



Klas in bedrijf

www.klasinbedrijf.be

Werkbladen

Techniek in de klas - Virtueel bedrijfsbezoek

Film: '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)



Opleidingen en
personeelsadvies

1 BEDRIJF EN VOEDSELVEILIGHEID


1.1 Werkblad: autocontrole




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

Wat is de functie van de metaal- en/of glasdetectoren (fysische gevaren)?			
Hoe werkt de metaaldetector?			
Waarom test een kwaliteitsverantwoordelijke regelmatig deze metaaldetector?			
Hoe verzorgt en controleert het bedrijf de verschillende aspecten van voedselveiligheid? (checklist)	aspect		beschrijving
	aanwezigheid van ziekteverwekkende organismen zoals schimmels, bacteriën ...	bij grondstoffen	
		bij eindproducten	




	hygiëne	
	contaminaties (besmetting met chemische stoffen of bacteriën)	
	residu's (van pesticiden, antibiotica ...)	
Ontdek je voorbeelden van hygiënisch werken?	hygiënisch werken	aanvinken
	geen zichtbare juwelen	
	werkkledij en haarnetje dragen	
	Verplichting om de handen te wassen/schoenen te ontsmetten	

	niet eten en roken in werkrumte	
	knaagdieren en insecten buiten sluiten	
	ontsmetten/kuisen van productierumte	
Geef de betekenis van de logo's die je in het bedrijf tegenkomt.	logo	betekenis
	 <p>1. 2. 3.</p> <p>4. 5. 6.</p> <p>7. 8. 9.</p>	<p>1.</p> <p>2.</p> <p>3.</p> <p>4.</p> <p>5.</p> <p>6.</p> <p>7.</p> <p>8.</p> <p>9.</p>

<p>Wat is het belang voor de consument van hygiënisch te werken in een voedingsbedrijf?</p>			
<p>Zoek allergenen op die je op een of meerdere verpakkingen van voedingsmiddelen vindt. Noteer de producten.</p>	<p>allergenen</p>	<p>producten</p>	<p>afbeeldingen</p>
	<p>glutenbevattende granen, zoals tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut</p>		
	<p>ei</p>		
	<p>vis</p>		

	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?	
--------------------------------------------------------------	--

ronnen:

<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>