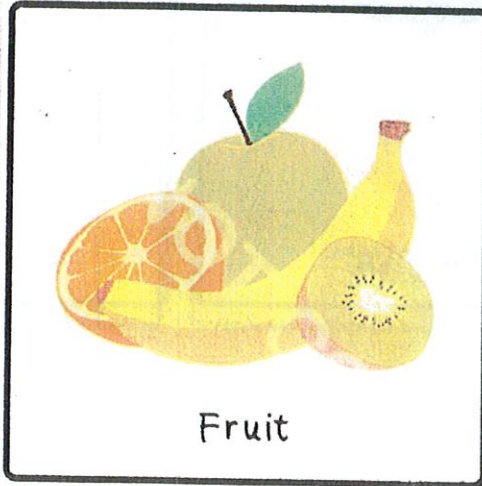

2.2 Chemische gevaren

= Ongewenste chemische stoffen in de voeding

vb. reinigingsproducten, pesticiden, dioxine, ...



Groente



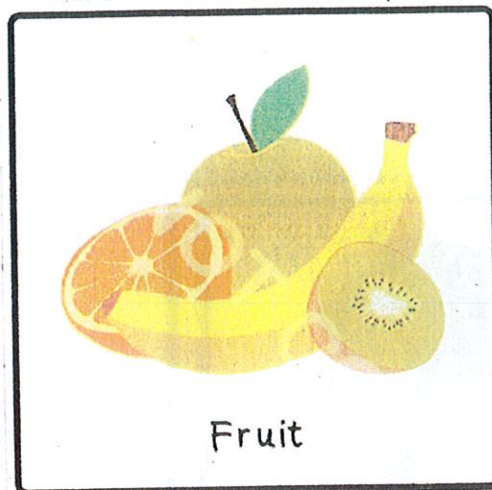
Fruit

WELKE GEVAREN KOMEN VOOR BIJ VOEDINGSWAREN ?

2.1 Fysische gevaren

= Ongewenst, vreemd voorwerp in de voeding

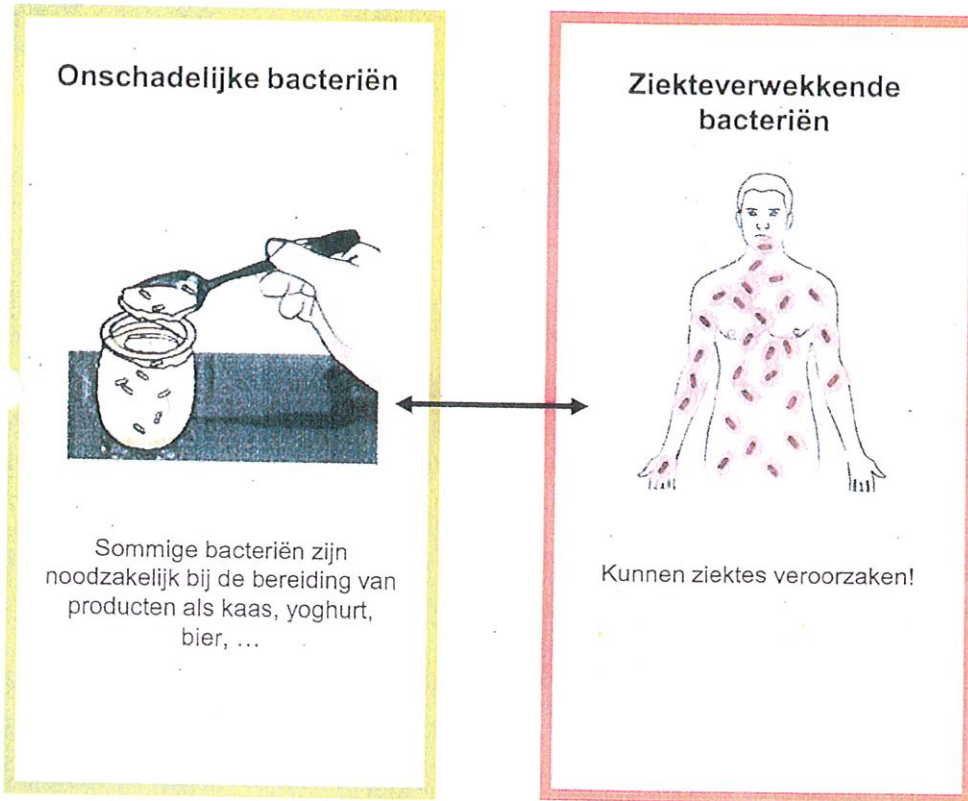
vb. stukjes glas, metaal, hout, plastic, papier, steentjes, ...



