

LESBRIEF

BURGERSCHAP MBO



Voedselkwaliteit

Keurmerken



Deze les is een product van het project Zeeuwse Kringloop; samen verder met burger, boer en visser. Dit project is opgezet door de projectpartners Zeeuws Agrarisch Jongeren Kontakt, Scalda en Zeeuws Land- en Vis Collectief. Tijdens de looptijd van het project (2020 – 2022) wordt gewerkt aan het tot stand brengen van een wederkerige transfer tussen burger, boer en visser.

Dit lesmateriaal mag in zijn geheel vrij gebruikt worden. Het is niet toegestaan onderdelen toe te voegen of te verwijderen zonder schriftelijke toestemming van de projectorganisatie.

Info@zeeuwsekringloop.nl

2021, Colijnsplaat



"Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling; Europa investeert in zijn platteland".



Lesomschrijving

Welke eisen stel ik aan voedsel? Welke eisen worden er vanuit de EU en Nederland gesteld? Hoe weet ik als consument welke producten aan die eisen voldoen? Welke keurmerken zijn er allemaal? En welk keurmerk past bij mijn eisen?

In deze les vind je de antwoorden op deze vragen. Je gaat met de klas een aantal keurmerken onderzoeken. En komt uiteindelijk op het antwoord welk keurmerk past bij je als consument.

Lesdoel

De student is in staat om aan het eind van de les een aantal verschillende keurmerken benoemen.

De student is in staat om aan het eind van de les de verschillen tussen deze keurmerken uitleggen.

De student is aan het eind van deze les bewuster van zijn keuze voor producten in de winkel.

Categorie

Deze les sluit aan bij de volgende categorieën, zoals ook opgenomen op de website van Kennispunt MBO Burgerschap (www.burgerschapmbo.nl), in afwachting van de leerlijn.

- ✓ Economisch
- ✓ Politiek – juridisch
- ✓ Sociaal- maatschappelijk
- ✓ Vitaal burgerschap
- ✓ (Denk)vaardigheden

Benodigheden

Power Point voedselkwaliteit

Informatiebladen keurmerken of internet

Afhankelijk hoe de studenten de pitch willen uitvoeren:

Laptop/beamer/flap-over/stiften.

Lesduur

50 minuten

Lesinhoud

Vorbereiding

Voorafgaand aan de les zal de docent de theorie moeten inlezen. Deze uit de lesbrief, maar ook de informatiebladen. Daarnaast moeten de informatiebladen worden geprint, zodat de studenten deze ter beschikking hebben.

Tijdspad	Activiteiten docent	Activiteiten student
Inleiding 10 min	Gericht op voorkennis activeren en onderwerp inleiden. Docent stelt inleidende vragen aan de studenten. Daarna wordt Deal or No Deal gespeeld. Studenten moeten aangeven of ze een appel wel of niet zouden kopen.	Studenten denken na over welke eisen ze aan voedsel stellen. En wanneer ze een appel wel of niet zouden kopen.
Kern 30 min	In de kern wordt kort ingegaan op de inleidende theorie. Daarna wordt de klas in groepen (3-4 personen) gedeeld. Iedere groep doet onderzoek naar het keurmerk. De docent heeft hier de begeleidende rol.	Na een korte inleiding op de theorie, gaan de studenten in kleine groepjes (3-4 personen) aan de slag. Dit met de verschillende keurmerken. De informatie hiervoor vinden ze op de informatiebladen. Of ze gaan zelf opzoek naar bronnen. Daarna levert iedere groep een pitch op.
Slot 10 min	Tijdens het slot vindt terugkoppeling plaats. Na de pitch van iedere groep, kunnen de studenten stemmen. Dit op het keurmerk wat nu zouden kiezen. De docent evalueert de resultaten van de stemming. Past het keurmerk waarop gestemd is bij de eisen uit de introductie? Of zijn de meningen veranderd? En waar ga je nu bij het kopen van je producten opletten?	In de terugkoppeling beantwoorden de studenten de vragen uit de evaluatie en vormen hun conclusie.

Introductie:

Deze les gaan we het hebben over voedselkwaliteit. Bedrijven die voedingsmiddelen maken, moeten zorgen dat deze veilig zijn. De gezondheid van de consument staat centraal. De Rijksoverheid controleert dat bedrijven een voedselveiligheidsplan opstellen en de regels voor voedselbereiding naleven.

