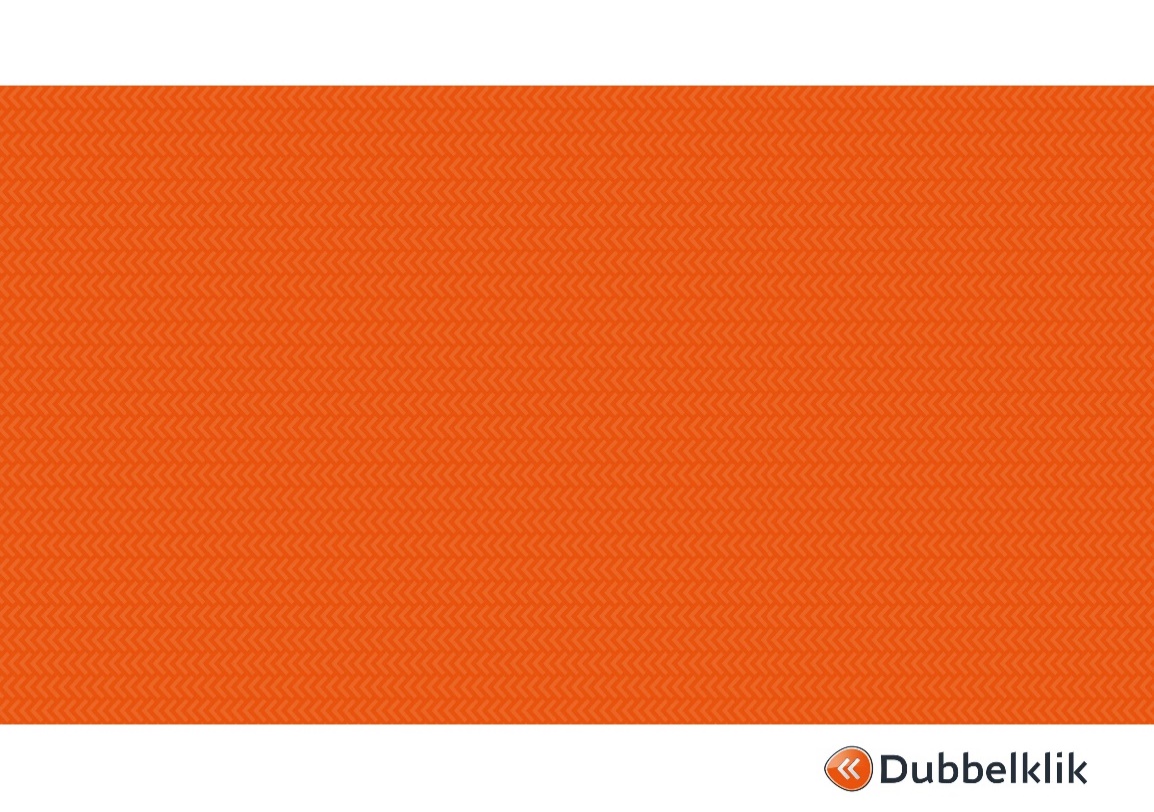
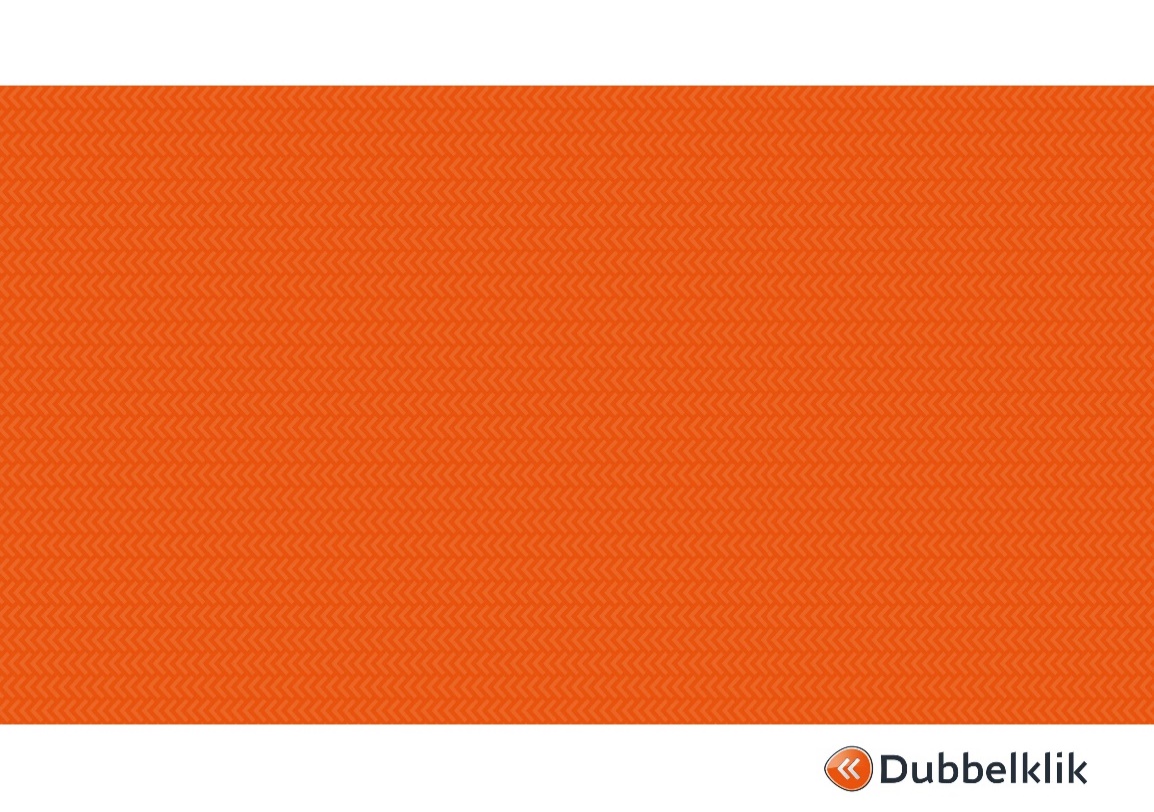
**Module Hotel GT | Praktijkkaart 3 | 2 uur**