2.3 Microbiologische gevaren

= Ontwikkeling van bacteriën die ons ziek kunnen maken.

Bacteriën zijn kleine organismen die niet zichtbaar zijn voor het blote oog en die overal aanwezig zijn.

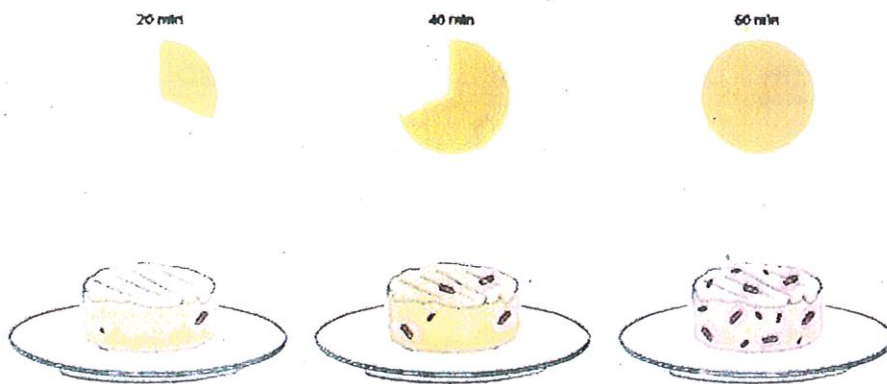


2.4 Gunstige omgeving voor bacteriën

Bacteriën ontwikkelen zich goed in een omgeving met veel:

- Warmte (tussen 7°C en 60°C)
- Vocht
- Voeding

De keuken is een ideale omgeving voor bacteriën, ze ontwikkelen er zich dan ook heel snel!

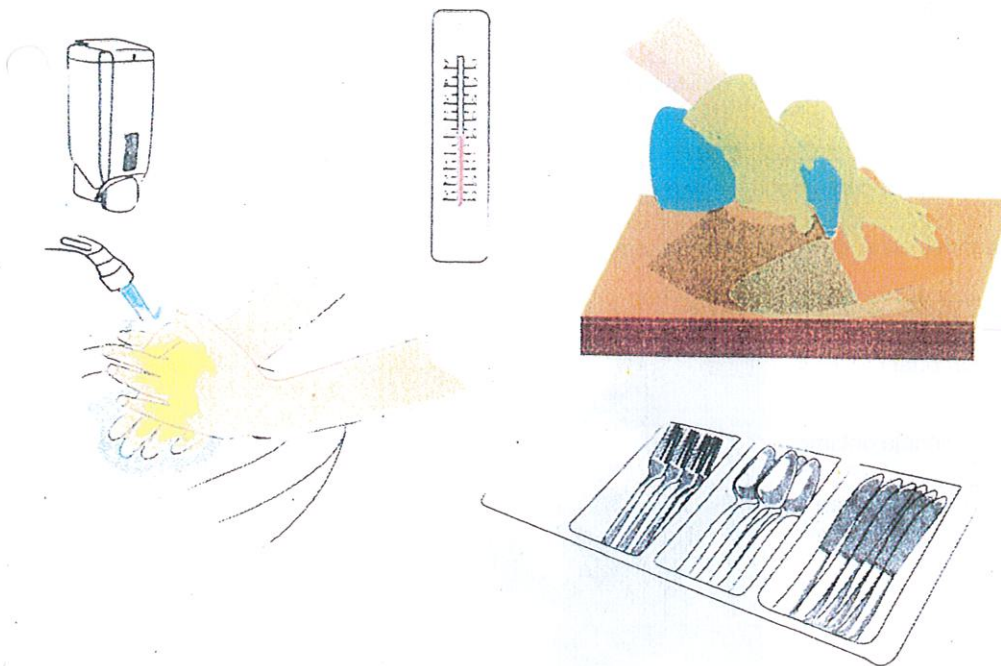


Elke 20 minuten verdubbelt het aantal bacteriën zich. Na 8 uur zijn er meer dan 16.000.000 bacteriën.

HOE GEVAREN IVM VOEDING VERMIJDEN?

Deze gevaren kunnen vermeden worden door volgende zaken correct uit te voeren:

- Persoonlijke hygiëne
- Temperaturen
- Orde
- Reiniging en ontsmetting



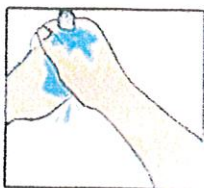
3.1 Persoonlijke hygiëne

Door een correcte persoonlijke hygiëne vermijden we de besmetting van onze voeding.