Welke eisen stel je eigenlijk zelf als consument? Waar moeten appels volgens jou aan voldoen?

Deal or No Deal:

De docent laat een aantal eisen zien die gesteld worden aan appels. Deze worden op de volgende dia's getoond.

De student kan kiezen of ze deze appels kopen of niet. In feite welke eis is voor jou belangrijk? De studenten die kiezen om te kopen, gaan links in de klas staan. De studenten die kiezen om niet te kopen, gaan rechts in de klas staan.

Theorie:

De regels voor voedselveiligheid en voedselkwaliteit zijn voor alle landen van de Europese Unie (EU) gelijk. Deze regels staan in de Algemene Levensmiddelen Verordening (ALV).

De Rijksoverheid heeft de regels uit de Algemene Levensmiddelen Verordening in Nederlandse wetten vertaald. Levensmiddelen of producten mogen de gezondheid of veiligheid van de consument niet in gevaar brengen. In de Warenwet staat aan welke eisen voedingsmiddelen en andere producten moeten voldoen.

Namens de overheid houdt de Nederlandse Voedsel- en Warenautoriteit (NVWA) onder meer toezicht op veilige voedselproductie en -verkoop. Dat doet de NVWA bij producenten, handelaren en horeca.

Bedrijven die met voedsel omgaan, moeten dat op een veilige en hygiënische manier doen. Daarmee voorkomen ze dat consumenten ziek worden. Met een voedselveiligheidsplan brengt een bedrijf in kaart wat er mis kan gaan. En hoe het fouten kan voorkomen.

Bijvoorbeeld door toe te zien op:

- Persoonlijke hygiëne van medewerkers;*
- Hygiëne tijdens vervoer van grondstoffen (zoals schone melkcontainers);*

Bedrijven volgen daarbij de regels voor de productie van veilig voedsel van het HACCP-systeem (Hazard Analysis Critical Control Points).

Keurmerken en eisen/ voorwaarde

Een keurmerk kan helpen kiezen naar een bepaald product. Keurmerken kan je herkennen aan het logo op een verpakking. Een keurmerk geeft bijvoorbeeld aan dat het product met extra aandacht voor het milieu of dierenwelzijn is gemaakt. De afgelopen jaren zijn er steeds meer keurmerken bijgekomen. Fabrikanten plaatsen ook steeds vaker een eigen duurzaamheidslogo op hun producten. Daardoor is het niet altijd meer duidelijk wat de meest duurzame keuze is.



Keurmerken zijn naast een handig hulpmiddel een goede manier om fabrikanten te stimuleren gezondere en duurzamere producten te ontwikkelen.

Keurmerken worden bedacht vanuit de industrie dus de fabrieken en grondstofhandelaren. Ondernemers kunnen alleen meedoen aan keurmerken als ze dit aangeboden krijgen vanuit de afnemer of als er voldoende vraag naar is vanuit de consument.

Aan de slag

Wat is het verschil tussen deze appels?

Er worden 5 verschillende appels getoond. Ieder met of zonder een keurmerk uit een bepaald land. Maar welke appel kies je als consument. Daarvoor gaan we op onderzoek uit.

De klas wordt in kleine groepen (3-5 personen) ingedeeld. Iedere groep krijgt een appel met of zonder keurmerk.

De groep gaat op onderzoek uit. Ze kunnen gebruik maken van de informatiebladen of bronnen op internet.

Wat moeten ze minimaal onderzoeken:

Wat betekent logo van keurmerk?

Aan welke eisen voldoet het product. Zijn deze gesteld vanuit EU of Nederland?

Welke eisen zijn er op gebied van milieu/bemesting/gewasbescherming?

De groep zal uiteindelijk in een pitch van maximaal 3 minuten de appel moeten promoten.

Slot

Tijdens het slot vindt terugkoppeling plaats. Na de pitch van iedere groep, kunnen de studenten stemmen. Dit op het keurmerk wat nu zouden kiezen.

De docent evalueert de resultaten van de stemming. Past het keurmerk waarop gestemd is bij de eisen uit de introductie? Of zijn de meningen veranderd? En waar ga je nu bij het kopen van je producten opletten?



"Europees Landbouwfonds voor Plattelandsontwikkeling: Europa investeert in zijn platteland".

