



Naam:

Klas: Datum:

Hygiëne in de Keuken

Als kok of keukenhulp is het heel belangrijk dat je goed let op hygiëne in de keuken. Waarom is dat zo belangrijk?

- 1** Voedselveiligheid
Een onhygiënische keuken kan leiden tot de verspreiding van gevaarlijke bacteriën en virussen. Dat kan zorgen voor ernstige voedselvergiftiging bij je klanten.
- 2** Efficiëntie
Een schone en opgeruimde keuken werkt veel beter. Je voorkomt verspilling en je apparatuur gaat langer mee.
- 3** Imago
Klanten verwachten dat een horecazaak hygiënisch is. Een slordig imago kan je zaak veel schade toebrengen.

Daarom is het belangrijk dat je de keuken altijd goed schoonmaakt en desinfecteert. Dat geldt voor werkbladen, vloeren, koelkasten, gereedschappen en alles wat met voedsel in aanraking komt.

In de volgende lessen gaan we stap-voor-stap bekijken hoe je dat het beste aanpakt. Zo leer je hoe je een onberispelijk hygiënische keuken kunt creëren!

1. Wat is Bedrijfshygiëne?

Bedrijfshygiëne = alles wat je doet om de omgeving (lokalen, materiaal, stromen, afval, water, ongediertebestrijding) **zó te organiseren** dat besmetting zo weinig mogelijk kans krijgt.

Bedrijfshygiëne **betekent dat we alles schoon en veilig houden** in de keuken. Dit is heel belangrijk in de horeca omdat we met eten werken. Als we niet proper werken, kunnen mensen ziek worden van ons eten.



Properheid

We houden de keuken, het materiaal en de gangen altijd proper.



Besmetting Voorkomen

We zorgen dat er geen bacteriën of vuil in het eten komt.



Veiligheid voor Klanten

We werken zo dat de klant niet ziek kan worden van ons eten.



Vaste Afspraken

We volgen altijd dezelfde stappen om alles proper te houden.

Wist je dat? Een keuken die er schoon uitziet, kan toch vol bacteriën zitten. Bacteriën zijn te klein om te zien. Daarom is het belangrijk om altijd de juiste schoonmaakstappen te volgen, ook als iets er schoon uitziet.

2. Reinigen in 5 Stappen

Om goed schoon te maken in de keuken, volg je altijd deze 5 stappen. Sla geen stappen over, want dan blijven er misschien bacteriën achter. Dit geldt voor de afwas, voor het reinigen van de vloeren, voor het reinigen van de werkvlakken,

Leer deze stappen uit je hoofd, zo ben je zeker dat je altijd op en top gereinigd hebt.

1 Voorreinigen

Eerst haal je het grote vuil weg. Etenresten schraap je in de vuilnisbak. Grote kruimels en vlekken veeg je weg. Dit is belangrijk omdat het grove vuil je spons of doek vuil maakt. Dan kan je niet goed schoonmaken.

2 Wassen

Je maakt een sopje met water en afwasmiddel. Je schuurt en schrobt alle oppervlakken goed. Gebruik een borstel of spons om alles goed schoon te maken. Het afwasmiddel maakt het vet los.

3 Naspoelen

Na het wassen spoel je alles af met schoon water. Zo haal je het sop en het losgemaakte vuil weg. Als je niet goed naspoelt, blijft er zeep en vuil achter.

4 Ontsmetten

Nu maak je alles bacterievrij met een ontsmettingsmiddel. Lees goed hoe lang het middel moet inwerken. Vaak is dit 5 minuten. Als je te kort wacht, doodt het niet alle bacteriën.

5 Drogen

Laat alles goed drogen, liefst aan de lucht. Bacteriën groeien snel op natte plekken. Een droog oppervlak is veiliger.

Afwas zonder vaatwasmachine in 5 stappen

Een propere afwas is essentieel voor een hygiënische keuken. Volg deze vijf stappen nauwkeurig om ervoor te zorgen dat je vaat niet alleen schoon, maar ook veilig is:



1. Voorreinigen

1.1 Verwijder alle etensresten in het gft bekkentje



1. Voorreinigen

1.2 Sorteert de vaat van minst vuil naar meest vuil



2. Wassen

Was de vuile vaat in een wasbak met warm water en zeep. Begin met de minst vuile zaken eerst. Overdrijf niet met de zeep! Een paar druppels volstaan.



