leefomgeving kunnen we besmetting door ziekteverwekkers proberen te voorkomen. Op deze manier wordt gezondheidsbevordering tijdens de lessen indirecte zorg heel concreet.

„ Door veilig om te gaan met voeding, voorkomen we dat er mensen ziek van worden. Het is belangrijk dat leerlingen hygiënisch en voedselveilig leren handelen.”

Gespreid over de verschillende lessenreeksen indirecte zorg kunnen leerlingen met thema's rond voedselveiligheid aan de slag en deelvragen beantwoorden. Zo wordt een leerlijn in de 2^{de} graad vastgelegd door de vakgroep. Onderstaande lijst met de belangrijkste thema's is louter richtinggevend en inspirerend. Het kan ook dienen om de indeling van afspraken en richtlijnen in het keukenreglement bij te sturen.

Preventiemaatregelen steunen steevast op risicoanalyse. In professionele settings geldt het HACCP-systeem (Hazard Analysis Critical Control Points). Bij voeding situeren de gevaren en kritieke punten zich vnl. bij: persoonlijke hygiëne, temperatuurbeheersing en schoonmaak. Onderwijs kan veel bijdragen aan sensibilisering en gedragsverandering zodat het toepassen en naleven van preventiemaatregelen zoals goede hygiënepraktijken (GHP's) een evidentie zouden worden. Er zijn maatregelen die eerder (infra)structureel zijn en waar de school verantwoordelijk voor is. Er zijn maatregelen die vooral het menselijk gedrag benadrukken, waarbij leraren en leerlingen verantwoordelijkheid dragen.

Leerlingen worden uitgedaagd kennis te maken met de wetenschappelijke achtergronden en handelen zo voedselveiliger en met meer inzicht dan voorheen. Belangrijk is dat ze einde 2^{de} graad studierichtingen maatschappij en welzijn/zorg en welzijn de essentie van

voedselveiligheid en hygiëne kunnen toepassen in huishoudelijke omstandigheden van maaltijdzorg en dit afhankelijk van doelgroepen.

Deze inzichten zijn de opstap naar de stage binnen de vervolgstudierichtingen in de 3^{de} graad waar leerlingen met professionele settings en aanpak van voedselveiligheid in allerlei woonvormen zullen kennismaken.

Uiteraard staat voedselveiligheid niet op zichzelf, maar is het een onderdeel van een totale visie op gezondheidsbevordering. Richtinggevend hierbij:

