

Voedselveiligheid in het technieklokaal

Inleiding

In de voedselverwerkende sector gelden heel wat regels en normen waar de voedingssector zich dient aan te houden: de HACCP-regels (gevaaren analyse en kritische controlepunten rond voedselveiligheid), gecontroleerd door het FAVV. Deze wetgeving is van toepassing voor al diegene die voedsel verstrekken aan derden.

HACCP = Hazard analysis critical control points (gevaaranalyse en kritische controle punten)= een risico-inventarisatie voor productie en distributie van voedingsmiddelen. Dit controleproces, uitgaande van de Europese Unie, wil ervoor zorgen dat het productie- en distributieproces van alle voedingsmiddelen gepaard gaat met zo weinig mogelijk risico op besmetting. Het HACCP-concept wil er zo toe bijdragen dat alle schakels in de voedselketen de kwaliteit met betrekking tot voedselveiligheid waarborgt.

FAVV= federaal agentschap voor de veiligheid van de voedselketen

Men maakt een onderscheid in de voedselketen:

- B to B = van bedrijf naar bedrijf (business tot business)
- B to C = van bedrijf naar consument (business tot consumer)

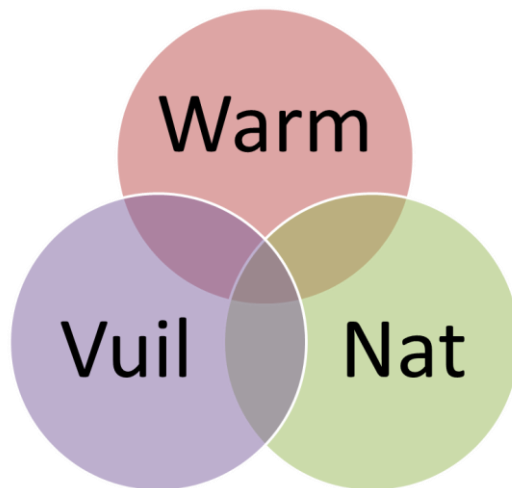
Deze complexe wetgeving is echter niet strikt van toepassing op leslokalen of didactische leskeukens buiten het studiegebied Voeding. Men kookt immers niet voor derden, want het voedsel wordt geconsumeerd door diegene die het hebben bereid nl. de leerlingen zelf. Deze vormen van bereiden van voedsel vallen onder particulier gebruik.

Wat is de basisgedachte bij het bewaken van de voedselveiligheid?

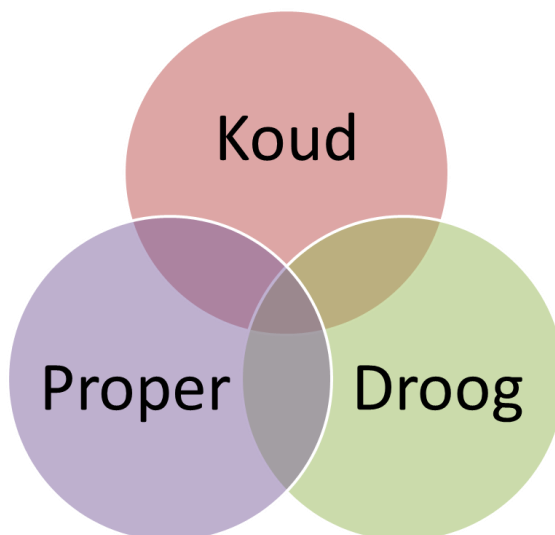
Toch moet ieder, ook de consument zelf, zich bewust zijn van de risico's en ook zijn eigen voedselveiligheid trachten te bewaken.

Als we vertrekken van het basisgegeven dat de omstandigheden vuil, nat en warm kunnen zorgen voor aangroei van micro-organismen en dat de omstandigheden proper, droog en koud aangroei van micro-organismen afremmen, dan kunnen we de leerlingen bij de bereiding van voedsel een paar bijkomende richtlijnen meegeven:

Micro-organismen vermeederen:



Micro-organismen verminderen:



Scheid vuil van proper. Bijvoorbeeld: was eerst je handen alvorens met voeding aan de slag te gaan, doe eerst al het voorbereidende (vuile werk) zoals schoonmaken van groenten, uitpakken van ingrediënten, ... Reinig het werkoppervlak opnieuw en begin pas nu aan de bereiding.

Scheid nat van droog: de afwas doe je niet op dezelfde tafel waarop ook je klaar te maken ingrediënten zich bevinden. Rauwe voeding wordt tijdens de bereiding niet naast reeds bereide voeding gelegd.

Scheid warm van koud: warme voeding niet onder de 65°C en koude voeding niet boven 7°C laten evolueren. Ook de tijd van warmhouden beperken en koude voeding zo vlug mogelijk koelen.

