

## R2.A1 LES TEMPLATE

<b>Titel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etikettering en voedselveiligheid</li> </ul>
<b>Deel van de opleiding waarnaar in deze les wordt verwezen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <input checked="" type="checkbox"/> Deel 1 Algemene informatie over duurzaamheid en CE</li> </ul> <p>Deel 2 Specifieke informatie over:</p> <p>Houtsector  X Kunststofsector  Agrarische sector</p>
<b>EQF-niveau</b>	Niveau 3
<b>Waar de les werd getest</b>	//
<b>Algemene leerdoelstelling(en) volgens de taxonomie van Bloom</b>  <a href="https://cft.vanderbilt.edu/guides-sub-pages/blooms-taxonomy/">https://cft.vanderbilt.edu/guides-sub-pages/blooms-taxonomy/</a>	<input type="checkbox"/> <b>Maken</b> Nieuw of origineel werk produceren (ontwerpen, assembleren, construeren, onderzoeken, formuleren)  <input type="checkbox"/> <b>Evalueren</b> Een standpunt of beslissing rechtvaardigen (beoordelen, argumenteren, verdedigen, bekritisieren, selecteren, ondersteunen)  X <b>Analyseren</b> Verbanden leggen tussen ideeën (differentiëren, ordenen, relateren, vergelijken, onderscheiden, toetsen, experimenteren)  <input checked="" type="checkbox"/> <b>Toepassen</b> Informatie gebruiken in nieuwe situaties (uitvoeren, implementeren, oplossen, gebruiken, demonstreren, bedienen)  X <b>Begrijpen</b> Ideeën of concepten uitleggen (classificeren, bespreken, beschrijven, identificeren, lokaliseren, vertalen)  X <b>Onthouden</b> Onthouden van feiten en basisbegrippen (definiëren, dupliceren, opsommen, onthouden, herhalen)
<b>Specifieke leerdoelen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Het belang van voedsletikettering begrijpen;</li> <li>• Kennismaken met de etikettering van levensmiddelen;</li> <li>• Om te leren waar je op moet letten bij voedsletiketten.</li> </ul>
<b>Cognitieve, sociaal-emotionele en gedragsmatige resultaten op basis van</b>  <a href="https://www.unesco.org/sites/default/files/2018-">https://www.unesco.org/sites/default/files/2018-</a>	<b>SDG 4 "Kwaliteitsonderwijs".</b>  <u>Cognitieve leerdoelen:</u> de leerling begrijpt de belangrijke rol van cultuur bij het bereiken van duurzaamheid; de leerling begrijpt dat onderwijs kan bijdragen tot een duurzamere, rechtvaardigere en vreedzamere wereld.  <u>Sociaal-emotionele leerdoelen:</u> de lerende is in staat door middel van participatieve methoden anderen te motiveren en in staat te stellen