3. Naspoelen

Spoel alle zeepresten af. Laat een bak halfvol lopen met koud water en spoel hierin de afgewassen zaken



~~4. Ontsmetten~~

Doen we niet voor de afwas.



5. Drogen

Droog alle stukken af met een propere en droge handdoek en zet ze op de correct plaats terug weg

Afwas met een industriële vaatwasmachine in 5 stappen

Een industriële vaatwasmachine is een krachtig hulpmiddel om snel en hygiënisch een grote hoeveelheid vaat te verwerken. Volg deze stappen om ervoor te zorgen dat de vaat niet alleen schoon, maar ook volledig ontsmet is, wat cruciaal is in een professionele keukenomgeving:



1. Voorreinigen

Verwijder alle etensresten zorgvuldig in de GFT-bak. Grote stukken kunnen de filters van de vaatwasmachine verstoppen en de reinigingskwaliteit verminderen.

Spoel alle vaat zorgvuldig onder de kraan, zodat er geen vuil meer op de vaat aanwezig is



2. Inladen & Wassen

Laad de vaat correct in de rekken, zodat het water en reinigingsmiddel overal goed bij kunnen. Start vervolgens de vaatwasmachine. De machine wast de vaat automatisch met de juiste temperatuur en reinigingsmiddelen.



3. Naspoelen

De vaatwasmachine voert automatisch een grondige naspoelbeurt uit met schoon water. Dit verwijdert alle zeepresten en losgemaakt vuil, waardoor de vaat klaar is voor ontsmetting.



4. Ontsmetten

Industriële vaatwasmachines gebruiken hoge temperaturen (vaak boven 82°C) of speciale chemische middelen voor thermische of chemische ontsmetting. Dit doodt bacteriën en zorgt ervoor dat de vaat hygiënisch veilig is.



5. Drogen

Sommige vaatwasmachines hebben een ingebouwde droogfunctie, vaak door restwarmte of geforceerde lucht. De vaat komt er droog uit, klaar om direct op te bergen zonder handmatige droging.

Op school is dit niet het geval dus alles moet nog nagedroogd worden met propere handdoeken, alvorens alles netjes weg te zetten

Reinigen van Keuken Werkbladen in 5 Stappen

De werkbladen in de keuken zijn het hart van je kookproces. Hier bereid je ingrediënten, snijd je groenten en vlees, en zet je gerechten klaar. Omdat voedsel direct in contact komt met deze oppervlakken, is grondige reiniging cruciaal om kruisbesmetting en de verspreiding van bacteriën te voorkomen. Volg deze vijf stappen zorgvuldig om je werkbladen veilig en hygiënisch te houden voor elke taak:



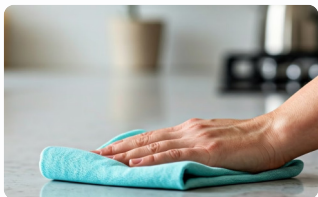
1. Voorreinigen

Verwijder eerst alle losse etensresten, kruimels en ander grof vuil van het werkblad. Gebruik hiervoor een schraper, keukenpapier of een doek en veeg het vuil direct in de GFT-bak of afvallemmer. Dit voorkomt dat je schoonmaakmiddel en doeken snel vuil worden en zorgt voor een efficiëntere reiniging.



2. Wassen

Maak een sopje met warm water en een geschikt reinigingsmiddel. Gebruik een schone doek of spons om het hele werkblad grondig te schrobben. Besteed extra aandacht aan vlekken, aangekoekt vuil en randen. Het reinigingsmiddel helpt vet en ander vuil los te maken.



3. Naspoelen

Spoel het werkblad af met schoon water om alle zeepresten en losgemaakt vuil te verwijderen. Gebruik hiervoor een schone, vochtige doek en veeg het oppervlak meerdere keren af totdat er geen zeep meer zichtbaar is. Proper naspoelen is essentieel voor de effectiviteit van de ontsmettingsstap.



4. Ontsmetten

Breng een geschikt ontsmettingsmiddel aan op het schone werkblad. Zorg ervoor dat het hele oppervlak bedekt is.



5. Drogen

Veeg het werkblad droog met een schone, droge doek of laat het aan de lucht drogen. Een droog oppervlak is minder vatbaar voor de groei van bacteriën, die vocht nodig hebben om zich te vermenigvuldigen. Zorg ervoor dat er geen vochtige plekken achterblijven, vooral in kieren en hoeken.