Mag men lessen voeding/biochemie laten doorgaan in het vertrouwde technieklokaal?

Wanneer een keuken voorhanden is, blijft dit uiteraard de meest aangewezen plaats. Maar ook in het technieklokaal kan je met voeding aan de slag als je enkele basisregels in acht neemt.

Aangezien in de lessen techniek geen eten wordt bereid voor derden, vallen de projecten waarin we aan de slag gaan met voeding, niet onder deze wetgeving. Het is echter wel onze plicht om onze leerlingen tijdens de lessen voeding (1B)/ biochemie (1^{ste} graad A-stroom) te sensibiliseren en hun aandacht te vestigen op veiligheid en hygiëne bij het omgaan met voedsel.

Daarom gaan we tijdens deze lessen onze leerlingen wel de regels van “Goede Hygiëne Praktijken” kortweg GHP bijbrengen. (zie verder)

Je kan dus perfect in een technieklokaal een kleine kookles laten plaats vinden ook al staan er aan de zijanten van de klas kolomboren en andere gereedschappen op voorwaarde dat je een hygiënische werkzone creëert.

Wat zijn de voornaamste GHP-regels die we leerlingen proberen bij te brengen in het technieklokaal?

- De handen moeten regelmatig gewassen worden.
- er wordt propere kledij gedragen.
- Oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon zijn en gemakkelijk kunnen onderhouden worden.
- Elk contact tussen rauwe en bereide voedingsmiddelen moet worden vermeden.
- Voedingsmiddelen of recipiënten met voedingsmiddelen mogen niet rechtstreeks op de grond geplaatst worden.
- De nodige hygiënemaatregelen moeten genomen worden zodat contaminatie en bederf van voedingsmiddelen en de aanwezigheid van ongedierte vermeden wordt.
- Alle uitrusting en apparatuur die met voedingsmiddelen in aanraking komt, moet schoon gehouden worden.
- Wonden aan handen, armen of hoofd moeten verzorgd worden en met sluitend verband afgedekt, zodat contaminatie met de voedingsmiddelen vermeden wordt.
- Zorg dat je een goed afvalbeheer hebt: een afsluitbare afvalbak is best aanwezig en mag de voedingsmiddelen niet verontreinigen. Afval moet regelmatig verwijderd worden.
- Indien er een koelkast aanwezig is in jouw lokaal, moet deze voorzien zijn van een thermometer en moet je regelmatig de temperatuur controleren (richttemperatuur 4°C, meer gedetailleerd zie bijlage)
- Bereiden en warm houden van gerechten gebeurt bij min 65°C.

Mogen de leerlingen het zelf gemaakte voedsel meenemen naar huis?

Je mag naderhand de leerling ook vb. de zelfgebakken wafel laten meenemen naar huis op voorwaarde dat we aandacht besteden aan het hygiënische verpakken ervan. Zorg er bijvoorbeeld voor dat de wafel zo snel mogelijk is afgekoeld alvorens de leerlingen hem, proper verpakt, mee nemen naar huis.

Hoe kunnen we op een realistische wijze met voeding werken in het technieklokaal?

- Werken in ons vertrouwd technieklokaal mag op voorwaarde dat je een hygiënisch werkvlak creëert in je vaklokaal waar je de activiteit laat op plaats vinden.
- Plaats bijvoorbeeld een aantal tafels in het midden van het lokaal.
- Het werkvlak van deze tafels wordt grondig gereinigd, eventueel ontsmet. Je kan het werkvlak met tafelpapier bedekken.
- Verwijder al wat het eten kan bezoedelen van deze tafels (dus boormachines, spanschroeven, schoolagenda's, ...). Kortom: het werkvlak moet vrij zijn van alle (didactische) middelen die niets te maken hebben met de les.
- Je kan dus perfect in een technieklokaal een kleine kookles geven ook al staan er aan de zijanten van de klas kolomboren en andere gereedschappen. De gouden regel is: daar waar je gaat werken moet de werkvlakken proper zijn. Het voedsel en de gereedschappen om dat voedsel klaar te maken mag gewoon NIET tussen het andere materiaal van techniek staan. (denk aan andere werkstukken, kolomboor, schroevendraaiers, ...).

Vaat zone: in een andere ruimte of in eigen lokaal. Eventueel vervuild materiaal verzamelen in een bak en regelmatig afvoeren naar een vaat zone. Zorg dat afgewassen, propere vaat de aanvoer van vuile vaat niet kruist en zorg ook in de vaat zone voor propere werkvlakken.

Wat als je als leerkracht zelf de voedingsmiddelen aankoopt?

Als je als leerkracht zelf de gebruikte voedingsmiddelen aankoopt, dien je gedurende 6 maand de aankoopbonnetjes bij te houden zodat steeds traceerbaar is waar de voedingsproducten vandaan komen. Indien, ondanks het optimaal nastreven van de GHP, er toch een groep leerlingen zou ziek worden na het eten van de eigen bereide voeding: verwittig de preventie-adviseur van jouw school.