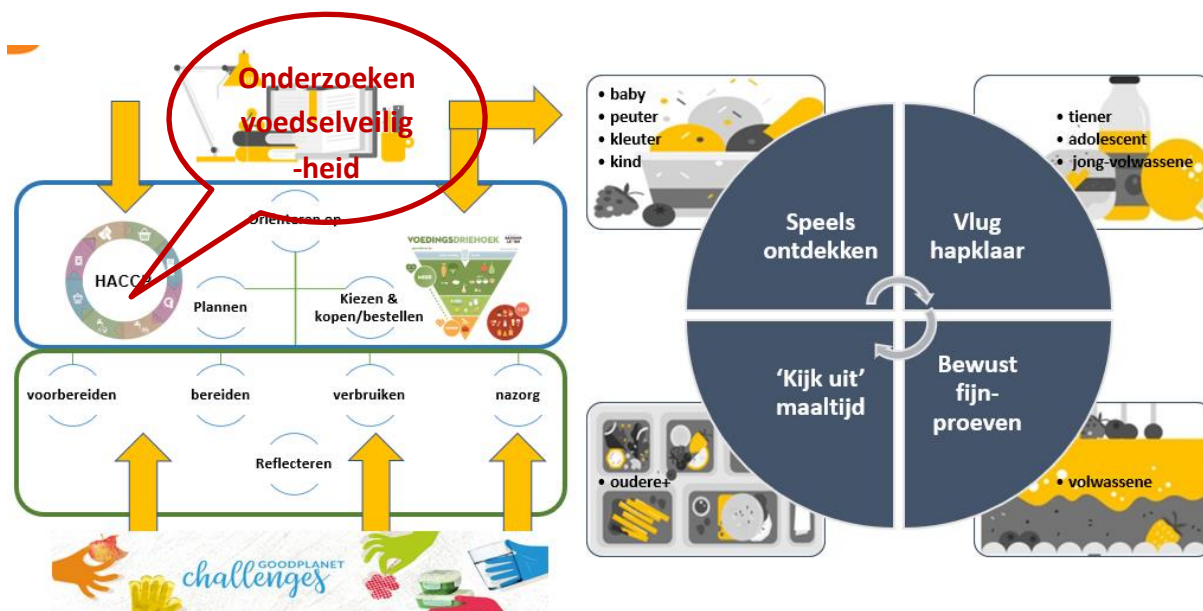
<https://www.gezondleven.be>

Het nastreven van doelen rond voedselveiligheid kadert binnen de geïntegreerde aanpak die in de leerplannen vooropstaat.

Eten en drinken doen we dagelijks en soms zelfs zonder erbij na te denken. We hebben voeding simpelweg nodig om in leven te blijven. Maar het is niet alleen een primaire levensbehoefte: eten geeft ook een fijn gevoel en verbindt ons. In de lessen situeren zich kansen om linken te leggen naar andere onderdelen uit de leerplannen bv.

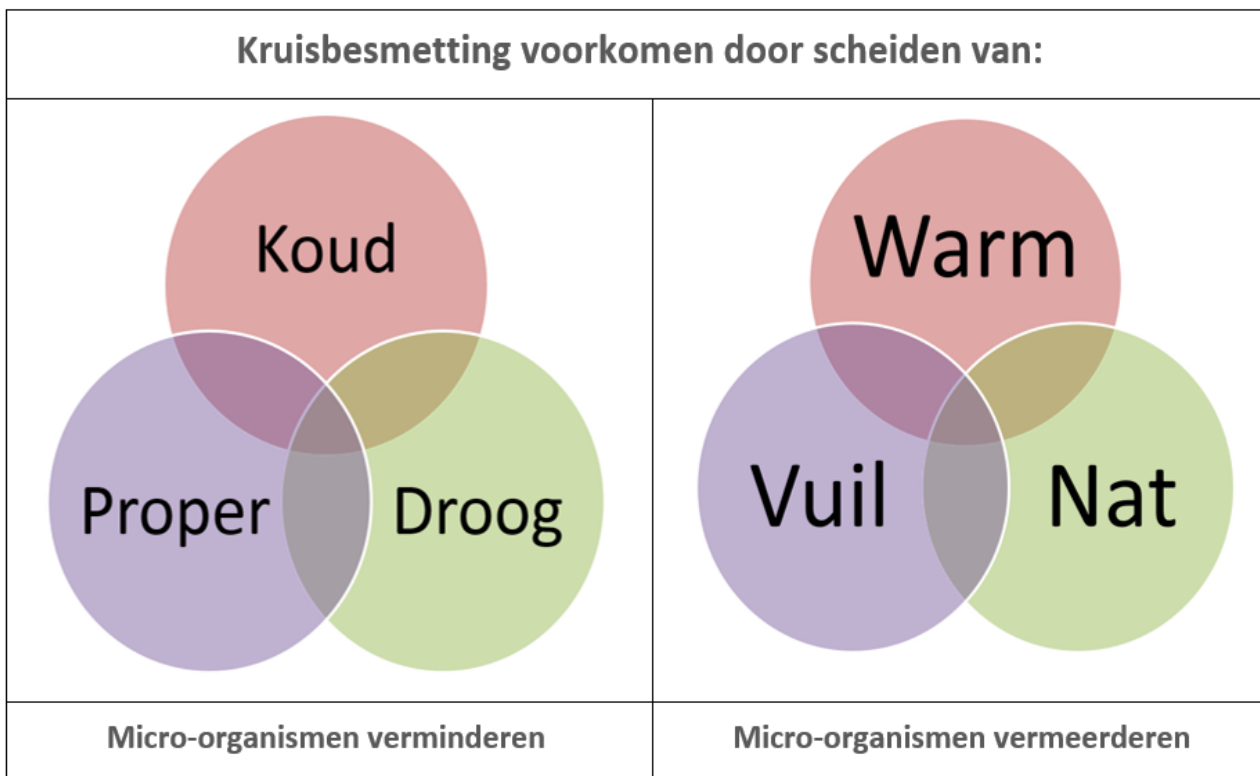
waarnemingsfysiologie, het sociale aspect van samen maaltijd nemen, de motorische mogelijkheden van verschillende doelgroepen (baby, peuter, oudere ...) enz. Anderzijds staan doelen rond pedagogisch en agogisch handelen, rond gezondheid en directe zorg ook in relatie tot voedselveiligheid. Daarom dat het belangrijk is leerlingen een onderzoekende houding bij te brengen en niet enkel de richtlijnen en goede hygiënepraktijken (GHP's) zonder meer te laten uitvoeren opgelegd door een statisch keukenreglement. Aan daadkracht gaat denkkracht vooraf en een eerste stap hierbij is het zich informeren.

