



Klas in bedrijf

www.klasinbedrijf.be

Werkbladen

Techniek in de klas - Reëel bedrijfsbezoek

Bedrijf en voedselveiligheid - 1

Autocontrole

Peter Hantson

© 2013 – 2015

Dit materiaal is auteursrechtelijk beschermd. Verboden te kopiëren, te vermenigvuldigen of te verspreiden buiten deze context zonder uitdrukkelijke toestemming van de auteur(s).



Opleiding secundair onderwijs
Vakgroep Techniek (TE)




1 BEDRIJF EN VOEDSELVEILIGHEID


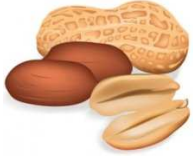

1.1 Werkblad: autocontrole





onderzoeksvraag	antwoord
Hoe voorkomt men microbiologische besmettingen van de levensmiddelen?	
Hoe voorkomt men de groei van micro-organismen tijdens het maak- en opslagproces?	
Hoe voorkomt men chemische besmettingen van de levensmiddelen?	



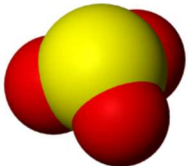


<p>Wat is de functie van de metaal- en/of glasdetectoren?</p>			
<p>Hoe controleert het bedrijf de verschillende aspecten van voedselveiligheid? (checklist)</p>	<p>aspect</p>		<p>beschrijving</p>
	<p>aanwezigheid van ziekteverwekkende organismen zoals schimmels, bacteriën ...</p>	<p>bij grondstoffen</p>	
		<p>bij eindproducten</p>	
	<p>hygiëne</p>		
	<p>contaminaties (besmetting met chemische stoffen of bacteriën)</p>		

	residu's (van pesticiden, antibiotica ...)	
Ontdek je elementen om hygiënisch te werken? (checklist)	hygiënisch werken	aanvinken
	geen zichtbare juwelen	
	werkkledij en haarnetje dragen	
	mogelijkheden om de handen te wassen/schoenen te ontsmetten	
	niet eten en roken in werkruimte	
	ongedierte en insecten buiten sluiten	
	ontsmetten/kuisen van productiemiddelen	

	logo	betekenis
<p>Geef de betekenis van de logo's die je in het bedrijf tegen komt</p>		<ol style="list-style-type: none"> 1. 2. 3. 4. 5. 6. 7. 8. 9.
<p>wat is het belang voor de consument om hygiënisch te werken in een voedingsbedrijf?</p>		

	allergenen	aanvinken	
met welke allergenen werkt het bedrijf? (checklist)	glutenbevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut		
	ei		
	vis		
	pinda		
	noten, zoals amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten ...		

	soja		
	melk, inclusief lactose		
	schaaldieren		
	weekdieren		
	selderij		

	mosterd		
	sesamzaad		
	sulfiet		 
	lupine		 
wat is het probleem van allergenen voor de consument?			

Bronnen:

<http://users.telenet.be/bakkerijfrank/blad/graansoorten.htm>

http://nl.freepik.com/vrije-vector/stock-ilustrations-pinda-vector_521632.htm

<http://www.ingredienten.nl/cashew-noten>

<http://www.vermandel.com/product.php?pid=993>

<http://www.alldaylong.be/2010/02/selder/>

<http://turksnl.net/forum/viewtopic.php?f=42&t=16072&start=30>

<http://www.justforfriends.nl/meer/blog/sulfiet-in-wijn>

<http://nl.wikipedia.org/wiki/Sulfiet>

<http://www.hetkruidenrijk.nl/html/dehuid.html>