Wat met medisch attest om een kookles te mogen geven?

Alleen de leerkrachten en leerlingen die een studierichting, basisoptie of beroepenveld volgen met het woord 'voeding' in hun studierichtingsbenaming, zijn verplicht een medisch attest voor te leggen. Leerkrachten techniek (A-stroom en 1B) hebben GEEN attest nodig om een les rond biochemie of voeding te geven.

Belangrijk is dat de leerkracht de regels voor goede hygiëne praktijken (GHP) nastreeft in zijn lessen rond voeding/biochemie. Het kennen, kunnen uitleggen van deze afkorting en toepassen ervan is noodzakelijk (niet in het minst bij een bezoek van de onderwijsinspectie).

T.o.v. onze leerlingen is het belangrijk dat we hen sensibiliseren voor het hygiënisch omgaan met voeding: scheiding van warm/koud, van vuil/proper en van nat/droog zijn daarbij basisprincipes van hygiënisch handelen.

Bijlage 1: Summiere GHP-kaart voor in het technieklokaal, eventueel omhoog te hangen in het vaklokaal

Bijlage 2: Volledige GHP-lijst, afkomstig van FAVV, geldig bij ambulante professionele verkoper en gelegenheidsverkoper.

Bronnen:

www.favv.be

www.vicog.be < diocesane pedagogische begeleidingsdienst < secundair onderwijs < vakgebieden < personenzorg < gemeenschappelijke informatie < 3 voeding en keukens

samengesteld door vakbegeleider DPB-Gent Ingrid Molein.

Educatieve links:

www.voedingsinfo.org < test uw kennis

Eet veilig

Zoek de foute situatie in de keuken!

Plaats het rode kruisje op de situatie die je fout lijkt. Een rode cirkel verschijnt op de juiste plaats.

Met het pijltje onderaan kan je vervolgens een nieuw beeld oproepen.

Na tien beelden krijg je jouw eindscore.

Quiz

Beantwoord vijf vragen ivm voedsel en voedselveiligheid.....

De vier seizoenen

Plaats de groenten bij het juiste seizoen!

Sleep binnen de dertig seconden zoveel mogelijk groenten en fruit naar het seizoen waarin ze geoogst worden. Na dertig seconden krijg je jouw score. Veel succes!

<http://nl.cookingclass.be/lessuggesties> < voedselhygiëne

<http://www.vliegindesoep.be> < test je kennis rond voedselhygiëne in 10 regels

Met dank aan mevrouw Ingrid Molein pedagogisch begeleider personenzorg DPB-Gent –

<http://pinterest.com/ingridmolein>

Goede Hygiëne Praktijken (GHP) bij het werken met voedingsproducten in de technieklessen

Bij aanvang handen wassen, indien nodig regelmatig herhalen: na toiletbezoek, bij niezen,....

Volgende moet aanwezig zijn in deze lessen:

- Voorzieningen om handen te kunnen wassen en drogen.
- Leerlingen en leerkracht doen hun juwelen uit.
- Propere tafel/werkvlak = goed afwassen en bedekken met tafelpapier. Dit laatste is echt niet noodzakelijk als het werkvlak ondoordringbaar is, zonder krassen/beschadigingen en goed afwasbaar.
- Propere vaatdoek en keukendoeken
- Detergent
- Warm water indien mogelijk. Eventueel werken met waterkoker.
- Al het te gebruiken didactisch materiaal voor deze kookles moet proper zijn: messen, vorken, borden, potten, pannen, wafelijzer, kookplaat, ...
- Houdbaarheidsdatum van je producten bekijken voor je ermee aan de slag gaat.
- Afvalbeheer, afgesloten vuilbak (denk hierbij aan composteren, sorteren, ...)
- Scheiding in tijd en ruimte.

Dat wil zeggen:

Tijd = voor je aan de slag gaat met het effectieve bakken/koken, bereid je eerst het voedsel helemaal voor. Nadien ruim je al het vuil hiervan op. Je werkvlak opnieuw proper maken. Pas dan kan je verder gaan met de volgende stap van je bereiding, het koken, het bakken, ...

Ruimte = afwas scheiden van voedsel, tafels waarop voedsel wordt bereid worden verplaatst zodat ze verwijderd zijn van de wanden van het lokaal, van andere technische materialen en machines, ...

- Koelkast in technieklokaal: leg er een thermometer in om controle te houden over je temperatuur. Nooit voeding en andere scheikundige mengsels in een zelfde koelkast bewaren.
- Bij voedselbereiding waar waterdamp gecreëerd wordt (vb wafelijzer geeft damp), zet het venster of de deur open (= nat vermijden, zie regel om micro-organismen te vermijden.)
- Kruisbesmetting vermijden bij versnijden van groenten en vlees/vis door de snijplankjes om te draaien of tussendoor af te wassen bij het versnijden van verschillende producten.

