|  |
| --- |
| Vragen bij DVD : Veilig in de winkel – Veilig thuis |

1. Wat zijn de verschijnselen bij voedselvergiftiging?

………………………………………………………………………………………….

1. In de film worden een aantal maatregelen genomen om besmetting door micro-organismen te voorkomen. Welke maatregelen zijn dat voor het bedrijf en welke kun je thuis nemen?

Persoonlijke hygiëne

|  |  |
| --- | --- |
| **Bedrijf** | **Thuis** |
| ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. | ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. |

Grondstoffen inkopen

|  |  |
| --- | --- |
| **Bedrijf** | **Thuis** |
| ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. | ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. |

Grondstoffen bewaren

|  |  |
| --- | --- |
| **Bedrijf** | **Thuis** |
| ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. | ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. |

Voorkomen kruisbesmetting

|  |  |
| --- | --- |
| **Bedrijf** | **Thuis** |
| ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. | ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. |

Doden van m.o. in voeding

|  |  |
| --- | --- |
| **Bedrijf** | **Thuis** |
| ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. | ……………………………….…….…….……………………………….…….…….……………………………….…….……. |

1. Schrijf 2 punten op die jij van de DVD geleerd hebt over voedselhygiëne thuis.

………………………………………………………………………………………….

………………………………………………………………………………………….

1. Wat betekent het voor de houdbaarheid, wanneer een pak melk 1 uur buiten de koelkast staat?

|  |
| --- |
| Laat je werk beoordelen door de docent! |