

# Hygiëneopleiding personeel 40

## (vervolg van hygiëneopleiding 39)



### TIPS BIJ DE BEREIDING VAN KIEMARM GEHAKT

Bij het bereiden van gehakt vlees dient er tevens zorg gedragen te worden voor:

#### Een korte houdbaarheidsperiode

Het gebruik van vers vlees is een must omdat heel wat micro-organismen die op het vlees voorkomen zich nog in de koelruimte kunnen vermenigvuldigen. Indien niet, bekomt men gehakt vlees met een hoog aëroob kiemgetal.

Gehakt vlees en verse levensmiddelen die gehakt vlees bevatten mogen van de wetgever niet langer dan 2 dagen na de productie te koop aangeboden worden.

De productie moet dan ook aangepast worden aan de verkoop.

#### Een goede fabricagemethode

Maak eerst gehakt vlees en dan toebereid gehakt vlees.

Verwerk eerst rundvlees, kalfsvlees en vervolgens varkensvlees. Varkensvlees heeft immers een hoger kiemgetal dan rundvlees.

Na het malen van gevogeltevlees dat dikwijls Salmonella en Campylobacter bevat, moet de gehaktmolen of de cutter steeds gereinigd en ontsmet worden.

Laat nooit gehakt vlees in de hakmolen staan want de micro-organismen groeien hierin uiteraard eveneens.

Om dezelfde reden is het terug meemalen of vermengen van oud gehakt met vers bereid gehakt uit den boze.

Dit geldt ook voor het gebruik van vleessap en restanten van oud vlees.

#### Weetje

Gehakt vlees is rijk aan hoogwaardige eiwitten en is een belangrijke bron van vitaminen B en B12 en mineralen (ijzer, zink). Mager gehakt vlees (filet américain, niet toebereid) bevat per 100 g slechts 124 kcal.

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.

## Vraag en antwoord

In deze rubriek stelt u praktische vragen of verduidelijkingen.

**Mijn slagsgast heeft zelf zijn ontslag ingediend.**

**Ben ik in dit geval verplicht om de eindejaarspremie uit te betalen?**

Ja, maar dan moet de slagsgast tenminste 1 jaar anciënniteit hebben in uw onderneming. Het bedrag van de verschuldigde eindejaars-

premie bedraagt 1/12 per volledige maand dienst.

Basisformule voor de berekening van de eindejaarspremie in het stelsel van 38 uren week: 164,66 vermenigvuldigd met het uurloon.

Voorbeeld

Een slagsgast van 23 jaar met 2 jaar anciënni-

teit en een bruto-uurloon van € 11,36 verlaat uw onderneming op 30 september 2011.

Verschuldigde eindejaarspremie (bruto):  $164,66 \times €11,36 \times 9/12 = €1.402,90$

Was betrokkene deeltijds tewerkgesteld dan wordt het bedrag van de eindejaarspremie naar rato van het aantal gewerkte uren berekend.

## Marktberichten van de prijzen voor levend vee

### Maximumprijzen zoals vastgesteld op de hierna vermelde markten

#### RUNDEREN

De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		5-aug-2011	12-aug-2011	19-aug-2011	26-aug-2011
Battice	Stieren (S)	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10	2,60 - 3,10
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney Brugge	Stieren dikbil	2,90 - 3,40	2,90 - 3,30	2,90 - 3,40	2,90 - 3,30
	Stieren dikbil	3,04 - 3,17	3,04 - 3,17	3,04 - 3,17	3,04 - 3,17
	Vaarzen dikbil	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98	2,68 - 2,98

#### Opmerkingen

05-aug-11	Vlotte verkoop-stabiele prijzen
12-aug-11	Vlotte verkoop-stabiele prijzen
19-aug-11	Minder aanvoer - vlotte verkoop
26-aug-11	Normale aanvoer - stabiele prijzen - vlotte verkoop