**Gevuld broodje**



**>>**

**Antwoordkaart**

1. t/m 24. zijn doe-opdrachten.

1. Noem een houdbaarheidstip bij het kopen van voedsel.

*Eigen antwoord van de leerling, zoals:*

* *koop bederfelijke producten als laatste*
* *zet bederfelijke producten bij thuiskomst meteen in de koelkast.*
* *let goed op de houdbaarheidsdatum*
* *zorg dat de verpakking heel is.*

1. Waarom is het belangrijk regelmatig je handen te wassen? Gebruik in je antwoord het woord ‘bacteriën’.

*Door je handen goed te wassen, spoel je bacteriën weg.*

1. Noem vier momenten waarop je altijd je handen moet wassen.

*Voor het eten, voor het bereiden van voedsel, na het aanraken van rauw vlees en na toiletbezoek.*

1. In de tekst staat: ‘Zorg dat bereid eten niet in contact komt met producten die nog rauw zijn’. Hoe kun je hiervoor zorgen? Geef een voorbeeld.

*Eigen antwoord van de leerling, bijvoorbeeld: Gebruik apart keukengerei voor gaar en rauw vlees en vis.*

1. Wat gebeurd er door het verhitten van eten?

*B Dan worden alle bacteriën gedood*

1. Hieronder zie je een aantal uitspraken. Bij welke maatregel hoort elke uitspraak? Zet een kruisje.

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Images/Consumenten/Mijn%20boodschappen/Veilig%20eten/icoon_kopen.jpg | http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Images/Consumenten/Mijn%20boodschappen/Veilig%20eten/wassen_kleur.png | http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Images/Consumenten/Mijn%20boodschappen/Veilig%20eten/Scheiden_KL.png | http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Images/Consumenten/Mijn%20boodschappen/Veilig%20eten/Koken_KL.png | http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Images/Consumenten/Mijn%20boodschappen/Veilig%20eten/Koelen_KL.png |
| a. | Voordat ik ga koken, was ik altijd mijn handen |  | *X* |  |  |  |
| b. | Het eten in de magnetron schep ik altijd een paar keer goed om |  |  |  | *X* |  |
| c. | Ik let altijd goed op de houdbaarheidsdatum | *X* |  |  |  |  |
| d. | Elke dag zorg ik voor schone vaatdoekjes |  | *X* |  |  |  |
| e. | Bij het snijden van voedsel maak ik gebruik van verschillende kleuren snijplanken |  |  | *X* |  |  |
| f. | Eieren bewaar ik in de koelkast |  |  |  |  | *X* |