Schematische voorstelling mogelijke aanpak maaltijdzorg.



Welke richtlijnen en goede hygiënepraktijken (GHP's) gelden voor: (thema)...?	Deelvragen:	Opmerking:
Voedselveiligheid algemeen: risicobeheersing om gevaren te voorkomen en te minimaliseren i.f.v. gezondheidsbevordering	Welke soorten gevaren kunnen optreden bij maaltijdzorg? Is er een keukenreglement met aandacht voor hygiëne, veiligheid en voedselveiligheid ter beschikking? Heb je het kunnen raadplegen? Waarom is dit van toepassing tijdens de lessen Indirecte zorg?	o op welke didactische manier maken leerlingen kennis met deze richtlijnen?
Allergenen	Lichaamsvreemde stoffen waartegen het afweersysteem van sommige mensen een ongewenste reactie in gang zet	
	Wat is voedselallergie en voedselintolerantie? Wat zijn de richtlijnen m.b.t. tot allergenen?...	o op welke didactische manier maken leerlingen kennis met deze richtlijnen?

op basis van HACCP-scheidingsprincipes: Hazard Analyses Critical Control Points
 = Gevaren Analyse Kritieke Controle Punten (temperatuur – reiniging – vocht)



Scheiding vuil en proper	Voorkom kruisbesmetting	
Persoonlijke hygiëne: handhygiëne – was je handen vaak en goed	Welke faciliteiten zijn er om de handen goed te wassen? Hoe gebeurt het handen wassen? Welke volgorde best hanteren? Wanneer moeten de handen gewassen worden?...	o Werkinstructie handenwassen
Verzorg persoonlijke hygiëne: haar, kledij, ...	Wat zijn de instructies m.b.t. persoonlijke hygiëne (haar, kledij, sieraden, wondjes,...) Wat zijn mogelijke gevolgen bij niet naleven?...	o Instructies en afspraken keukenreglement
Hygiënische werkwijze: maak regelmatig schoon en droog: oppervlakken, aanrecht, hulpmiddelen, materialen en machines ...	Hoe gebeurt de reiniging afgestemd op de specifieke situatie van de keuken? Hoe vaak worden vaatwasdoekjes, hand- en keukendoeken verschoond? Hoe worden deze gewassen?...	o schoonmaakschema onderlinge afspraken hoe en wanneer er schoongemaakt wordt
Nazorg: afruimen en vaat	Hoe wordt afgewassen? Wanneer is desinfectie nodig? Hoe kan je dit doen (thermisch/chemisch)?...	o handmatig afwassen met heet water en detergent, of gebruik maken van vaatwasmachine
Nazorg: afval verwijderen en ongedierte vermijden	Hoe vaak en waar worden afvalcontainers geleegd, gereinigd?...	o richtlijnen scheiding van afval, bestrijding ongedierte
Scheiding warm en koud	Omgevingswarmte is ideaal voor microbiële groei. Hou dus rekening met temperaturen!	
Houd voedingsmiddelen heet: warmteketen	Voedselbereiding: Wanneer zijn producten voldoende verhit? Wanneer is vlees, vis en gevogelte voldoende verhit? Welke temperatuur moet worden aangehouden bij frituren? Serveren en verbruiken: Wat is de minimum temperatuur van warme	o op welke didactische manier maken leerlingen kennis met deze richtlijnen?