- Ik draag gepaste en propere werkkledij. Geen persoonlijke kleren zichtbaar!
- Mijn baard en/of snor is kort en verzorgd.
- Ik draag geen juwelen, zichtbare piercings of horloge. Wel toegelaten:
 - Gladde trouwring
 - Doorsteekoorbel afgedekt met een haarnetje getolereerd
- Propere handen, ik was mijn handen als ik de keuken binnenkom.
- Mijn nagels zijn kort en proper, zonder nagellak.
Valse nagels of gelnagels zijn verboden!
- In geval van een letsel wordt het wondje ontsmet en afgedekt met een blauwe pleister en ik gebruik wegwerphandschoenen (bij letsel aan de vinger of de hand).
- Ik draag veiligheidsschoenen.



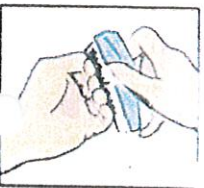
Handen correct gewassen?



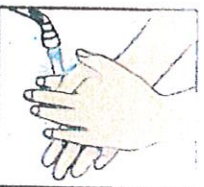
Stap 1: Handen spoelen met water



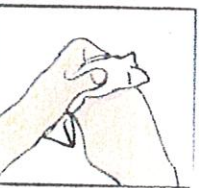
Stap 2: Bacteriedodende zeep op de handen aanbrengen en goed inwrijven



Stap 3: Nagels schoonmaken met nagelborstel



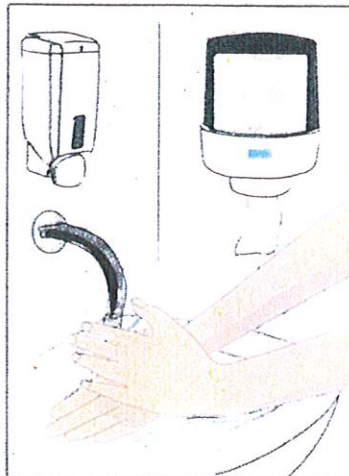
Stap 4: Handen spoelen met water



Stap 5: Handen drogen met wegwerppapier

Wanneer de handen wassen?

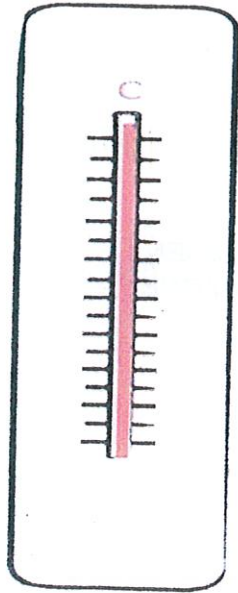
- Bij aanvang van het werk, na elke pauze
- Bij veranderen van werk
- Na toiletgebruik
- Na niezen, hoesten of snuiten
- Na aanraken van rauwe voeding of materiaal dat in contact kwam met rauwe voeding
- Na aanraken van besmette of vuile voorwerpen en materiaal (haren, telefoon, deurklink, vuilbakken, handen, ...)
- Na eten, drinken of roken



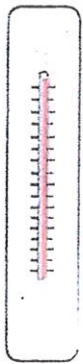
3.2 Temperaturen

Bacteriën ontwikkelen zich goed in een warme omgeving (tussen 7°C en 60°C).

Deze warme omgeving moeten we dus zoveel mogelijk vermijden of snel doorlopen!

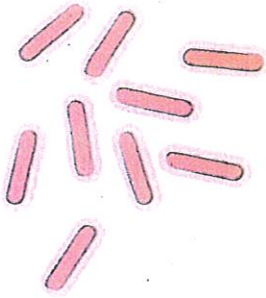


Wat is het effect van temperatuur op bacteriën?



60 °C

Vernietiging

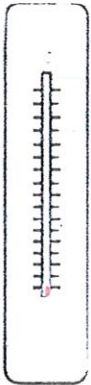


Snelle vermenigvuldiging

=

TE VERMIJDEN
GEVARENZONE

7 °C



Trage vermenigvuldiging

-18 °C

Winterslaap

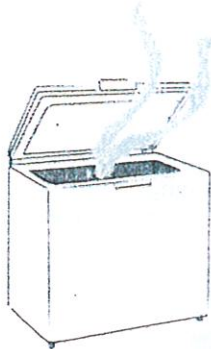


Welke temperaturen onthouden?