Reinigen van een Elektrische Kookplaat in 5 Stappen

Een elektrische kookplaat wordt frequent gebruikt en kan snel te maken krijgen met gemorste etensresten, vetvlekken en aangekoekte resten. Regelmatige en grondige reiniging is cruciaal, niet alleen voor een hygiënische keuken, maar ook om de levensduur en de uitstraling van je kookplaat te behouden. Volg deze vijf stappen nauwkeurig om ervoor te zorgen dat je elektrische kookplaat niet alleen schoon is, maar ook veilig en efficiënt blijft functioneren:



1. Voorreinigen

Verwijder alle losse etensresten, kruimels en aangekoekte resten van het kookplaatoppervlak. Veeg daarna het grovere vuil weg met keukenpapier.



2. Wassen

Maak een sopje met warm water en een mild, vetoplossend reinigingsmiddel. Gebruik een zachte doek of spons voor hardnekkig vuil kan je een schuursponsje gebruiken en eventueel wat schuurmiddel. Besteed extra aandacht aan vetvlekken en ingebrand vuil.



3. Naspoelen

Neem een schone, vochtige doek en veeg hiermee het kookplaatoppervlak af om alle zeepresten en losgemaakt vuil te verwijderen. Spoel de doek regelmatig uit met schoon water en herhaal het afvegen totdat er geen zeep of vuil meer zichtbaar is op het oppervlak. Dit is essentieel voor een vlek vrij resultaat.



4. Ontsmetten

Breng een geschikt ontsmettingsmiddel aan op de kookplaat. Volg de instructies op de verpakking van het ontsmettingsmiddel voor de juiste inwerktijd om bacteriën effectief te doden. Voor dagelijks gebruik is dit vaak een optionele stap, maar het is cruciaal voor een grondige hygiëne.



5. Drogen

Droog de kookplaat volledig af met een schone, droge doek, bij voorkeur een microvezeldoek om strepen te voorkomen. Een droog oppervlak is niet alleen esthetisch mooier, maar voorkomt ook de groei van bacteriën en kalkvlekken. Zorg ervoor dat er geen vochtige plekken achterblijven, vooral rond de knoppen of bedieningselementen.

Reinigen van Keuken Vloeren in 5 Stappen

De vloer in een keuken is een van de meest intensief gebruikte oppervlakken en vangt constant vuil, gemorste vloeistoffen en etensresten op. Een schone vloer is essentieel voor de algehele hygiëne en veiligheid in de keuken, en helpt bovendien ongedierte te voorkomen. Volg deze vijf stappen nauwkeurig om je keukenvloer brandschoon te houden, zodat je in een veilige en hygiënische omgeving kunt werken:



1. Voorreinigen

Verwijder alle losse etensresten, kruimels, zand en ander grof vuil van de vloer door grondig te vegen met een bezem en het vuil op te scheppen met een vuilblik. Werk systematisch van binnen naar buiten. Dit voorkomt dat het vuil zich verspreidt tijdens het natte reinigingsproces en zorgt voor een efficiëntere schoonmaak.



2. Wassen

Bereid een sopje met warm water en een geschikt, vetoplossend reinigingsmiddel. Gebruik een schone dweil of mop om de vloer grondig te dweilen. Begin in de verste hoek en werk richting de uitgang. Besteed extra aandacht aan plekken met aangekoekt vuil of vetvlekken. Spoel de dweil regelmatig uit in het sopje om te voorkomen dat je vuil verspreidt.



3. Vuil Water Verwijderen

Gebruik een vloertrekker om het vuile water van de vloer te verzamelen en naar een afvoerput te duwen, of schep het op met een emmer en vuilblik. Zorg ervoor dat al het losgemaakte vuil en sopwater volledig van de vloer wordt verwijderd. Een goede afvoer van vuil water is cruciaal voor een hygiënisch resultaat en voorkomt zeepresten en vlekken.



4. Ontsmetten

Doen we niet met de vloeren



5. Drogen

Vul een emmer met schoon, helder water. Dweil de vloer opnieuw met een schone droge dweil. Spoel en wring de dweil regelmatig uit. Droog de vloer grondig met een schone, droge dweil of trekker.

Reinigen van Keuken Tafelbladen in 5 Stappen

Keuken tafelbladen zijn cruciale oppervlakken waar voedsel wordt bereid, geserveerd en geconsumeerd. Ze komen dagelijks in aanraking met diverse soorten vuil, waaronder etensresten, vloeistoffen en bacteriën.



