



ENTREE

Assistent Horeca, voeding of voedingsindustrie





Inhoud

1. Werken in de horeca, voeding of voedingsindustrie.....	4
Hygiëne.....	8
HACCP.....	10
HACCP: Persoonlijke hygiëne.....	11
Bedrijfskleding.....	13
Werkproces 9.1 Werkruimtes gebruiksklaar maken.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Vorbereiden.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Taakkaart 1. Voorbereidingen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
HACCP.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Reinigen en desinfecteren.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Reinigingsmiddelen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Taakkaart meubilair reinigen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Desinfecteren/ontsmetten.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Taakkaart 2. Reinigen en desinfecteren.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
De voorraad aanvullen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Bederf.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Bestellen.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Ontvangst en opslaan.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.
Ontvangst van de goederen:.....	Fout! Bladwijzer niet gedefinieerd.



1

**Werken in de horeca,
voeding of
voedingsindustrie.**



1. Werken in de horeca, voeding of voedingsindustrie.

De opleiding.

De opleiding Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie kent **2 Kerntaken**:

Kerntaak 1: Werkt als assistent in een arbeidsorganisatie.

met 3 werkprocessen:

- 1.1 Bereidt (assisterende) werkzaamheden voor.
- 1.2 Voert (assisterende) werkzaamheden uit.
- 1.3 Meldt zich ter afsluiting van zijn (assisterende) werkzaamheden.

Profielkerntaak : Assisteert bij ambachtelijke of industriële productie, verwerking en/of verpakking van voeding.

met 3 werkprocessen:

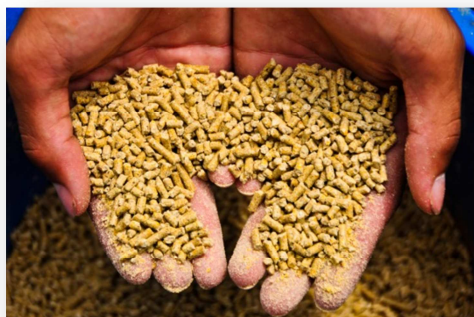
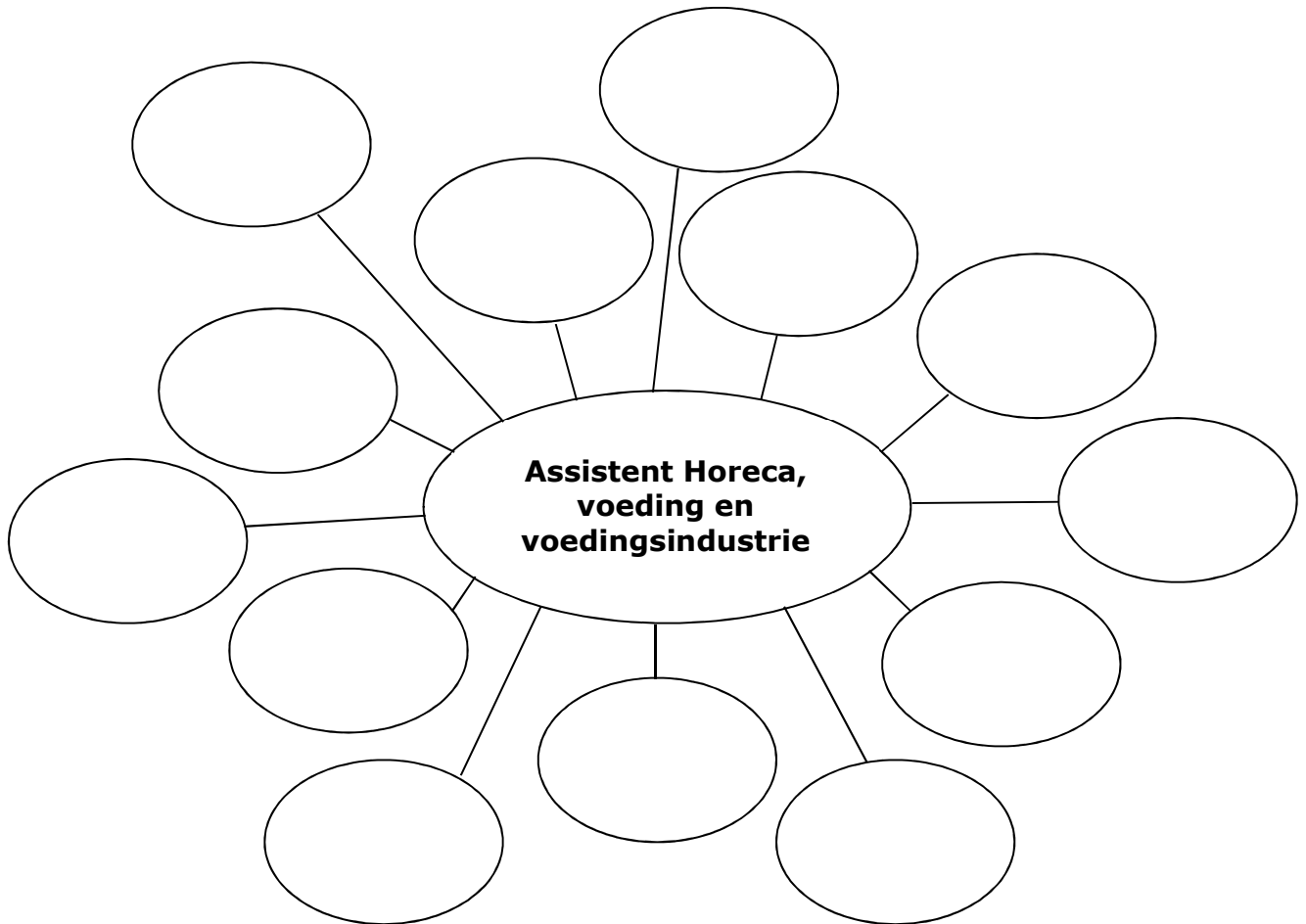
- 9.1 Maakt (werk)ruimtes bedrijfsklaar.
- 9.2 Bewerkt en verwerkt voedingsproducten en/of halffabricaten daarvan.
- 9.3 Maakt voedingsproducten klantgereed.
- 9.4 Maakt (werk)ruimten, gereedschappen en machines schoon..