Frigo
maximum 4°C

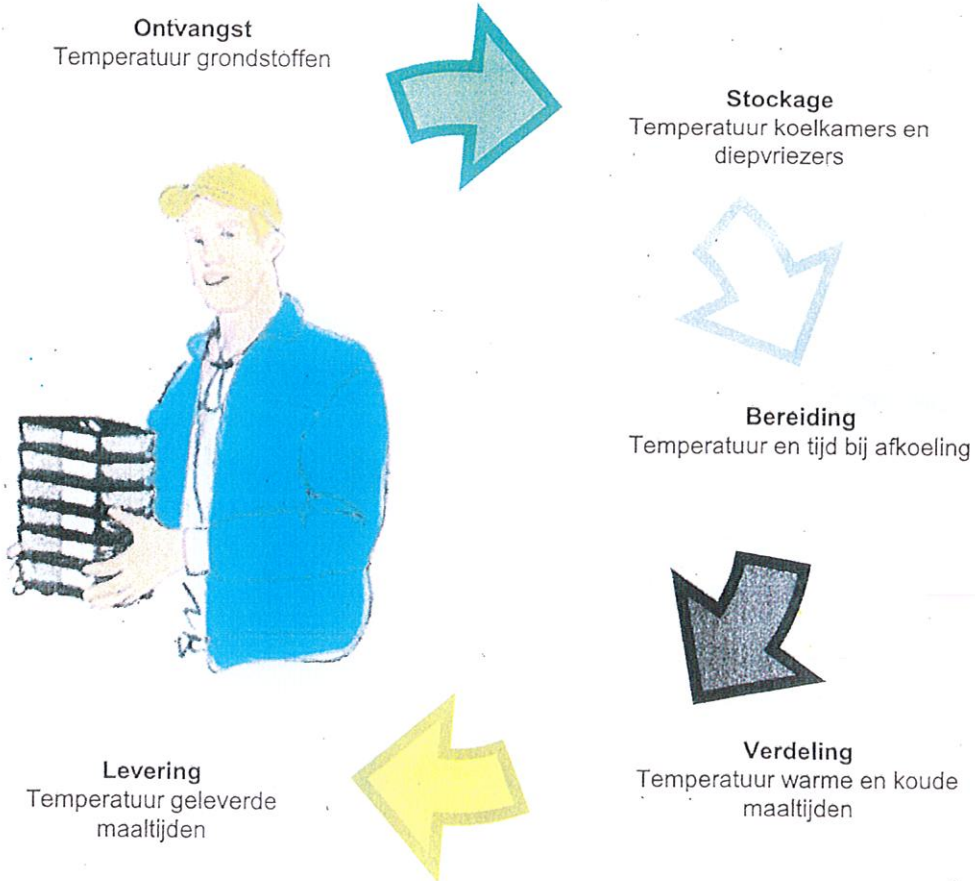


Diepvriezer
maximum -18°C



Is de temperatuur onder controle?

Dit wordt opgevolgd door de temperatuur bij elke belangrijke stap te controleren en te noteren.



3.3 Orde

Door een correcte orde vermijden we dat producten vervallen of besmet worden.

Is alles correct gestockeerd?



- FIFO: eerst geleverd, eerst gebruikt / FEFO : eerst vervallen, eerst gebruikt
- Per familie, vb. suiker naast suiker
- Afgeschermd na opening
- Alles geëtiketteerd
- Scheiding tussen vuile en propere producten in de koelkamer
 - Proper = afgewerkte producten
 - Vuile = rauwe of onafgewerkte producten
- Niets op de grond
- Onderhoudsproducten apart gestockeerd

Etikettering van droge - en diepvriesproducten?

De producten moeten steeds voorzien zijn van de originele vervaldatum en productnaam.

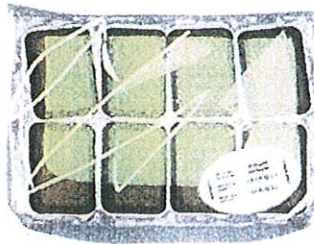
Gegevens overnemen bij:

- Verwijderen van originele verpakking
- Overbrengen in ander recipiënt



Zelf ingevroren producten:

- Naam van het product
- Invriesdatum
- Uiterste gebruiksdatum
(invriesdatum + 2 maanden)



3.4 Reiniging en ontsmetting

Bacteriën houden van een vuile en vochtige omgeving, de keuken moet dus steeds proper zijn!

Wat is reiniging en ontsmetting?

Reinigen

= Vuil verwijderen zodat de keuken er proper uitziet.

Ontsmetten

= Bacteriën doden. Dit moet gebeuren voor materiaal dat rechtstreeks in contact komt met voeding.



Het reinigings- en ontsmettingsplan moet correct opgevolgd worden!