



bernardusdriesprong

accent op élk talent

BGV: Opdracht

Naam:

Klas: Datum:

HYGIENE VAN DE KEUKENRUIMTE



Hygiëne in de grootkeuken

We werken dagelijks in de grootkeuken en zijn verantwoordelijk voor het warme middagmaal van heel wat leerlingen en leerkrachten. Uiteraard is het niet de bedoeling dat deze mensen ziek worden van onze gerechten.

Voor hoe meer mensen je kookt, hoe groter het risico op ernstige problemen, want er kunnen natuurlijk heel veel mensen ziek worden. Doordat het risico zoveel groter is, werden er wettelijke regels opgesteld over het onderhoud van een grootkeuken.

Als deze regels werden opgenomen in HACCP. In deze bundel bekijken we specifiek de regels voor het onderhoud van de keukenruimte

HACCP

HACCP is een afkorting en staat voor HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS. Vertaald naar het Nederlands: gevarenanalyse en kritieke beheerspunten.

Het is een wetgeving en een systeem dat in het leven is geroepen om risico's te verkleinen en incidenten zoveel mogelijk te voorkomen.

Een deel van HCCP slaat op voedingsmiddelen en hoe je ze moet bewaren en verwerken, maar een belangrijk deel gaat over het onderhoud van je werkruimte.

Om er voor te zorgen dat grootkeukens weten wat er van hen verwacht wordt, zijn er **autocontrole systemen** ontwikkeld.

Een auto-controle systeem = een systeem om

.....

Door gebruik te maken van een dergelijk systeem weten we wat we precies moeten doen en hoe vaak.



Ook FAVV is een afkorting voor het FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR VOEDSELVEILIGHEID. Deze dienst van de overheid controleert dagelijks restaurants, grootkeukens en andere bedrijven die werken in de voedselsector. Ook boerderijen en fabrieken die eten verwerken worden door het FAVV gecontroleerd.

Schoolkeukens moeten zeer proper en hygiënisch zijn. Wanneer er bij een controle fouten of problemen worden vastgesteld kan het zijn dat de keuken onmiddellijk wordt gesloten en dat er grote boetes worden opgelegd.

Behalve dat we niet willen dat er iemand ziek wordt, willen we ook sluiting van onze keuken of een boete vermijden. Daarom houden we ons strikt aan de planning of auto-controlesysteem van onze keukenruimte.

De HACCP gids is bijna 300 pagina's dik en omvat alles van hygiëne. We focussen op de belangrijkste punten voor onze schoolkeuken.

1. Organisatie van de lokalen

De lokalen of keuken moet onderverdeeld zijn in propere en vuile zones

- propere zones:
- vuile zones:

Het moeten geen aparte lokalen zijn, maar je moet er wel voor zorgen dat de propere en vuile zones apart zijn.

Opdracht: Duid aan of de zones vuile of propere zones zijn.

ZONE	PROPER	VUIL
plaats waar de groenten binnenkomen		
de pottenwas		
de tafel waar de groentjes voor de soep gesneden worden		
de vaatwas		
de koelkast of diepvries		
de tafel waar de klaargemaakte maaltijden in bakjes worden geschept		
de plaats waar de rauwe kip wordt versneden		
de bain-marie en de ruimte om op te scheppen op de borden		
de vuilbakken		

Opdracht: Stel je moet kip met currysaus en worteltjes maken. Daarvoor moet je eerst je kipfilets in stukjes snijden en daarna je gewassen worteltjes klaarmaken.

Kipfilets in stukjes snijden = propere / vuile zone

Gewassen worteltjes = propere / vuile zone

Je gaat dus van een naar een zone. Je moet je werkblad dus alvorens aan de worteltjes te beginnen

Wanneer de keuken zoals in onze school niet groot genoeg is om alles gescheiden te houden zal je dus slim en zeer hygiënisch tewerk moeten gaan.

Opdracht: Wat moet je eerst doen? Jullie werken in de grootkeuken en je hebt een lijst met taken die jullie moet uitvoeren. Sommige taken zijn vuile taken, zoals het schoonmaken of omgaan met rauwe producten, en andere taken zijn propere taken, zoals het bereiden van het eten. Kies welke vuile taken je eerst moet doen, voordat je begint met de propere taken.

Kies of een taak vuil of proper is. Je takenlijst ziet er als volgt uit:

1. Snijd de rauwe kip voor het avondeten.
2. Maak de afwas van de lunch schoon (vieze pannen, borden, bestek).
3. Maak een salade van verse groenten.
4. Zet de vuilnis buiten.
5. Maak de werkbladen en de vloer schoon (er liggen kruimels en gemorst eten).
6. Serveer het eten dat al klaar is aan de gasten.
7. Haal de rauwe groenten en vlees uit de koelkast.
8. Was je handen en trek een schone schort aan.
9. Maak de oven schoon na het bakken van brood.
10. Dek de borden met klaargemaakt eten netjes af voor de serveerkar.

Vuile taken	Propere taken

Opdracht: je hebt de vuilbakken buitengezet en je gaat nu de kip snijden.

- vuilbakken = vuil / proper
- rauwe kip snijden = vuil / proper

Wat moet je doen tussen de 2 taken?

-

Opdracht: je hebt de rauwe kip gesneden en je wil nu de salade maken, waarbij je nog snel een tomaat wil snijden

- rauwe kip snijden = vuil / proper
- salade maken = vuil / proper

Wat moet je allemaal doen tussen de 2 taken?

-
-
-

Opdracht: je begint 's morgens in de grootkeuken. Er staat nog een vuile aangebrande pot van gisteren in de afwasbak. Je zal ook de worteltjes moeten wassen en in brunoise snijden en de aardappelen schillen en snijden. Leg uit hoe je te werk zal gaan.

Hygiëne plan voor de keuken

Om het onszelf iets makkelijker te maken, gebruiken we een hygiëne plan voor de keuken. Dit plan helpt ons een duidelijk overzicht te bewaren van welke taken moeten gebeuren en toont ons wat we al gedaan hebben.

Bepaalde zaken moeten **eerst gereinigd** en daarna ook nog eens **gedesinfecteerd** worden. Gebruik voor elke taak het juiste product.

Desinfecteren = het doden van microben en bacteriën. Door dit te doen is je oppervlak of je ruimte nog properder.

In de keuken, bij meester Tom en juf Ingrid gebruiken we een dagelijks en wekelijks onderhoud schema dat telkens moet ingevuld worden. Kijk op het schema en vul in wanneer reiniging of desinfectie nodig is.

Taak	Frequentie Na gebruik (1) 1x/dag (2) 1x/week (3)	Desinfectie? JA/NEEN
Mixer voor de soep reinigen		
de vloer schuren		
de muur achter de groentensnij werkbank		
de buitenkant van de koelkast reinigen		
de weegschaal proper maken		
het kookfornuis kuisen		
de stoomoven proper maken		
de vuilbakken leegmaken en uitwassen		