<p><a href="#">08/unesco education for sustainable development goals.pdf</a></p>	<p>onderwijskansen op te eisen en te benutten.</p> <p><u>Gedragsmatige leerdoelen:</u> de lerende is in staat alle mogelijkheden voor zijn eigen onderwijs gedurende zijn leven te benutten en de verworven kennis in dagelijkse situaties toe te passen om duurzame ontwikkeling te bevorderen.</p> <p><b>SDG 12 "Verantwoorde consumptie en productie".</b></p> <p><u>Cognitieve leerdoelen:</u> de leerling begrijpt hoe individuele levensstijlkeuzes de sociale, economische en ecologische ontwikkeling beïnvloeden.</p> <p><u>Sociaal-emotionele leerdoelen:</u> de leerling kan de noodzaak van duurzame productie- en consumptiepraktijken overbrengen; de leerling kan anderen aanmoedigen tot duurzame consumptie- en productiepraktijken; de leerling kan zich een duurzame levensstijl voorstellen; de leerling kan zich verantwoordelijk voelen voor de ecologische en sociale gevolgen van zijn eigen individuele gedrag als producent of consument.</p> <p><u>Gedragsleerdoelen:</u> de lerende is in staat duurzame productiepatronen te bevorderen; de lerende is in staat zijn rol als actieve stakeholder in de markt kritisch op te nemen.</p>	
<p><b>Behandelde groene vaardigheden</b></p>	<p>Creatieve probleemoplossing</p> <p>X Vooruitstrevend</p> <p>Toezichthoudende vaardigheden</p> <p>X Analytische vaardigheden</p> <p>Lean productie</p> <p>Onderhouds- en reparatievaardigheden</p> <p>X Verontreinigingspreventie</p> <p>Eco-ontwerp</p>	<p>Managementvaardigheden</p> <p>Effectkwantificering</p> <p>Beheer van de levenscyclus</p> <p><input type="checkbox"/> Wetenschappelijke vaardigheden</p> <p>Afvalbeheer</p> <p>Milieu-audit</p> <p>Beheer van het ecosysteem</p> <p><input type="checkbox"/> Other _____</p>
<p><b>Duur</b></p>	<p>15 minuten</p>	
<p><b>Structuur en inhoud van de les</b></p>	<p><b>INLEIDING</b></p> <p>Levensmiddelen worden geëtiketteerd om ervoor te zorgen dat de consument alle informatie krijgt over de inhoud en de samenstelling van de producten, en zo zijn gezondheid en belangen te beschermen.</p> <p>Handelaren in levensmiddelen en dranken in de EU moeten essentiële informatie verstrekken, zodat de eindverbruiker met kennis van zaken kan beslissen welk product hij koopt. De informatie moet: nauwkeurig, gemakkelijk te zien en te begrijpen, niet misleidend en niet uitgewist zijn.</p>	

## ONDERWERP 1: ETIKETTERING VAN LEVENSMIDDELEN.

Door de handelaars te verstrekken informatie: Naam van het levensmiddel; Lijst van ingrediënten (inclusief alle additieven; Informatie over allergenen; Hoeveelheid van bepaalde ingrediënten; Datum (ten minste houdbaar tot / te gebruiken tot); Land van oorsprong; Naam en adres van de in de EU gevestigde levensmiddelenhandelaar of importeur; Nettohoeveelheid; Eventuele bijzondere opslag- en (of) gebruiksvoorwaarden; Indien nodig, gebruiksaanwijzing; Alcoholgehalte van dranken (indien meer dan 1,2%); Voedingswaardedeclaratie.

De lijst van ingrediënten moet alle ingrediënten van het levensmiddel bevatten: in afnemende volgorde van gewicht, met hun wettelijke benaming. De hoeveelheid (percentage) van alle ingrediënten moet worden vermeld die: in de productnaam worden vermeld (bv. "appeltaart"), op het etiket worden benadrukt door woorden, afbeeldingen of grafische tekens (bv. "met walnoten"), essentieel zijn voor de beschrijving van het levensmiddel en het onderscheiden van andere levensmiddelen.

Door de handelaars te verstrekken informatie: Lijst van ingrediënten (inclusief alle toebehoren) Levensmiddelenadditieven en voedingsenzymen worden vermeld met de naam van de categorie (bv. zoetstof, zuur, kleurstof, antioxidant enz.), gevolgd door een **specifieke naam** of, in voorkomend geval, een **E-nummer**.

Informatie die door dealers moet worden verstrekt: Informatie over allergenen. Alle allergenen moeten in de lijst van ingrediënten worden onderscheiden, bijvoorbeeld in een ander lettertype, een andere lettergrootte of een andere achtergrondkleur. Als er geen lijst van ingrediënten is, moet de allergenenvermelding de woorden "bevat" bevatten, gevolgd door de naam van het allergeen.