1. Waarom wil een supermarkt dat voedingsmiddelen langer houdbaar blijven?

*Dan is er meer tijd om een product te verkopen.*

1. Waarom willen consumenten (= klanten / gebruikers) dat voedingsmiddelen langer houdbaar blijven?

*Dan kan een product langer bewaard blijven.*

1. Wat betekent conserveren?

*Ingrediënten langer houdbaar maken*

1. Waardoor kun je voedingsmiddelen conserveren?

*Conserveringsmiddelen toevoegen*

1. Zit er in een chocopinda meer chocolade of meer pinda? Leg uit.

*B) Meer chocolade. Er zit 50% melkchocolade en 16% pinda in.*

1. Noteer onder rubriek of het gaat om een kleurstof, glansmiddel, smaakstof of conserveermiddel.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| E-nummer | Rubriek |  | E-nummer | Rubriek |
| E903 | Glansmiddel |  | E133 | *Blauwe kleurstof* |
| E904 | *Glansmiddel* |  | E150d | *Bruine kleurstof* |
| E101 | *Gele / oranje-gele kleurstof* |  | E160a | Oranje kleurstof |
| E120 | Rode kleurstof |  | E171 | *Witte kleurstof* |

1. Hoe lang moet je vleeswaren buiten de koelkast bewaren voordat het een dag korter houdbaar is?

*O 1 uur*

1. Welke temperatuur kan de koelkast het beste hebben (aan de binnenkant)?

*O 4 graden*

1. Wat betekenen de afkortingen ‘THT’ en ‘TGT’?

THT: *Ten minste houdbaar tot*  
TGT: *Te gebruiken tot*

1. Waar in de koelkast moet vlees en vis worden bewaard? Waarom?

*Onder in de koelkast.*

Omdat: *Dat is de koudste plek, bovendien kunnen er zo geen sappen uit het vlees of de vis op andere producten lekken.*

1. Hoe vaak moet je minimaal de koelkast schoonmaken?

*O Eens per maand*

1. Wat betekent de afkorting HACCP?

*HACCP is de afkorting van ‘Hazard Analysis and Critical Control Points’.*

1. Zet de stappen in de goede volgorde door te nummeren van 1 t/m 4.

|  |  |
| --- | --- |
| **Nr** | **Gebeurtenis** |
| 2 | De risicopunten goed in de gaten houden. |
| 4 | Als het nodig is: de manier van werken aanpassen. |
| 1 | Nagaan of er tijdens het bewaren of klaarmaken iets gebeurt dat de gezondheid kan bedreigen. |
| 3 | Het voorkomen of zoveel mogelijk verminderen van de risico’s. |

1. Zijn onderstaande beweringen juist of onjuist?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Bewering** | **Juist** | **Onjuist** |
| a. | Voorbeeld van een gevaar is glas in het eten | *X* |  |
| b. | Restaurants moeten een HACCP-plan hebben | *X* |  |
| c. | In een HACCP-plan moeten de mogelijk risico’s staan | *X* |  |
| d. | De risico’s moeten altijd helemaal worden voorkomen |  | *X* |

1. Noem vier afspraken over voedselveiligheid die gemaakt kunnen worden in de keuken van het hotel.

Eigen antwoord van de leerling. Voorbeelden van juiste antwoorden:

* *Geen dieren / ongedierte in de keuken*
* *Koelkast en vriezer regelmatig schoonmaken*
* *Gebruik maken van verschillende kleuren snijplanken*
* *Vaatdoekjes niet te lang laten liggen*
* *Let op de houdbaarheidsdatum*
* *Ga zuinig met energie om.*

1. Welke drie gevaren moeten in een HACCP-plan aan de orde komen? Geef van elk ook een voorbeeld.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Gevaren | Voorbeeld |
| 1. | *Microbiologische gevaren* | *bacteriën, schimmels, virussen en parasieten* |
| 2. | *Chemische gevaren* | *dioxines, zware metalen, schimmel-gifstoffen, resten bestrijdingsmiddelen, enz.* |
| 3. | *Fysische gevaren* | *glas, botdeeltjes, scherpe metaal- of houtdeeltjes, enz.* |