1. Voorreinigen

Verwijder alle losse etensresten, kruimels en ander grof vuil van het tafelblad. Gebruik een droge doek of papier om aangekoekte resten voorzichtig los te maken. Veeg het losse vuil weg met keukenpapier en gooi dit direct weg. Dit voorkomt dat het vuil zich verspreidt tijdens de volgende stappen.



2. Wassen

Maak een sopje met warm water en een mild, vetoplossend reinigingsmiddel. Gebruik een schone doek of spons en schrob het tafelblad grondig. Besteed extra aandacht aan vlekken, vetresten en plakkerige plekken. Werk systematisch over het hele oppervlak om geen enkel deel over te slaan.



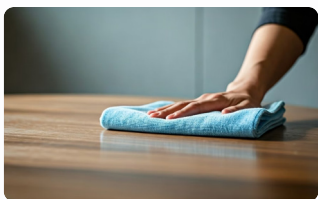
3. Naspoelen

Neem een bekken met proper water. Gebruik een schone vaatdoek en veeg hiermee het tafelblad af om alle zeepresten en losgemaakt vuil te verwijderen. Spoel de doek regelmatig uit en wring hem goed uit. Herhaal het afvegen totdat het oppervlak volledig schoon is en er geen schuim of strepen meer zichtbaar zijn. Dit is cruciaal voordat je gaat ontsmetten.



4. Ontsmetten

Breng een geschikt ontsmettingsmiddel aan op het gereinigde tafelblad. Zorg ervoor dat het hele oppervlak gelijkmatig wordt bedekt. Lees de instructies op de verpakking van het ontsmettingsmiddel zorgvuldig voor de juiste inwerktijd. Deze stap doodt bacteriën en virussen die na het wassen nog aanwezig kunnen zijn, wat essentieel is voor voedselveilige oppervlakken.



5. Drogen

Droog het tafelblad grondig af met een schone, droge doek, bij voorkeur een microvezeldoek om strepen en pluisjes te voorkomen. Een droog oppervlak is minder aantrekkelijk voor micro-organismen en voorkomt de vorming van kalkvlekken. Zorg ervoor dat er geen vochtige plekken achterblijven, vooral in kieren en aan de randen.

3. Propere en Vuile Zones

In een keuken hebben we propere en vuile zones. Het is heel belangrijk dat je weet welke zone welke is. Zo voorkom je dat schoon eten vies wordt.

Propere en Vuile Zones

In de keuken zijn er twee soorten zones:

1 Vuile Zone

Dit is een plek waar je vies werk doet, zoals afwassen of schoonmaken. Hier mag geen eten komen.

2 Propere Zone

Dit is een schone, opgeruimde plek waar je eten klaarmaakt. Hier komen geen vieze dingen.

Het is belangrijk om deze zones gescheiden te houden. Zo voorkom je dat vuil in het eten komt en mensen ziek worden.



Vuile Zone

In de vuile zone werken we met:

- Ontvangst van producten
- Afwas en vuile vaat
- Afval en vuilnisbakken
- Rauw vlees en rauwe vis

