 **Opdracht 1: Hygiëne in de keuken**

Je gaat een opdracht maken over persoonlijke hygiëne, hygiëne in de keuken, ziekteverwekkers en de NVWA. Bij deze opdracht zit een blad met 4 vakken waar deze 4 begrippen op staan.

NVWA, persoonlijke hygiëne, hygiëne in de keuken en ziekteverwekkers hebben ieder 1 vak.

Verder zie je hieronder een blad met woorden die uit de theorie komen (uit de tekst en filmpjes).

Knip deze woorden uit en leg ze op de juiste plek in het juiste vak. Kijk met elkaar waar het woord thuis hoort.

Zou dit woord ook in een ander vak kunnen mag je een pijl zetten.

Werk netjes en doe alles in overleg. Laat de opdracht nakijken door de docent.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *Kruisbesmetting* | | *Afwassen* | |
| *Tanden poetsen* | | *Baardnetje* | |
| *Autoriteit* | | *Bacteriën* | |
| *Bekeuring* | | *Waarschuwing* | |
| *Haar in een staart* | | *Ontsmetten* | |
| *Inspecteur* | | *Diarree* | |
| *Wetten* | | *Verschillende snijplanken* | |
| *Micro-organismen* | | *Warenwet* | |
| *Theedoek* | | *Schone werkkleding* | |
| *Houdbaarheidsdatum* | | *Consumenten* | |
| *Etikettering* | | *Nederlandse voedsel-en warenautoriteit* | |
| **NVWA** | **PERSOONLIJKE HYGIËNE** | |
| **HYGIËNE IN DE KEUKEN** | **ZIEKTEVERWEKKERS** | |