Lijst van stoffen of producten die allergieën of intolerantie veroorzaken:

- **gluten bevattende granen** (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt, kamut of variëteiten daarvan) en producten op basis daarvan, met uitzondering van: a) tarwe op basis van glucosestroop met \_ dextrose; b) tarwe op basis van maltodextrinen; c) gerst op basis van glucosestroop; d) granen op basis van alcoholdestillaten, inclusief ethylalcohol van eigen bodem, voor de productie;
- **schaaldieren en hun producten;**
- **eieren en hun producten;**
- **vis en producten daarvan**, met uitzondering van: a) visgelatine die wordt gebruikt \_ om vitaminen of carotenoïden na te helpen; b) visgelatine of vislijm die wordt gebruikt \_ voor bier en wijn om landvruchten en producten daarvan te klaren;
- **sojabonen en producten daarvan**, met uitzondering van: a) geraffineerde sojaolie en vetten; b) mengsels van natuurlijke tocoferolen (E306), natuurlijk d-alfa-tocoferol, natuurlijk d-alfa-tocoferylacetaat en natuurlijk d-alfa-tocoferylsuccinaat van sojabonen; c) fytosterolen en fytosterolesters van sojabonenolie; d) plantenstanolesters van sterolen van sojabonenolie;
- **melk en zuivelproducten** (inclusief lactose), met uitzondering van:

wei, gebruikte alcoholdestillaten, inclusief ethylalcohol van eigen land, voor de productie; b) lactitol;

- **noten, namelijk amandelen** (*Amygdalus communis* L.), hazelnoten (*Corylus avellana*), Griekse noten (*Juglans regia*), cashewnoten (*Anacardium occidentale*), *Carya* (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), *Bertholletia* (*Bertholletia excelsa*), pistaches (*Pistacia vera*), macadamia's (*Macadamia ternifolia*) en de producten daarvan, met uitzondering van \_ noten die worden gebruikt \_ voor de productie van alcoholdestillaten, inclusief ethylalcohol van eigen bodem;
- **selderij en hun producten;**
- **mosterd en hun producten;**
- **sesamzaad en producten daarvan;**
- **zwaveldioxide en sulfieten**, met een grotere concentratie dan 10 mg/kg of 10 mg/l in bereidingen voor consumptie in producten of in volgens de aanwijzingen van de fabrikant vervaardigde producten; lupinen en producten daarvan;
- **mosselen en hun producten** enz.

## TOPIC 2. VOEDSELVEILIGHEID

### Onveilig voedsel wordt niet op de markt gebracht

**Voedsel wordt als onveilig beschouwd** als het wordt beschouwd als: a) schadelijk voor de gezondheid; b) niet geschikt voor menselijke consumptie (door verontreiniging, aanwezigheid van vreemde voorwerpen, onaanvaardbare smaak of geur, duidelijker schadelijke gebreken zoals rotting of bederf).

**Om te bepalen of levensmiddelen onveilig zijn, wordt rekening gehouden met het volgende:** a) de normale omstandigheden waaronder de consument dit levensmiddel consumeert en de omstandigheden van de consumptie in elk stadium van de productie, verwerking en distributie van levensmiddelen en b) de aan de consument verstrekte informatie over de noodzaak om een bepaald levensmiddel te vermijden nadelige gevolgen voor de gezondheid van het product of de productcategorie, met inbegrip van informatie op het etiket en andere informatie die de consument gewoonlijk ontvangt.


**Bij het bepalen of levensmiddelen schadelijk zijn voor de gezondheid wordt rekening gehouden met:** a) de mogelijke rechtstreekse en/of kortetermijn- en/of langetermijneffecten van dat levensmiddel, niet alleen op de gezondheid van degene die het consumeert, maar ook op de gezondheid van de volgende generaties; b) de mogelijke blootstelling aan geaccumuleerde toxines; c) wanneer het levensmiddel bestemd is voor een bepaalde groep consumenten - de bijzondere gevoeligheid van die groep.

**Om te bepalen of levensmiddelen ongeschikt zijn voor menselijke consumptie** wordt gekeken naar de onaanvaardbaarheid voor het beoogde doel, verontreiniging of vreemde bestanddelen, rotting, bederf of ontbinding.