Opdracht.

Noteer zoveel mogelijk taken die je te binnen schieten als je aan het beroep Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie denkt.





Kruis aan. Wat is waar?



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie kun je de keuken werken.



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie werk je vooral bij ouderen.



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie kun je in een fabriek werken.



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie werk je in de tuin.



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie kun je in een restaurant werken.



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie kun je in een bakkerij werken.



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie kun je in een kwekerij werken.



Als Assistent Horeca, voeding en voedingsindustrie kun je in een pizzeria werken.



Sectoren.

Als Assistent Horeca, voeding of voedingsindustrie werk je in verschillende sectoren, die met voedsel te maken hebben, zoals

- de horeca,
 - bijvoorbeeld een restaurant
 - fastfoodbedrijf
 - cafetaria

- de voedings- en mengvoederindustrie,
 - de voedingsindustrie maakt etenswaren voor mensen.
 - de mengvoederindustrie maakt voer voor landbouwdieren en huisdieren.

- de sector brood- en banket
 - je werkt bij een grootbedrijf (een broodfabriek bijvoorbeeld)
 - een ambachtelijke brood- en/of banketbakkerij of bij een patisserieJe werkt dan in de ruimte achter de winkel.

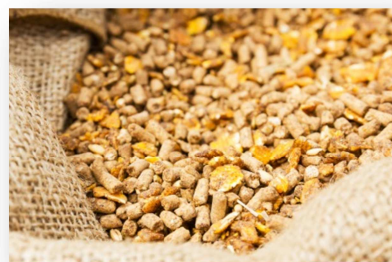
Maar als je bijvoorbeeld bij een slagerij werkt, dan werk je ook met voedsel.

In welke sector ben jij werkzaam?

.....

Wat zijn jouw dagelijkse werkzaamheden?
Noem er een aantal.

.....
.....
.....
.....
.....
.....





Hygiëne.

Hygiëne is heel erg belangrijk als je met voedingsmiddelen werkt.

Waarom is dat zo belangrijk?

.....

.....

.....

Alles wat met voeding te maken heeft moet veilig en schoon worden behandeld.

Anders kun je een voedselinfectie krijgen.

Een voedselinfectie ontstaat door het eten van besmet voedsel.

Je kunt besmet raken door **micro-organismen** en **macro-organismen**.

Micro-organismen zijn bijvoorbeeld bacteriën, virussen en schimmels.

Macro-organismen zijn bijvoorbeeld kakkerlakken, muizen of vliegen, zij kunnen parasieten overbrengen op voedsel.



Opdracht:

Noem een aantal maatregelen die een bedrijf kan nemen om besmetting door ongedierte te voorkomen.

Muizen:

.....

.....

.....

Vliegen

.....