1. Waarbij kan een keurmerk je helpen?

*Het kan je helpen bij het kiezen van een product.*

1. Waarom hebben keurmerken vaak een logo?

*Dat zorgt ervoor dat mensen het (her)kennen.*

1. Lees de beweringen hieronder. Zijn ze goed of fout?

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | bewering | Goed | Fout |
| a. | Als je een dieet volgt, heb je niets aan keurmerken. |  | *X* |
| b. | Keurmerken proberen fabrikanten te stimuleren om gezonde producten te maken. | *X* |  |
| c. | Een keurmerk wordt bedacht door de fabrikant zelf. |  | *X* |
| d. | Het keurmerk ‘Verantwoord Frituren’ is een voorbeeld van een duurzaamheidskeurmerk. |  | *X* |

1. Hieronder zie je verschillende logo’s van keurmerken voor eten. Zoek op internet waar dit keurmerk voor staat. Noem ook een voorbeeld van een product dat dit keurmerk kan hebben.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Logo | Naam | Omschrijving | Voorbeeld |
| http://voedingsunie.nl/wp-content/uploads/2014/05/Banner-logos-De-Voedingsunie.jpg | FairTrade Max Havelaar | *De boeren en telers hebben een eerlijk loon gekregen, en met hun rechten en gezondheid is goed omgegaan.* | *Koffie, bananen, chocola, rietsuiker, vruchtensappen, thee, wijn, enz.* |
| http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Images/Keurmerken/demeter_groot.png | Demeter | *Er is rekening gehouden met dierenwelzijn, milieu en eerlijke handel.* | *Varkensvlees, kip, rundvlees, kalkoen, enz.* |
| http://voedingsunie.nl/wp-content/uploads/2014/05/Banner-logos-De-Voedingsunie.jpg | Verantwoord Frituren | *Hier wordt gefrituurd met vloeibaar vet (dat is beter voor de gezondheid).* | *Patat en snacks in snackbar* |
| http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Images/beterleven_2sterren_188x97.jpg | Beter Leven  2 sterren | *Bij de productie is rekening gehouden met dierenwelzijn, maar het kan nog beter. (Daarom 2 en geen 3 sterren).* | *Kip, varkensvlees, rundvlees, kalkoen, enz.* |
| http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Images/Keurmerken/glutenvrij_groot.png | Glutenvrij | *In dit product zitten geen gluten. Het is geschikt voor een dieet voor mensen met coeliakie (= glutenallergie).* | *Glutenvrij brood, koekjes, bonbons, schnitzel, enz.* |
| http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Images/Keurmerken/eko_groot.png | EKO | *Het product is afkomstig van de biologische landbouw. Er zijn geen chemische bestrijdingsmiddelen en kunstmest gebruikt.* | *Groenten, brood, fruit, melkproducten, eieren, vlees, bier en wijn.* |
| http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Images/Keurmerken/scharrel_kippenvlees_groot.png | Scharrel-kippenvlees | *Het vlees komt van dieren die vrij rond konden scharrelen en meer ruimte en daglicht gehad hebben dan gangbare kippen.* | *Kip* |
| http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/voedingscentrum/Images/Consumenten/Encyclopedie/T-Z/groenvinkje250x.jpg | Vinkje | *Dit product heeft een gezondere inhoud dan vergelijkbare producten.* | *Allerlei soorten producten, zoals brood met minder zout, magere kaas, enz.* |
| http://www.voedingscentrum.nl/Assets/Uploads/Images/Keurmerken/vegetarisch_groot.png | Vegetarisch | *In dit product zitten geen ingrediënten die afkomstig zijn van een dier.* | *Groenten, fruit, enz.* |
| http://www.bio-industrie-op-school.nl/images/25vrijeuitoopmerk.jpg | Vrije uitloop | *Dit scharrelei komt van kippen die niet alleen binnen scharrelen, maar ook naar buiten kunnen. Per kip is er minimaal 4m2 beschikbaar.* | *Eieren* |

1. t/m 53. zijn reflectie-opdrachten.