

GEVAREN
QUINTET

Bakkerij

Mijn

Mijn
Bakkerij

GEVAREN
QUINTET



SALMONELLA SPP

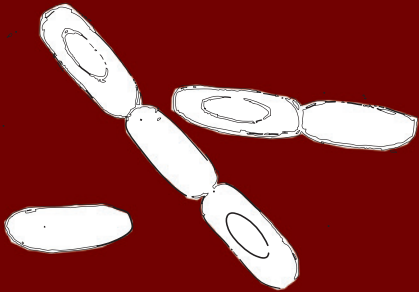
Typische darmbacterie op eischaal, in melkproducten, chocolade, bloem... Overleeft pasteurisatie niet. Groeit niet uit onder 5 à 7°C. Geeft miselijkheid, braken, diarree, hoofdpijn en koorts.

WAARDEN

Besmetting: XL

Bestrijdbaar: L

Gevolgen: L



BACILLUS CEREUS

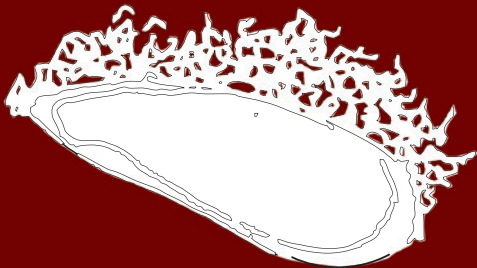
*Sporen in bloem, melk, gedroogde eieren, cacao...
Toxines zijn hitteresistent! Geeft bloedvergiftiging,
meningitis, braken en diarree (geen koorts).*

WAARDEN

Besmetting: L

Bestrijdbaar: M

Gevolgen: XL



E-COLI

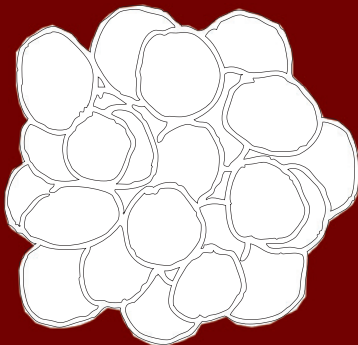
Darmbacterie van fecale oorsprong. Besmetting via mensen en dieren. Dikwijls samen met bvb. Salmonella. Geeft (bloederige) diarree, heftige buikkrampen en overgeven.

WAARDEN

Besmetting: XL

Bestrijdbaar: L

Gevolgen: L



STAPHYLOCOCCUS AUREUS

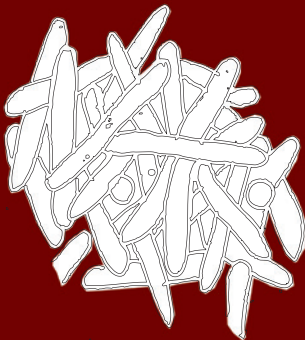
Bacterie in wondjes, in en rond oren en neus, op dieren, in lucht, water, melk, riolering en op contact-oppervlakken. Toxines hitteresistent! Geeft wondinfecties, braken, buikkrimp en uitputting.

WAARDEN

Besmetting: L

Bestrijdbaar: M

Gevolgen: L



LISTERIA MONOCYTOGENES

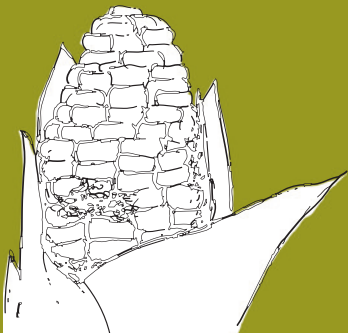
Omgevingsbacterie in lucht, water, op rauwe groenten, in (kaas van) rauwe melk, slagroom, boter en ambachtelijk ijs. Geeft voedselinfectie (braken, diarree en koorts) en doodgeboorte.

WAARDEN

Besmetting: L

Bestrijdbaar: L

Gevolgen: XL



AFLATOXINE/OCHRATOXINE

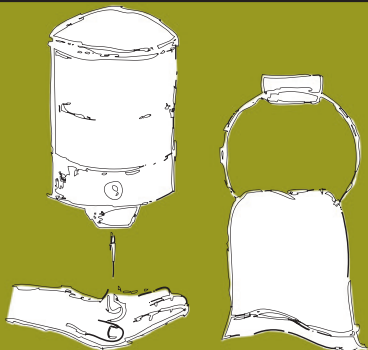
Kankerverwekkende schimmelgiftstoffen. Ontstaan tijdens de opslag van granen, noten, gedroogd fruit, peulvruchten, rijst...(voornamelijk onder té vochtige condities).

WAARDEN

Besmetting: L

Bestrijdbaar: S

Gevolgen: XL



ZEEP/ONTSMETTINGSPRODUCT

Resten van zeep, ontsmettingsmiddelen of reinigingsproducten die in het eindproduct komen, maken mensen ziek. Handen en materialen goed afspoelen is de boodschap.

WAARDEN

Besmetting: XL

Bestrijdbaar: XL

Gevolgen: M



SMEERMIDDELEN

Smeermiddelen niet geschikt voor de voedingsindustrie bevatten stoffen die giftig en/of kankerverwekkend zijn. Zij hopen zich op in ons vetweefsel of blijven circuleren in de bloedbaan.

WAARDEN

Besmetting: S

Bestrijdbaar: XL

Gevolgen: L



MILIEUCONTAMINANTEN

Stoffen die via het milieu het voedsel verontreinigen, bijv. zware metalen, dioxines (vnl. in dierlijke vetten), nitraten... Zij zijn schadelijk op lange termijn.