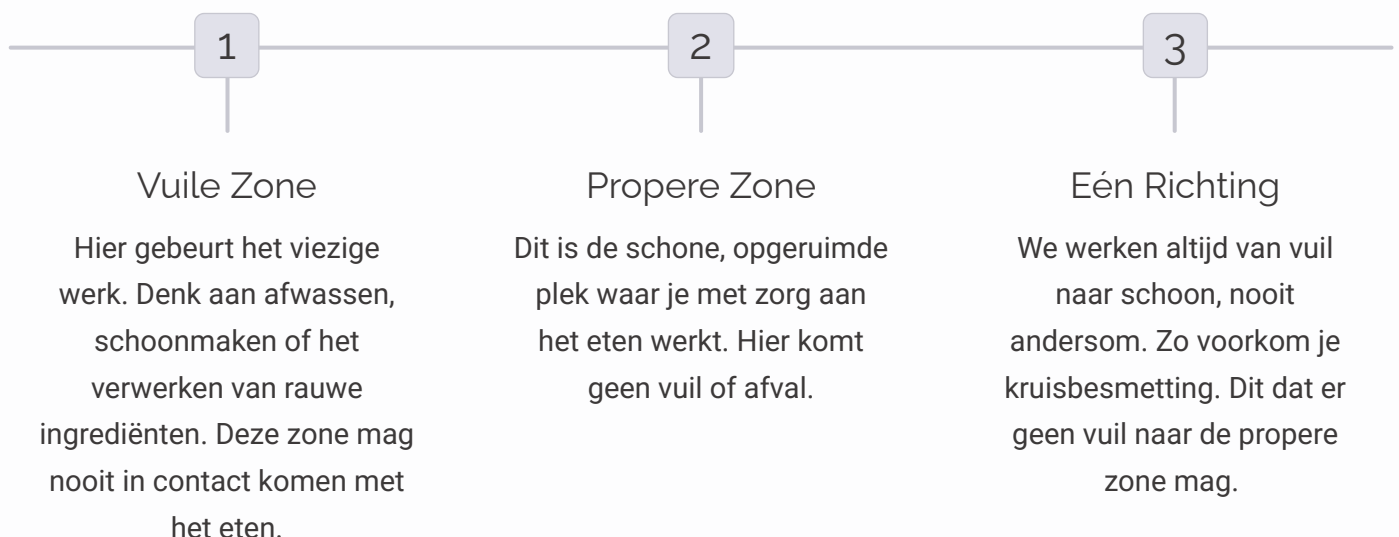


Propere Zone

In de propere zone werken we met:

- Gekookt en bereid eten
- Klaar-om-te-eten producten
- Uitgifte naar de klant
- Schone borden en bestek

Schone en Vuile Zones = Orde in de Keuken



Oefening: Propere of Vuile Zone?

Om ervoor te zorgen dat we altijd hygiënisch werken in de keuken, is het cruciaal om het verschil te kennen tussen propere en vuile zones. Lees de onderstaande scenario's en duid aan of het een 'Propere Zone' of een 'Vuile Zone' betreft door een kruisje (X) te plaatsen in de juiste kolom. Deze oefening helpt je om je kennis van hygiënepraktijken in de keuken te testen en te verdiepen.

Scenario	Propere Zone	Vuile Zone
1. De ontvangst van een levering verse groenten en fruit.		
2. Een snijplank gebruikt voor het snijden van rauwe kip.		
3. Het aanrecht waar net gekookte pasta wordt afgekoeld.		
4. De afwasbak vol met gebruikte pannen en borden.		
5. Schoon bestek dat net uit de vaatwasser komt.		
6. De prullenbak met etensresten en verpakkingsafval.		
7. Een koelkast met gekoelde, gegaarde gerechten.		
8. De plek waar rauwe vis wordt gefileerd.		
9. De serveerruimte waar borden worden opgemaakt voor de klant.		
10. Een emmer met vuil dweilwater na het schoonmaken van de vloer.		
11. Een opslagruimte voor ongeopende, houdbare producten (conserven, pasta).		
12. De broodsnijmachine gebruikt voor vers brood.		
13. De zone waar lege dozen en verpakkingen worden verzameld voor recycling.		
14. De oven waarin een schotel wordt gebakken op hoge temperatuur.		
15. Een schone theedoek die klaarligt voor gebruik op gereinigde oppervlakken.		

Geen Aparte Zones?

Niet elke keuken is groot genoeg voor aparte zones, zoals bijvoorbeeld de keukens bij ons in school. Daarom moeten wij extra opletten om toch veilig te werken. Zorg dat vuile en schone werkplekken niet met elkaar in contact komen.

Altijd van Vuil naar Schoon

Werk altijd van de vuile naar de schone kant toe. Begin met de vuile taken en eindig met de propere taken. Zo voorkom je dat vuil naar de schone zone komt.

- maak eerst alle groenten schoon, verwijder vuil in GFT bakje (= vuil) maak je werkblad en snijplank proper en begin dan pas je groenten te snijden (= proper)
- snij eerst de rauwe kip (=vuil), was onmiddellijk je gebruikte gerief en werkbank af en werk dan pas verder (=proper)

Gescheiden Materialen

Gebruik aparte materialen en gereedschap voor de vuile en propere taken. Houd deze strikt gescheiden. Bijvoorbeeld: één snijplank voor rauwe producten, één voor bereide gerechten.

Grondig Reinigen

Maak de werkplekken en materialen goed schoon voordat je verder gaat met 'proper' eten.

Door deze regels goed op te volgen, kun je ook zonder aparte zones toch de hygiëne in de keuken waarborgen. Blijf opletten en ga altijd van vuil naar schoon.