	<p>gerechten als deze geserveerd worden?</p> <p>Wat zijn de instructies bij het opwarmen van gerechten?...</p>	
<p>Houd voedingsmiddelen koud: koudeketen</p>	<p>Voedselbereiding:</p> <p>Welke temperatuur dient de koelkast te hebben en welke temperatuur de vriezer?</p> <p>Hoe vaak en door wie wordt de temperatuur van de koelkast en vriezer gecontroleerd?</p> <p>Welke temperatuur mogen koude gerechten ten hoogste hebben?</p> <p>Hoelang mag een koud gerecht buiten de koeling zijn en wat doe je als dit tijdsbestek verstreken is?</p> <p>Hoe moeten producten ontdooid worden?...</p> <p>Welke instructies zijn er voor het werken met rauw voedsel (bijv. groente en vlees)?</p> <p>Waarom zijn deze instructies belangrijk?...</p>	<p>o op welke didactische manier maken leerlingen kennis met deze richtlijnen?</p>
<p>Scheiding nat en droog</p>	<p>Vocht is een voorwaarde voor microbiële groei. Onderscheid voedselbederf, - infectie en -intoxicatie</p>	
<p>Bewaren droge voeding</p>	<p>Wat kun je vertellen over de houdbaarheidstermijn van producten? Wat doe je als de houdbaarheidsdatum is verstreken? Wat weet je over de houdbaarheid van producten na openen?...</p>	<p>o op welke didactische manier maken leerlingen kennis met deze richtlijnen?</p>
<p>Bewaren</p>	<p>Wat kun je vertellen over het verpakken en etiketteren van producten?</p> <p>Wat is de algemene instructie voor gekoelde en</p>	<p>o op welke didactische manier maken leerlingen kennis met deze richtlijnen?</p>

	diepgevroren producten na aankoop? Hoelang en hoe mag je restjes buiten de koeling bewaren?...	
Bronnen die leerlingen kunnen raadplegen	https://www.favv-afscab.be/thematischepublicaties/documents/15-09-2016_Consumentenbrochure_nl.pdf https://www.favv-afscab.be/professionelen/autocontrole/gidsen/qsfiles/ https://www.favv-afscab.be/professionelen/levensmiddelen/allergenen/ https://www.favv-afscab.be/thematischepublicaties/documents/gelegenhedsverkoop_20-04-2018_NL_web.pdf https://www.voedingscentrum.nl/nl/thema/5xveilig.aspx https://hygienecode.voedingscentrum.nl/hygienecode/hygienecode-voor-woonvormen.aspx	

Hoe voedselveiligheid en hygiëne bij maaltijdzorg evalueren?

Voor professionele settings heeft het FAVV (Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen) autocontrolegidsen opgesteld. Mogelijks worden ze in de derde graad tijdens stage met deze richtlijnen geconfronteerd.



Wanneer FAVV inspectiediensten op controle komen hanteren zij controlelijsten. Aan de hand van een CL (checklist = lijst met te controleren punten) controleert de controleur elk punt (= item) en bepaalt dan: "CONFORM" = voldoet of "NIET-CONFORM" = voldoet niet of "NIET VAN TOEPASSING".

De controleur besluit de controle die hij met elke inspectiechecklist volgens welomschreven regels uitvoerde op basis van :

- het vastgestelde aantal non-conformiteiten (NC);
- de wegingen in verband met die NC.

De controle die werd uitgevoerd aan de hand van de checklist leidt tot het besluit “GUNSTIG”, “GUNSTIG MET OPMERKINGEN” of “ONGUNSTIG”. Op basis van de audit reikt het FAVV een smiley uit die in de zaak wordt uitgehangen.



Als leerkracht kan je je op dit systeem inspireren.

Laat de leerlingen hun eigen checklist opstellen (principe autocontrole) op basis van hun onderzoeksvragen en dat voor minimaal 3 en maximaal 9 na te streven controlepunten (afh. van hun vordering in de leerlijn): zie voorbeeld checklist hieronder. De leerlingen noteren in deze lijst, nadat ze hun onderzoeksoopdracht hebben afgewerkt, de GHP's waarop ze zullen focussen en die ze zullen nastreven tijdens de uitvoering.

