

Hygiëneopleiding personeel 47



Wat zijn de belangrijkste fouten die een vergiftiging kunnen veroorzaken?

De 10 belangrijkste fouten die een voedselvergiftiging kunnen veroorzaken:

1. Niet-correcte temperatuur en / of bewaartijd van de producten
2. Te trage of onvoldoende koeling van de producten
3. Termijn van 12 uur of meer tussen het bereiden en het consumeren (vaak gecombineerd met een temperatuurprobleem)
4. Gebrekkige hygiëne
5. Gebruik van besmette rauwe grondstoffen in levensmiddelen die achteraf niet verder werden behandeld of gebruik van grondstoffen van twijfelachtige herkomst
6. Onvoldoende thermische behandeling (kookproces)
7. Niet-correcte bewaring van opgewarmde maaltijden (temperatuur / duur)
8. Onvoldoende heropwarming van de producten
9. Kruisbesmettingen door een foutieve manipulatie (voorbeelden: contact tussen rauwe levensmiddelen en consumptieklare levensmiddelen via de uitrusting of slecht of niet schoongemaakt werkgerie)
10. Gebrekkige reiniging en ontsmetting van het werkgerie en van de uitrusting (in het bijzonder de snijmachines, de vermalers, de messen, de recipiënten, ...)

Bron FOD Volksgezondheid

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.

Wat betekent de vermelding "verpakt onder beschermende atmosfeer" die je op sommige etiketten tegen komt?

Voedingsmiddelen verpakt onder gemodificeerde of beschermende atmosfeer zitten in een verpakking waarin de lucht vervangen werd door een toegelatengas of gasmengeling.

"Normale" lucht bestaat voornamelijk uit stikstof en zuurstof. Het is de zuurstof die aan de basis ligt van veranderingsprocessen bij voedingswaren (oxidatie, ranzig worden, ...).

Sommige soorten micro-organismen, de zogenaamde "aërobe", hebben zuurstof nodig om zich te kunnen ontwikkelen. Door het aandeel aan zuurstof te verminderen dat met het voedingsmiddel in contact komt, slaagt de industrie erin om de bewaarduur aanzienlijk te verlengen.

Meestal moeten deze levensmiddelen toch nog koud bewaard worden, wat de ontwikkeling van de microorganismen nog eens vertraagt. De uiterste gebruiksdatum (te gebruiken tot of TGT) van levensmiddelen

die onder gecontroleerde atmosfeer verpakt zijn is dus langer. Het is de fabrikant die deze uiterste gebruiksdatum vastlegt, bijvoorbeeld in functie van verouderingstesten of de resultaten van microbiologische analyses. Hij garandeert dat het product geen risico voor de consument inhoudt als het bij de juiste temperatuur bewaard wordt.

Eenmaal de uiterste gebruiksdatum overschreden mag het niet meer geconsumeerd worden en is de verkoop ervan verboden.

Bron : fav

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

RUNDEREN

De prijzen zijn aangeduid in EUR/kg

		16-mrt-2012	23-mrt-2012	30-mrt-2012	6-apr-2012
Battice	Stieren (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
	Vaarzen (S)	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00	2,50 - 3,00
Ciney	Stieren dikbil	2,90 - 3,20	2,90 - 3,20	2,90 - 3,20	2,90 - 3,30
	Stieren dikbil	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27	3,14 - 3,27	3,14-3,27
Brugge	Vaarzen dikbil	2,78 - 3,08	2,78 - 3,08	2,73 - 3,03	2,73-3,03

Opmerkingen

16-mrt-12	Vlotte verkoop -Stieren 60 %,55% en holsteiners lichte stijging van de prijzen
23-mrt-12	Vlotte verkoop
30-mrt-12	Dikbilkoaien en vaarzen tendens tot dalende prijzen
06-apr-12	