Werken in Tijd

Begin altijd met klaar-om-te-eten producten. Werk daarna pas met rauwe producten. Zo voorkom je kruisbesmetting.



Tussendoor Reinigen

Volg de 5 stappen om je tafel en materiaal schoon te maken voordat je wisselt van product.



Apart Materiaal

Gebruik verschillende messen, planken en gereedschap voor rauwe en bereide producten. Let op de kleurcodes!

Oefeningen: Propere of Vuile Zone?

Test je kennis over het onderscheid tussen propere en vuile zones in de keuken. Duid voor elke situatie aan of het een 'propere zone' of een 'vuile zone' betreft.

Opdracht: Duid aan of de activiteit plaatsvindt in een propere of vuile zone.

1. **Scenario 1:** Je snijdt rauwe kipfilets in stukjes voor een curry.
Kipfilets in stukjes snijden = propere / vuile zone
2. **Scenario 2:** Je wast en schilt wortels die net uit de moestuin komen.
Wassen en schillen van wortels = propere / vuile zone
3. **Scenario 3:** Je schikt verse, warme groenten op een bord dat direct geserveerd wordt.
Schikken van groenten op een serveerbord = propere / vuile zone
4. **Scenario 4:** Je leegt de vuilnisbakken met etensresten en verpakkingen.
Ledigen van vuilnisbakken = propere / vuile zone
5. **Scenario 5:** Je spoelt gebruikte potten en pannen af voordat ze in de vaatwasser gaan.
Afspoelen van gebruikte kookgerei = propere / vuile zone
6. **Scenario 6:** Je pakt schoongemaakte en gedroogde bestekken uit de vaatwasser en bergt ze op.
Opbergen van schoon bestek = propere / vuile zone
7. **Scenario 7:** Je ontvangt een levering verse vis en controleert de kwaliteit en temperatuur.
Ontvangst van verse vis = propere / vuile zone
8. **Scenario 8:** Je snijdt brood voor sandwiches, nadat je de snijmachine grondig hebt gereinigd.
Snijden van brood voor sandwiches = propere / vuile zone

Twijfel? Stop – Denk – Meld

Het is beter om te vragen dan een fout te maken die mensen ziek kan maken. Als je niet zeker weet of iets veilig is:

1. **Stop** met wat je aan het doen bent
2. **Denk** na over wat er mis kan zijn
3. **Meld** het aan je leerkracht of chef

Oefening: Welke taken eerst?

Hieronder staat een lijst met dagelijkse taken in een grootkeuken. Lees elke taak zorgvuldig en bepaal of het een vuile of een propere taak is. Schrijf vervolgens het nummer van de taak in de juiste kolom in de tabel hieronder. Sommige taken kunnen meer uitleg vereisen om de juiste categorie te bepalen. Denk goed na over de volgorde en de impact op voedselveiligheid.

1. Snijd gebakken kipfilet in plakjes voor broodjes.
2. Schil en snijd aardappelen voor puree.
3. Fileer een rauwe vis voor de vissoep.
4. Dresseer dessertbordjes met fruit en slagroom.
5. Snijd verse sla en tomaat voor de salade.
6. Maak de vuilbak leeg en zet een nieuwe zak in.
7. Snijd kip in stukjes voor de Thaise curry (rauw).
8. Schep warme soep in kommen voor de klanten.
9. Was gebruikte snijplanken af in de vaatwasser.
10. Haal vlees uit de koelkast voor bereiding.
11. Haal vuil servies uit de zaal en zet het in de afwasruimte.
12. Maak broodje gezond klaar voor een klant.

Vuile taken = doen we eerst	Propere taken = doen we later

4. Mini-ritueel bij Elke Taak

Voordat je aan een nieuwe taak begint, moet je altijd deze 5 dingen controleren. Dit noemen we het mini-ritueel. Door dit elke keer te doen, wordt het een gewoonte en vergeet je nooit een belangrijke stap.

1. Werkplek

Zorg dat je werkplek schoon is.
Maak eerst schoon als het nodig is.

5. Daarna propere taken

Werk in een propere ruimte of zorg er voor dat je de vuile plek grondig gereinigd hebt



2. Handen

Was je handen goed met zeep en water. Droog ze met een papieren handdoek.

3. Materiaal

Gebruik schoon materiaal. Controleer of je de juiste kleur plank en mes gebruikt.