Op basis van hun autocontrole en jouw bijkomende vaststellingen in de rol van FAVV-controleur kan je de leerlingen per lessenreeks(en) een smiley laten verdienen. Op deze manier maken leerlingen kennis met een mogelijke simulatie naar analogie met het FAVV.

Voorbeeld checklist voedselveiligheid:

Controlepunt: GHP's	Conform	Niet-conform	NVT	Opmerking
Opleiding: beantwoorden en begrijpen van de onderzoeksvragen ...				
Persoonlijke hygiëne: ...				
Allergenen: ...				
Hanteren en bewaren van voedingsmiddelen: ...				

Beheersen koudeketen: ...				
Beheersen warmteketen: ...				
Nazorg: vaat ...				
Nazorg: reiniging en ontsmetting ...				
Behandeling afval en ongediertebestrijding: ...				

Besluit na lessenreeks...:

“GUNSTIG”, “GUNSTIG MET OPMERKINGEN” of “ONGUNSTIG”.

Bij deze katern hoort een excel checklist ‘Voedselveiligheid keukens – HACCP gerelateerd.’
Pedagogische begeleiding – Ingrid Molein september 2021

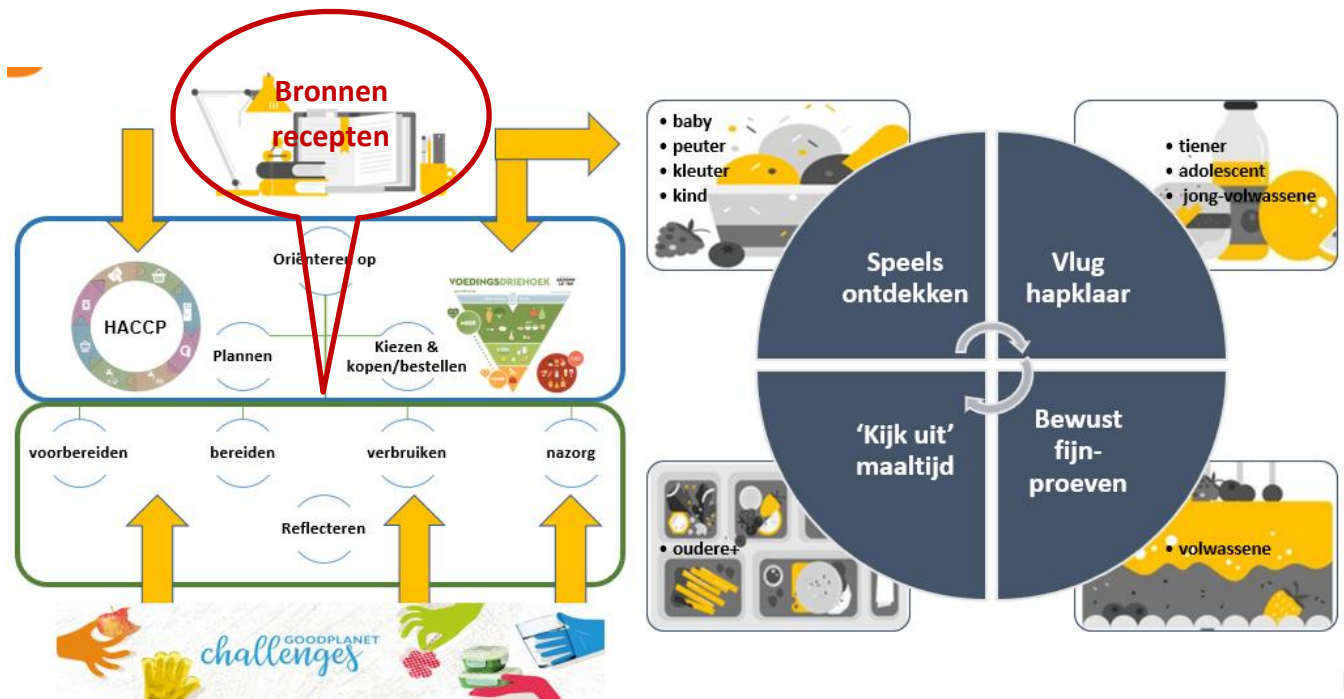
Ingrid.molein@katholiekonderwijs.vlaanderen