WAARDEN

Besmetting: M

Bestrijdbaar: S

Gevolgen: L



PAK's en ACRYLAMIDES

Schadelijke stoffen die ontstaan tijdens het bakken en vooral bij het herbakken van bakresten. Zijn mogelijk kankerverwekkend, hormoonverstorend en ontregelen het afweersysteem.

WAARDEN

Besmetting: L

Bestrijdbaar: M

Gevolgen: L



EISCHAAL

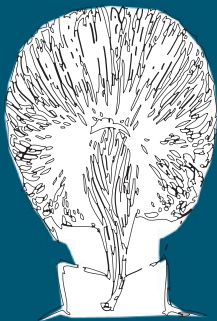
Eischaal, steeltjes, pitten... zijn onsmakelijk én in het slechtste geval zelfs gevaarlijk: schade aan slokdarm of verstikking. Goed kijken bij het breken van verse eieren is zeer belangrijk!

WAARDEN

Besmetting: M

Bestrijdbaar: XL

Gevolgen: M



HAAR

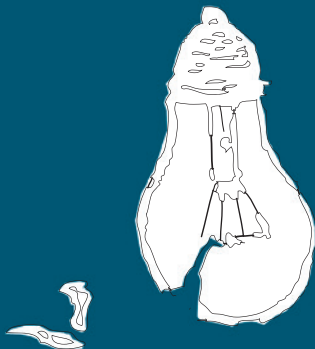
*Haren in brood, gebak of taart zijn onsmakelijk!
Er kunnen ook ziektekiemen op zitten. Haar moet
verzorgd, kortgeknipt of samengebonden zijn.
Nog beter is een haar- en/of baardnetje te dragen.*

WAARDEN

Besmetting: L

Bestrijdbaar: XXL

Gevolgen: S



GLAS/HARD PLASTIEK

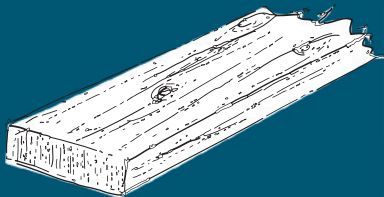
Je kan glas en plastic beter zoveel mogelijk vermijden, afschermen én regelmatig controleren.

WAARDEN

Besmetting: S

Bestrijdbaar: L

Gevolgen: XL



HOUT

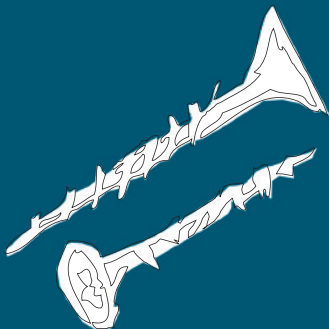
Enkel toegelaten zijn werktafels voor deegbe-reiding en broodrekken in zeer hard onbehandeld beukenhout. Kijk goed uit naar splinters zodat deze niet in eindproducten terechtkomen.

WAARDEN

Besmetting: M

Bestrijdbaar: M

Gevolgen: XL



METAAL

Kleine stukjes metaal van machines of losgekomen vijsjes mogen uiteraard niet in je producten terechtkomen. Stel machines goed af, zorg voor goed onderhoud en herstel beschadigde delen meteen.

WAARDEN

Besmetting: S

Bestrijdbaar: L

Gevolgen: XL

Allergenen 1



GLUTEN

Gluten zijn gevaarlijk voor mensen die geen gluten verdragen (coeliakie). Gluten komen voor in tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut.

WAARDEN

Besmetting: L

Bestrijdbaar: XL

Gevolgen: M

Allergenen 2



MELK/LACTOSE

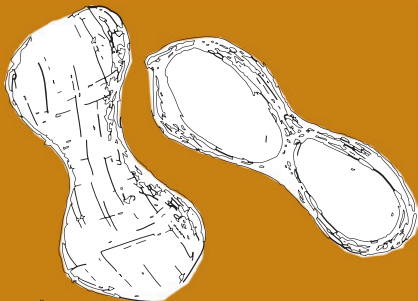
Veel mensen reageren allergisch op de melkeiwitten in melk, boter, room, kaas... Anderen hebben lactose-intolerantie (dit is geen allergie).

WAARDEN

Besmetting: M

Bestrijdbaar: XXL

Gevolgen: XL



PINDA'S (AARDNOTEN)

Iemand met pinda-allergie reageert met misselijkheid, overgeven en zelfs verstikking op de minste pinda. Ook met amandelen, hazelnoten, cashewnoten, pistachenoten... is het oppassen geblazen.

WAARDEN

Besmetting: S

Bestrijdbaar: XL

Gevolgen: XXL

Allergenen 4



EI

Ei-allergie komt het meest voor bij kleine kinderen. Als zij ei eten, kunnen ze reageren met rode, jeukende uitslag, buikpijn, diarree, misselijkheid, overgeven, lopende neus, niesbuien en astma.

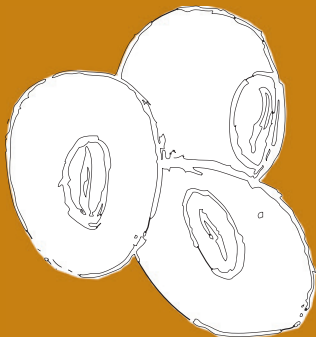
WAARDEN

Besmetting: M

Bestrijdbaar: M

Gevolgen: XL

Allergenen 5



SOJA

Veel gebruikt als toevoeging aan brood, gebak, koekjes. In chocolade zit dikwijls soja(lecithine). Mensen met soja-allergie krijgen astma, eczeem, diarree, jeuk en zelfs plotse bloeddrukdaling.

WAARDEN

Besmetting: S

Bestrijdbaar: L

Gevolgen: XL