4. Vuile taken eerst

Doe eerst de vuile taken, reinig alles en doe dan de propere

Handen wassen - De juiste stappen - Herhaal de opdracht van vorige week: was je handen grondig en controleer elkaar.

Handen wassen doe je zo:

1. Maak je handen nat met warm water
2. Doe zeep op je handen
3. Wrijf minstens 20 seconden over je hele hand, ook tussen je vingers en onder je nagels
4. Spoel goed af met water
5. Droog je handen met een papieren handdoek
6. Draai de kraan dicht met de papieren handdoek

Was je handen altijd na toiletbezoek, na aanraken van afval, na rauwe producten, na niezen of hoesten, en voordat je met eten gaat werken.

i Tip: Zing in je hoofd 2 keer 'Lang zal hij leven' terwijl je je handen wast. Dan weet je zeker dat je lang genoeg wast!

5. Samenvatting: Bedrijfshygiëne Checklist

Hier vind je een handige checklist met de belangrijkste punten over bedrijfshygiëne. Gebruik deze lijst om te controleren of je alles goed doet.

1 Verzorg jezelf goed = Persoonlijke hygiëne

2 Ken de basisregels

Bedrijfshygiëne betekent dat je de keuken proper houdt, besmetting voorkomt, veilig werkt voor de klant en de vaste afspraken volgt.

3 Reinig in 5 stappen

Voorreinigen, wassen, naspoelen, ontsmetten en drogen. Sla geen stappen over!

4 Houd zones gescheiden

Meng geen vuile plekken of werkjes met propere werkjes. Zijn er geen aparte zones mogelijk, dan is grondig reinigen tussen een vuil en proper werk steeds de boodschap.

5 Gebruik het mini-ritueel

Controleer voor elke taak: handen, werkplek, materiaal, temperatuur en labels.

Als je deze regels volgt, werk je veilig en hygiënisch in de keuken. Zo maak je lekker eten waar niemand ziek van wordt!

☑ **Onthoud:** Twijfel je ergens over? Stop - Denk - Meld. Vraag het aan je leerkracht of chef als je niet zeker weet of je iets goed doet.

6. FAVV: De Superhelden van Je Eten!

Oké, stel je voor dat er in België een superheldenteam is dat waakt over al het eten en drinken dat jij eet! Dat team heet **FAVV** – het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen.

Hun belangrijkste taak is heel simpel: zorgen dat alles wat van de boerderij komt, tot het moment dat het op jouw bord ligt, helemaal veilig is om te eten.

Ze controleren verschillende dingen om ervoor te zorgen dat jouw eten superveilig is:

- **Gezonde Dieren**

Ze checken of de koeien, kippen, varkens en alle andere dieren die ons eten leveren gezond zijn en goed behandeld worden.

- **Propere Plekken**

Ze controleren of fabrieken, winkels, restaurants en zelfs je schoolkeuken proper werken. Net zoals jij je handen wast, moeten zij hun werkplekken schoon houden!

- **Niets Gevaarlijks**

Ze zorgen ervoor dat niemand vieze of gevaarlijke dingen in het eten stopt, zoals bacteriën of stoffen die je ziek kunnen maken.

- **Juiste Temperatuur**

Ze kijken of eten juist bewaard wordt, bijvoorbeeld in een koude koelkast, en op de juiste temperatuur blijft, zodat het vers en veilig blijft.

Je kunt het zien als een hele lange ketting, van het begin tot het einde: van de boer die groenten oogst of dieren verzorgt, via de fabriek die er iets lekkers van maakt, naar de winkel waar je ouders het kopen, en dan naar jouw bord. Het FAVV loopt de hele ketting af en kijkt of er geen 'rotte schakel' in zit. Dit betekent dat ze overal controleren of alles goed gaat.

En als ze iets vinden dat niet goed is? Dan grijpen ze in! Ze zorgen ervoor dat het eten wordt weggehaald, zodat het niet in jouw mond terecht komt. Zo blijven jij en iedereen in België veilig van buikpijn, ziektes of erger.