Op basis van deze checklist:

- kunnen leraren overzicht houden op te bereiken GHP’s gedurende de opleiding;
- kunnen keukenreglementen afgestemd worden;
- kan nagegaan worden of keukeninrichting van didactische leskeukens binnen studiedomein maatschappij en welzijn voldoet en waar evt. verbeteracties nodig zijn om bij te sturen

Omgaan met bronnen i.v.m. recepten

Mogelijke leerlijn 2^{de} graad: hoe het leren kiezen van recepten stelselmatig aanleren



Het is de bedoeling een leerlijn uit te bouwen ook wat betreft zoeken naar recepten en gebruik van bronnen. Bedenk dat deze leerlingen – behalve die de basisoptie M&W hebben gevolgd - geen voorkennis hebben.

Vertrek van zelf gekozen recepten maar geef aan waarom dat net dat/die recept(en) werd(en) gekozen. Verduidelijk de criteria die tot de keuze heeft geleid. Geleidelijk leer je leerlingen zelf zoeken naar recepten op basis van criteria.

Onderstaande oplijsting sluit aan bij leerplan Maatschappij en welzijn. Jullie vinden er een paar voorbeelden om dit te verduidelijken. Ook voor zorg en welzijn kan de info inspirerend zijn. Dit is geheel vrijblijvend...

Verduidelijking van gebruik van welbepaalde sites in het voorbeeld:

- Bij de visie op gezondheid gebruiken we de voedingsdriehoek als referentiekader. Het is dan logisch te vertrekken van recepten die deze aftoetsing hebben doorstaan via de site van <https://www.zekergezond.be/tabs/home>
- Voedingsdeskundigen zoals Sandra Bekkari hebben hun visie op gezondheid en hun recepten hier ook op gebaseerd. Vandaar mijn keuze in het voorbeeld voor <https://www.nooitmeerdieten.be/recepten/>

-
- Belangrijk waar mogelijk vanuit receptenwebsites te vertrekken die de voedingsdriehoek als referentiekader hanteren. Zeker in het begin van de leerlijn. Zo leren leerlingen de principes van de voedingsdriehoek herkennen.
 - Receptenwebsites van andere experts die meerdere of andere invalshoeken hanteren rond gezonde voeding zoals <https://www.purepascale.com/nl> kunnen beter in een latere fase ter vergelijking worden aangeboden.
 - Receptenwebsites van televisiekoks zoals Jeroen Meus, Piet Huysentruyt, Loïc,... zijn zeker het ontdekken waard maar steunen niet (altijd) op de visie van gezondleven.be Bijgevolg worden dergelijke sites later in de leerlijn aangeboden. Ook de sponsors van deze sites zijn meestal belangrijke spelers in de voedingsindustrie. Leer de leerlingen kritisch zoeken en kiezen en geef inzicht bij het economisch aspect van deze sites.
 - Receptenwebsites van warenhuizen zoals Colruyt, Delhaize,... zijn soms zeer duidelijk en visueel van instructie en hebben lekkere recepten op basis van hun voedingsaanbod in het warenhuis. Maar ook hier belangrijk om leerlingen kritisch het economische aspect van verkoopstrategie bij te brengen. Laat leerlingen dergelijke recepten afdrukken en toetsen aan de visie op het concept van de voedingsdriehoek naar gezondheid en duurzaamheid.
 - Receptenwebsites van producten/merken zoals <https://www.solo.be> , <https://www.alpro.com/ben/> , ... hebben een gigantisch aanbod maar beogen vooral hun producten in de kijker te plaatsen.
 - Receptenwebsites van tijdschriften als Libelle, Flair, Weekend-Knack,... en van food-bloggers zijn ook een bron van inspiratie. Maar weerom een kritische blik leren hanteren!
 - Receptenwebsites van delivery-sites zoals <https://www.hellofresh.be/> zijn zeer visueel en gestructureerd maar terug de kritische blik vanuit de voedingsdriehoek meenemen.
 - Maar vooral leer recepten kiezen voor een specifieke leeftijd en afgestemd op bepaalde doelgroepen. Ook daar bieden sommige websites aangepaste recepten.
 - Recepten voor een specifieke bereidingswijze vb. voor microgolf, voor bbq, voor ...
 - Receptenwebsites van gastronomische koks zoals Peter Goossens, Sergio Herman, Gert De Mangeleer,... zoals veelal aangeboden via <https://njam.tv/> worden best later in de leerlijn aangeboden omdat ze vanuit een totaal andere invalshoek vertrekken en gastronomie beogen.

