

# Hygiëneopleiding personeel 23



## WAAROM DEZE ARTIKELENREEKS BELANGRIJK IS

Net zoals uw patroon zich continu dient bij te scholen, niet alleen omdat dit wettelijk verplicht is maar ook omdat de wetgevingen en de consumentengewoonten voortdurend wijzigen, moet u over de nodige kennis beschikken om optimaal te kunnen functioneren in de slagerij en om de u toebedeelde taken correct uit te voeren.

Bij de uitvoering van uw werk staat u uiteraard steeds onder controle van uw patroon die u op de hoogte brengt van wat hij van u verwacht en u de nodige uitleg geeft en wijst op bepaalde zaken waar u absoluut rekening moet mee houden om een vlotte werkmethode en de voedselveiligheid te garanderen.

Dit is ook een vorm van verplichte bijscholing. Met deze artikelenreeks gaan wij iets verder. Veel zaken weet u al uit uzelf of omdat uw patroon het u uitgelegd heeft maar dit neemt niet weg dat u ook veel kan bijleren.

Soms zijn de artikelen vrij technisch maar hier geldt het spreekwoord "men is nooit te oud om te leren". En wie weet? Binnen enige tijd bent u misschien zelfstandig slager of zelf verantwoordelijk voor de werkplanning.

Beperk u dan ook niet tot het lezen van deze artikelenreeks maar lees heel De Belgische Beenhouwerij. Er staan nog veel interessante artikels in die u ongetwijfeld nog van pas zullen komen in uw verdere carrière.

Vergeet vooral niet dat goed opgeleid personeel goud waard is doordat het werkritme wordt verhoogd en het creëert een aangename werksfeer.

Uw patroon zal het naar waarde weten te schatten!

Ondergetekende werknemer(s) verklaart/verklaren hierbij dat hij of zij ter aanvulling van de permanente opleiding, hen verstrekt door hun patroon of diens aangestelde, kennis genomen heeft/hebben van de inhoud van dit artikel.

## Ons vragenhoekje

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

**Bij een controle uitgevoerd door de FOD Economie blijkt uit een analyse dat mijn filet américain préparé 60 % gehakt vlees bevat. Dit moet volgens de controledienst minimaal 70 % zijn. Is dit correct?**

Inderdaad dit is verplicht overeenkomstig het koninklijk besluit van 8 maart 1985 betreffende de fabricage en de handel in gehakt of gemalen vers vlees.

Dit geldt zowel voor toebereid gehakt vlees al of niet vevat in een darm of in een gelijkaardig

omhulsel als voor mager gehakt vlees.

Net zoals mager gehakt vlees moet het vlees in mager toebereid gehakt vlees verplicht afkomstig zijn van spiervlees van runderen of paarden waarvan de vetweefsels voorafgaandelijk verwijderd werden.

Voorbeelden

Mager gehakt vlees: filet américain, gehakte steak, gehakte biefstuk

Toebereid mager gehakt vlees: filet américain

préparé, bereide gehakte steak, bereide gehakte biefstuk.

Bereid u een mengeling van verschillende diersoorten dan dient u het soort vlees volgens dalende volgorde in gewicht te vermelden.

Voorbeeld

Gehakt vlees  
Varken-rund

## Marktberichten van de prijzen voor levend vee Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

**RUNDEREN** De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		22-Jan-2010	29-Jan-2010	5-Feb-2010	12-Feb-2010
Battice	Stieren (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,70 - 3,20
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25	2,80 - 3,25
	Stieren dikbil	2,97 - 3,10	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12
Brugge	Stieren dikbil	2,97 - 3,10	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12	2,99 - 3,12
	Vaarzen dikbil	2,60 - 2,90	2,65 - 2,95	2,65 - 2,95	2,70 - 3,00

### Opmerkingen

22-Jan-10	Stabiele prijzen
29-Jan-10	Lichte stijging
05-Feb-10	Stabiele prijzen
12-Feb-10	Dikbillen en gelijkgestelden, koeien en vaarzen: lichte stijging