Wil je weten hoe ze controleren in de Horeca. Kijk dan eens op de pagina van het FAVV



Of bekijk de pagina over een controle op de boerderij

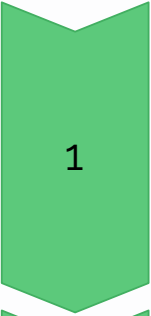


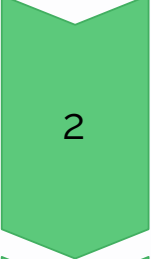
7. HACCP: Jouw Veiligheidsplan voor de Keuken


Als uitbater van een restaurant, of als kok, wil je er absoluut zeker van zijn dat niemand ziek wordt van het eten dat jij serveert. Dat is waar **HACCP** om de hoek komt kijken.

HACCP staat voor **Hazard Analysis and Critical Control Points** (Gevarenanalyse en Kritische Beheerspunten). Het klinkt misschien ingewikkeld, maar het is eigenlijk een eenvoudig systeem om voedselveiligheid te garanderen. Het helpt je om proactief risico's te beheersen, zodat je niet hoeft te wachten op een controle om te weten dat je goed bezig bent.

Het is een auto-controle systeem = je gebruikt het om jezelf en je collega's te controleren op voedselveilig werken.

- 

1 Gevarenanalyse (Hazard Analysis)
Hierbij identificeer je alle mogelijke gevaren die kunnen optreden in het voedselbereidingsproces. Dit kunnen biologische gevaren zijn (bacteriën, virussen), chemische gevaren (schoonmaakmiddelen, allergenen) of fysieke gevaren (stukjes glas, metaal).
- 

2 Kritische Beheerspunten (Critical Control Points - CCP's)
Dit zijn specifieke punten in het proces waar een gevaar kan worden geëlimineerd, voorkomen of tot een aanvaardbaar niveau kan worden teruggebracht. Denk aan kooktemperaturen, koeltijden of kruisbesmetting.
- 

3 Monitoring en Correctie
Zodra de CCP's zijn vastgesteld, moet je deze voortdurend monitoren om te controleren of de regels worden nageleefd. Als er een afwijking is, moet er direct een correctieve actie worden ondernomen.

Zie het als een grondige speurtocht naar mogelijke problemen in je keuken:

- **Zoek de plekken** waar dingen fout kunnen gaan, zoals bij het bewaren van vlees of het snijden van groenten.
- **Zet een "stopbord"** met duidelijke regels neer: "Kip altijd bakken tot 75°C", "Melk bewaren onder 4°C", "Was je handen na elke taak".
- **Controleer voortdurend** of iedereen zich aan die regels houdt. Temperatuurlijsten invullen, visuele inspecties uitvoeren.

Zo wordt elk gerecht veilig, van het moment dat de ingrediënten binnenkomen tot het op het bord van de klant ligt. Jouw gasten kunnen daardoor zorgeloos smullen, wetende dat hun maaltijd met de grootste aandacht voor hygiëne is bereid.

8. TOETS - Bedrijfshygiene.

Naam:

Vraag 1 – FAVV: Waar of Niet Waar?

Tijd om je kennis over het Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen (FAVV) te testen! Lees elke stelling aandachtig en bepaal of deze "Waar" of "Niet waar" is. Zet een kruisje bij het antwoord dat volgens jou correct is. Dit helpt je te onthouden hoe belangrijk het FAVV is voor onze voedselveiligheid in België.

- **Stelling 1:** Het FAVV zorgt ervoor dat al het eten in België veilig is.
 Waar Niet waar
- **Stelling 2:** Het FAVV kijkt alleen naar het eten in restaurants.
 Waar Niet waar
- **Stelling 3:** Als er gevaarlijk eten in de winkel ligt, haalt het FAVV het weg.
 Waar Niet waar
- **Stelling 4:** Het FAVV controleert ook dieren op de boerderij.
 Waar Niet waar

Onthoud: Het FAVV heeft een zeer brede taak, van de boerderij tot op je bord. Hun doel is om de hele voedselketen veilig te houden!

Oefening 2 – Invullen maar

Vul het juiste woord in:

1. Het FAVV staat voor **Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de** _____.
2. Ze zorgen dat eten veilig is van de boerderij tot op ons _____.
3. Ze halen eten weg dat gevaarlijk kan zijn voor onze _____.

Oefening 3 – Zoek de fouten

Lees deze situatie en omcirkel wat het FAVV niet goed zou vinden:

In de keuken staat een grote pot soep al 4 uur op het aanrecht, lauwwarm.
De chef gebruikt hetzelfde mes voor rauwe kip en voor tomaten, zonder het te wassen.
De frigo voor vlees staat op 8°C.
Een ober brengt een bord spaghetti naar de klant met zijn duim in de saus.