-
- Receptenwebsites van organisaties met een speciaal doel zoals vb. vegetarisme zijn meer dan het ontdekken waard <https://www.evavzw.be/recepten>
 - En dan is er nog het hele arsenaal kookboeken... Leer door het bos de bomen zien, door criteria voorop te stellen.

 - Kortom een gigantisch aanbod! Vandaar belangrijk een leerlijn uit te werken en de bijhorende criteria aan de leerlingen te duiden. Steeds de visie van gezondleven.be vooropstellen en aftoetsen aan het concept van de voedingsdriehoek. Leer leerlingen recepten kiezen op hun gezondheidswaarde en laat ze desnoods recepten aanpassen en herwerken tot gezondere varianten.

 - Bij het gebruik van recepten is het wenselijk deze niet over te typen maar ze te gebruiken zoals ze op de website worden voorgesteld, evt. als printscreen, foto, pdf,... Op die manier ontdekken de leerlingen de layout-matige verschillen, de visuele voorstellingen, duidelijkheid van instructies en het aangereikte jargon.
 - Na het kiezen van het uiteindelijke recept is het vermelden van de bron altijd noodzakelijk. Maar laat leerlingen via raadplegen van de homepage of de sitemap de uitgever/eigenaar van de site/boek noteren, evt. met een korte toelichting. Zo oefen je ook hun digitale vaardigheden.

Les ... informatiefase	Welkom M&W – zich welkom voelen in, eten en drinken helpt hierbij: receptie – woord zegt het zelf = mensen ontvangen, hartelijkheid en gastvrijheid (hospitality)	LPD 6 positieve en opbouwende manier omgaan met anderen, hier eigen klasgenoten LPD10 methodisch handelen LPD 11 en 12: hygiëne en veiligheid (ook hier leerlijn insteken!)- vb. starten met handhygiëne	Toelichting over lesthema Recepten worden door leerkracht naar voor geschoven Analyse van methodiek van volgen van recept Keukenreglement doornemen en verklaren
Les ... uitvoeringsfase	Receptie laten uitvoeren, klasgenoten, leraren, directie	LPD 23 en 26 Bijkomende LPD:....	
Les ... informatiefase	Doelgroepenkwadrant introduceren – voeding bereiden voor anderen, is afstemmen op de anderen. Gezinscontext voorstellen, van iedere doelgroep is er minstens 1 gezinslid.	LPD 22 LPD10 methodisch handelen LPD 11 en 12: hygiëne en veiligheid (ook hier leerlijn insteken!) Aanvullen met hygiëne van de werkplek...enz... Bijkomende LPD:...	Toelichting bij lesthema Recepten worden door leerkracht naar voor geschoven Keuze van recept(en) van https://www.zekergezond.be/tabs/home = recepten hebben toetsing van criteria gezonde voeding al doorstaan: uitleggen waarin dat zichtbaar is cfr. Voedingsdriehoek Gezin: iedereen lust alles, geen speciale behoeften
Les ... uitvoeringsfase		LPD 23 en 26 Bijkomende LPD:....	
Les ... informatiefase	Gezondheid daar gaan we voor! Indirecte zorg als ondersteuning gezondheidsbevordering van iedereen. Gezinscontext: maar niet iedereen lust alles Maar rekening houden met wensen en behoeften van bepaalde gezinsleden.	LPD 22 LPD10 methodisch handelen LPD 11 en 12: hygiëne en veiligheid (ook hier leerlijn insteken!)-	Toelichting bij lesthema Recepten worden door leerkracht naar voor geschoven – maar leerlingen gaan moeten kiezen uit de voorgestelde recepten Keuze van recept(en) van https://www.zekergezond.be/tabs/home en vb. https://www.nooitmeerdieten.be/recepten/ = recepten hebben toetsing van criteria gezonde voeding al doorstaan. Zelfde bereiding maar verschillende dus afwijkende receptuur nodig die bij de behoeften van alle gezinsleden past