ONTHOUD:

We houden de GHP in acht bij elke les waar met voedingsmiddelen wordt gewerkt!



Sieraden uit.



Werkkleding
dragen en sluiten.



Geen haar
te bespeuren.



10 schone vingers.



Krabben en niezen doet
handen wassen.



Niet eten, drinken
of roken.



Bedek alle wonden
en meld alle ziektes.



Handen wassen
na het toilet en
na elk ander werk



Sluit ongedierte
en insecten buiten.



Geef
micro-organismen
geen kans.

Een aantal belangrijke wettelijke voorschriften (minimale eisen), van toepassing op zowel de professionele ambulante verkoop als de gelegenheidsverkoop:

- De wettelijke bewaartemperatuur van de voedingsmiddelen moet gerespecteerd worden:
 - Vers vlees van slachtdieren : max. 7 °C
 - Gehakt(inclusief preparé): max. 4 °C
 - Vers vlees van gevogelte: max. 4 °C
 - Verse vis (ook maatjes): temperatuur van smeltend ijs (max. 4°C)
 - Gerookte vis: max. 4 °C
 - Te koelen voedingsmiddelen (belegde broodjes, koude schotels, koffiekoeken met banketbakkersroom enz.): max 7 °C
 - Andere: bij temperatuur aangegeven op de verpakking
 - Warme gerechten: min. 65 °C
 - Frituurolie of –vet: max. 180 °C (thermostaat vereist)
 - Diepgevroren voedingsmiddelen: -18 °C of lager.
- De bewaartoestellen moeten voorzien zijn van een thermometer en de temperatuur dient geregeld gecontroleerd te worden.
- Ontdooien van voedingsmiddelen moet onder aangepaste omstandigheden (gekoelde ruimte) gebeuren.
- Er wordt aangepaste en propere kledij gedragen bij de bereiding van voedingsmiddelen. Er mogen geen juwelen aan de handen en onderarmen gedragen worden en nagels dienen kort, schoon en ongelakt te zijn.
- De handen moeten regelmatig gewassen worden: een uitrusting voor het hygiënisch wassen (stromend drinkbaar water en zeep) en drogen van de handen moet aanwezig zijn en gebruikt worden.
- Wonden aan handen, armen of hoofd moeten verzorgd worden en met een sluitend verband afgedekt, opdat contaminatie van de voedingsmiddelen vermeden wordt.

- Er mag niet gerookt worden bij het bereiden of verkopen van voedingsmiddelen.
- De aanwezigheid van huisdieren is verboden (tenzij waar uitsluitend voedingsmiddelen verbruikt worden).
- De nodige hygiënemaatregelen moeten genomen worden zodat contaminatie en bederf van de voedingsmiddelen en de aanwezigheid van ongedierte vermeden wordt.
- Elk contact tussen rauwe en bereide voedingsmiddelen moet worden vermeden.
- Alle uitrusting en apparatuur die met voedingsmiddelen in aanraking komt, moet schoon gehouden worden en mogen geen bron van contaminatie van het voedingsmiddel uitmaken.
- Oppervlakken, die met voedingsmiddelen in aanraking komen, moeten schoon zijn, goed worden onderhouden en gemakkelijk kunnen worden schoongemaakt en, waar nodig, gedesinfecteerd. Zij moeten vervaardigd zijn uit, of bedekt zijn met, glad, niet-absorberend, afwasbaar en niet-toxisch materiaal.
- Bij fabricage van voedingsmiddelen dient ook de vloer te kunnen worden schoongemaakt en onderhouden. In andere gevallen is een vloer ook steeds aan te raden.
- Voedingsmiddelen of recipiënten met voedingsmiddelen mogen niet rechtstreeks op de grond geplaatst worden.
- Niet verpakte voedingsmiddelen moeten afgeschermd zijn van het publiek.
- Voorverpakte voedingsmiddelen moeten correct geëtiketteerd zijn (verkoopsbenaming, ingrediëntenlijst, minimale/uiteerste houdbaarheidsdatum, plaats van herkomst enz....).
- Voedingsafval van aan verbruikers geserveerde voedingsmiddelen mag niet opnieuw gebruikt worden voor menselijke consumptie.
- Een afsluitbare afvalbak moet aanwezig zijn en mag de voedingsmiddelen niet verontreinigen. Afval moet regelmatig verwijderd worden.
- De toelating (of de vroegere vergunning die nog niet verlopen is of een kopie daarvan), die vereist is voor de professionele verkopers, moet getoond kunnen worden aan de inspecteur/controleur van het FAVV.