.....

.....

Kakkerlakken

.....

.....

.....



Bacteriën.

Bacteriën kun je niet met het blote oog zien, je ruikt en proeft ze ook niet.

Ze zitten overal.

Er zijn 'goede' bacteriën, die zitten bijvoorbeeld in je darmen, zij helpen je bij de spijsvertering.

Er zijn ook bacteriën waar je ziek van kunt worden.

Die zitten vooral in vlees, vis, ei en zuivel.

Ook op groenten en fruit kunnen bacteriën zitten.



Mensen mogen niet ziek worden van het voedsel wat jij bereidt, zorg er dus voor dat je altijd hygiënisch werkt.

Een veelvoorkomende bacterie is de **Salmonellabacterie**.

Als je hiermee besmet wordt, heb je last van buikkrampen, diarree, koorts en overgeven.

Warenwet.

In Nederland zijn regels opgesteld voor de voedselveiligheid.

Deze regels staan in de **Warenwet** en gaan over producten en grondstoffen waarmee producten gemaakt worden, maar ook over de plek waar producten bereid of verkocht worden.

Iedereen die met voedsel werkt moet zich aan de regels houden.

De **Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit** (NVWA) controleert of iedereen zich aan de regels houdt.

De NVWA controleert ook diervoeding.

De regels voor diervoeding zijn bijna net zo streng als de regels voor onze voeding.

Waarom is dat?

(Je kunt het antwoord opzoeken op www.voedingscentrum.nl kijk bij "zoeken" bij NVWA).

.....

.....

.....



HACCP.

Wist je dat de Horeca een **Hygiëncode** heeft?

Hierin zijn regels opgenomen over hoe je zo veilig mogelijk kunt werken en bijvoorbeeld hoe lang je producten mag bewaren.

Bedrijven zijn verplicht hun personeel te scholen in de regels en moet er voor zorgen dat het personeel op de hoogte is van de regels.

Dat kan bijvoorbeeld door instructies op te hangen en met standaardformulieren te werken.

Ook andere bedrijven werken volgens die regels; bijvoorbeeld een slagerij of een bakkerij.

HACCP regels.

De betekenis van HACCP (spreek uit: hessup) is: Hazard Analysis Critical Control Points. Dit betekent: : Gevarenanalyse en Kritische Controlepunten.

Je kijkt dus waar de 'gevaren' zitten en bouwt veiligheid in, door kritische controles uit te voeren.

Iedereen die met voedsel werkt moet de regels kennen en zich er aan houden.

Jij dus ook.

Als jij bijvoorbeeld producten aanneemt die bezorgd worden, moet je daar voor tekenen.

Vanaf dat moment is jouw bedrijf verantwoordelijk voor die producten.

Je moet de binnengekomen producten dus erg goed controleren.

- Je kijkt bijvoorbeeld naar de verpakking – is die nog heel?
- Je controleert de temperatuur van de goederen met een speciale thermometer.

Heb jij de temperatuur wel eens gemeten van geleverde goederen? Ja / nee

Zo ja: klopte de temperatuur? Ja/nee.

Wat moet je doen als de temperatuur niet klopt?

.....

.....

Ga jij tekenen voor ontvangst als de temperatuur van de geleverde goederen niet klopt?

Ja / nee, omdat:

.....





HACCP: Persoonlijke hygiëne.

Goede hygiëne begint bij jezelf.

Bacteriën zitten overal, dus ook op je lichaam je handen en b.v. op je haren. Daarom is het erg belangrijk om jezelf goed te verzorgen. Was dus regelmatig je haar en neem elke morgen een douche. Zorg voor schone werkkleding en schoenen.

De schoenen en je werkkleding trek je niet aan als je naar je werk toe gaat. Je kleedt je pas om op je werk.

Waarom is dat, denk je?

.....

.....

.....

Je eigen kleding ruim je op in de daarvoor bestemde ruimte of kast, want die kunnen bacteriën in de werkruimte brengen.

Was tijdens het werk je handen regelmatig:

- Voordat je gaat werken.
- Nadat je op het toilet geweest bent – desinfecteer dan ook je handen.
- Na een pauze.
- Nadat je rauw vlees aangeraakt hebt – desinfecteer dan ook je handen.

TIP!: Je kunt het beste je handen wassen bij een wasbak waarbij de kraan automatisch aan gaat als je je handen er onder houdt.

Vuile handen (voor het wassen) besmetten kranen en schone handen (na het wassen) worden besmet bij het dichtdraaien van kranen.