Les ... uitvoeringsfase		LPD 23 en 26 Bijkomende LPD:....	
Les ... informatiefase	Gezinscontext doelgroepenkwadrant. Vanuit zelfde soort ingrediënten verschillende bereidingen vb. wortelen, aardappelen, gehakt (vb. gewoon gestoofde w, gekookte a, hamburger; verwerkt tot ovenschotel; verwerkt tot wortelpuree met gehaktbroodje; wortelsoep met gehaktballetjes ...)	LPD 22 LPD 11 en 12: hygiëne en veiligheid (ook hier leerlijn insteken!)- Bijkomende LPD:...	Toelichting bij lesthema Leerlingen worden uitgedaagd op basis van voorwaarden zelf recept te zoeken op de site van https://www.zekergezond.be/tabs/home https://www.nooitmeerdieten.be/recepten dus de sites die de leerkracht zelf bij de vorige lessen reeds gebruikte...
Les ... uitvoeringsfase		LPD 23 en 26 Bijkomende LPD:....	
Les ... informatiefase	Gezinscontext doelgroepenkwadrant – maar situatie binnenbrengen waarbij allergenen een rol gaan spelen	LPD 22 LPD 11 en 12: hygiëne en veiligheid (ook hier leerlijn insteken!)- Bijkomende LPD:...	Toelichting bij lesthema Leerlingen worden uitgedaagd op basis van voorwaarden zelf recept te zoeken op de site van https://www.zekergezond.be/tabs/home https://www.nooitmeerdieten.be/recepten dus de sites die de leerkracht zelf bij de vorige lessen reeds gebruikte... en mogen zelf 1 nieuwe bron aanspreken maar moet een kookboek zijn voorzien in de klas, geen website
Les ... uitvoeringsfase		LPD 23 en 26 Bijkomende LPD:....	
Les ... informatiefase	Gezinscontext doelgroepenkwadrant – maar situatie binnenbrengen waarbij andere wensen een rol gaan spelen vb. het mag eens wat feestelijker –	LPD 22 LPD 11 en 12: hygiëne en veiligheid (ook hier leerlijn insteken!)- Bijkomende LPD:...	Toelichting bij lesthema Leerlingen mogen sites van televisiekoks raadplegen maar moeten daarna de afweging maken met de voedingsdriehoek en waar mogelijk/nodig recept gezonder maken i.f.v. doelgroepen(kwadrant)

	iemand in gezin heeft iets te vieren		
Les ... uitvoeringsfase		LPD 23 en 26 Bijkomende LPD:....	
Les ... informatiefase	Gezinscontext doelgroepenkwadrant – maar situatie binnenbrengen waarbij budget een rol gaat spelen vb. einde van de maand halen met inkomen betekent aankopen doen vanuit prijsvergelijking	LPD 22 LPD 11 en 12: hygiëne en veiligheid (ook hier leerlijn insteken!)- Bijkomende LPD:....	Toelichting bij lesthema Leerlingen mogen sites van warenhuizen gebruiken en moeten bij bestellijstje ook proberen zo goedkoop mogelijk maar gezond aan te kopen. Laten beredeneren of alle ingrediënten moeten worden aangekocht, of er kan geschrapt worden in hoeveelheid, in soort (merk)product, aanpassing vb. afwerkingsingrediënten achterwege laten enz.
Les ... Uitvoeringsfase		LPD 23 en 26 Bijkomende LPD:....	
Les ... en volgende	Gezinscontext doelgroepenkwadrant – maar situatie binnenbrengen waarbij duurzaamheid een rol gaat spelen vb. seizoenen, 'think global – act local', moestuin of pluktuin, ...	Vb. LPD 13: milieubewustzijn...	Vb. aspect duurzaamheid in recepten eens benaderen.... Vb. recepten van websites die duurzaamheid benadrukken zoals https://www.evavzw.be/recepten
...