### ONDERWERP 3: ETIKETTERING VAN BIOLOGISCHE LEVENSMIDDELEN.

Nu de eetgewoonten van de bevolking veranderen, beschouwt een frequente consument biologische voeding als een prioriteit bij de keuze van

	<p>levensmiddelen</p> <p>Alle biologische producten moeten een biologisch productiecertificaat hebben - dat wordt in Litouwen afgegeven door de overheidsinstelling "Ekoagros", en moeten ook naar behoren geëtiketteerd zijn.</p> <p>In de Europese Unie (EU) geteelde en geproduceerde biologische landbouwproducten en levensmiddelen moeten worden geëtiketteerd met het communautaire logo voor biologische productie.</p> <p>Fabrikanten mogen het EU-logo ook gebruiken voor biologische niet-verpakte producten die in de Gemeenschap worden geproduceerd of voor biologische producten die uit derde landen worden ingevoerd.</p> <p>Op de verpakking van biologische producten moet de code worden vermeld van de controlerende autoriteit of het controleorgaan dat de laatste bereiding van het product heeft gecontroleerd (bijvoorbeeld LT-EKO-001).</p> <p>Naast het logo moet het etiket de oorsprong van de grondstoffen van de producten vermelden, waarbij wordt aangegeven waar de grondstoffen die bij de samenstelling van dat product zijn gebruikt, zijn geteeld.</p> <p><b>CONCLUSIE</b></p> <p>Voedselverwerkers moeten veilig voedsel op de markt brengen. Levensmiddelen worden geëtiketteerd met productinformatie.</p> <p>Alle in de Europese Unie geproduceerde biologische voorverpakte levensmiddelen moeten worden geëtiketteerd met het logo voor biologische productie van de Europese Unie.</p>
<p><b>Referenties</b></p>	<p>Verordening (EU) nr. 1169/2011 van het Europees Parlement en de Raad van 25 oktober 2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie aan consumenten, tot wijziging van Verordeningen (EG) nr. 1924/2006 en (EG) nr. 1925/2006 van het Europees Parlement en de Raad en tot intrekking van Richtlijn 87/250/EEG van de Commissie, Richtlijn 90/496/EEG van de Raad, Richtlijn 1999/10/EG van de Commissie, Richtlijn 2000/13/EG van het Europees Parlement en de Raad, Richtlijnen 2002/67/EG en 2008/5/EG van de Commissie en Verordening (EG) nr. 608/2004 van de Commissie (Voor de EER relevante tekst) <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101</a></p> <p>EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 178/2002 2002 m. sausio 28 d. nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20220701&amp;from=EN">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20220701&amp;from=EN</a></p>
<p><b>Interactieve vragen R3</b></p>	<p>1. Welke tekens geven aan dat _ te koop product biologisch is :</p> <p>a) <b>EU-logo voor biologische productie, code van de certificeringsinstellingen</b></p> <p>b) Titel van het product</p>

	<p>c) Item logo</p> <p>2. Kan onveilig voedsel in de handel worden gebracht?  <b>a) Nee</b>  b) Ja</p> <p>3. Welk voedsel wordt als onveilig beschouwd :  a) indien wordt aangenomen dat dit de gezondheid schaadt  <b>b) Als wordt aangenomen dat het niet geschikt is voor mensen om te consumeren</b>  c) Als het geen handelswaar lijkt te zijn</p>
<b>Trefwoorden</b>	Voedsel , etikettering , voedselveiligheid
<b>Vragen ter overdenking</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Wat is het doel van voedsletikettering?</li> <li>2. Waarom mag alleen veilig voedsel op de markt worden gebracht?</li> <li>3. Waarom kan een niet-biologisch product dat biologische ingrediënten bevat, niet worden geëtiketteerd met het communautaire logo voor biologische productie?</li> </ol>
<b>Aanvullende middelen</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Nr. 1169/2011 VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD 1169/2011 <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101</a></li> <li>• VERORDENING VAN HET EUROPEES PARLEMENT EN DE RAAD (EG) Nr. 178/2002 <a href="https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20220701&amp;from=EN">https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20220701&amp;from=EN</a></li> </ul>
<b>Pictogrammen &amp; gerelateerde info voor de hints van de PowerPoint-presentatie</b>	 <p>Deze hint wijst op een vraag/taak om over na te denken.</p>
<b>Auteur(s)</b>	Dalia Sapronienė, Kedainiai Centrum voor beroepsonderwijs, Litouwen