Er zijn ook kranen die je met je arm kunt bedienen.

Op de volgende pagina staat hoe je je handen het beste kunt wassen.

Daarnaast is het op veel bedrijven gebruikelijk om wegwerphandschoenen te dragen tijdens je werk.

Opdracht: Oefen het wassen van je handen.





Procedure handenreiniging

Handenreiniging

stap 1



Handen nat maken



Gebruik zeepdispenser

stap 2



Zeep verdelen



Palmen tegen elkaar



Tussen vingers



Vingertoppen



Met gesloten vingers



Duimen in handpalm



Met vingertoppen
in handpalm



30 sec.

stap 3



Spoel met water vanaf
de handpalmen

stap 4



Droog de handen, gebruik
papieren doekjes



Droog handpalm en
rug van de handen



Droog vingers en
rond de nagels



Sluit kraan met
handdoekje

Handdesinfectie

stap 5



Gebruik zeepdispenser
met desinfectiezeep



Wrijf de handen grondig in gedurende 30 seconden en
laat de handen aan de lucht drogen.



30 sec.

(Bron: Diversey)



Waarom kun je het beste je handen afdrogen aan papieren handdoeken?

.....
.....



Waarom kun je beter geen gebruik maken van een blower om je handen te drogen?

.....
.....

Bedrijfskleding.

Als je in de keuken werkt, of in een ander soort bedrijfsruimte waar met voedingsmiddelen gewerkt wordt, dan draag je meestal **bedrijfskleding**.

Hoofdbedekking is belangrijk.

Dan kunnen er geen haren bij de voedingsmiddelen komen.

Er zijn veel soorten hoofdbedekking te krijgen, van koksmutsen tot caps of haarnetten om weg te gooien na gebruik.

Wat je draagt is afhankelijk van je werkplek.

Draag jij wel eens hoofdbedekking tijdens je werk?

Zo ja, wat draag jij?

.....

Kleding.

Het hangt er natuurlijk vanaf waar je werkt, maar meestal zul je bedrijfskleding dragen.

Trek regelmatig schone werkkleding aan.

Hieronder zie je kleding die in de Horeca veel gedragen wordt:

- Een shirt.
- Een jas met drukknopen.
- Een sloof om je benen te bedekken.
 - Een sloof wordt snel vies en is gemakkelijk te wisselen.
- Een broek.





- Soms is de broek brandwerend als je in een keuken werkt.

In een bakkerij draag je ongeveer dezelfde kleding. Een shirt, een broek, eventueel een sloof en hoofdbedekking.

Als je in de voedingsindustrie in de productie werkt, draag je ook speciale kleding. Bijvoorbeeld een overall, handschoenen en hoofdbedekking. Hieronder staan voorbeelden.



Schoenen.

Zorg voor stevige schoenen. Je moet er vaak de hele dag op staan. Vloeren kunnen glad zijn, dus zorg voor schoenen met **antislipzolen**.

Deze schoenen draag je - net als je werkkleding - alléén op je werk. Je kleedt je dus op je werk om.

Draag jij bedrijfskleding?
Zo ja, wat draag jij?

.....

.....

.....

.....



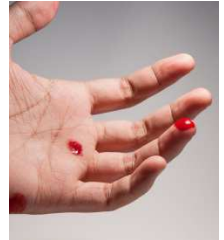
Sieraden.

Tijdens het werk kun je beter geen sieraden dragen, want ook die kunnen bacteriën aantrekken en verspreiden.
Schakeltjes of steentjes van sieraden kunnen in het eten terecht komen.



Wondjes en ziekten.

Het kan wel eens gebeuren dat je een wondje aan je handen krijgt.
Wondjes zijn een broedplaats voor bacteriën.
Het is dan ook heel belangrijk dat je wondjes goed verzorgt en ze verbindt, zodat ze niet in aanraking kunnen komen met voedsel.



Gebruik hiervoor waterafstotende pleisters of verband of draag wegwerphandschoenen.
Zo weet je zeker dat je veilig werkt.

Ziek.

Als je ziek bent, kun je ook bacteriën en virussen overdragen op voedingsmiddelen en drinkwaren.
Denk maar aan niezen; bacteriën en virussen vliegen door de lucht of komen op je handen...



Je kunt dus beter niet rechtstreeks met voedingsmiddelen werken als je snipverkouden bent.

Meld het altijd aan je leidinggevende als je ziek bent, of als je bijvoorbeeld een ontsteking hebt of een wondje.

Misschien heeft hij of zij dan andere taken voor je.