**Voedsel en hygiëne**

*1. Een zorgvrager van 55 jaar heeft haar heup gebroken. Ze heeft voor haar verjaardag allerlei visite in huis uitgenodigd. Om de gasten te eten te geven heeft ze de afhaalchinees bakken met nasi, bami en allerlei bijgerechten aan huis laten bezorgen. Nadat alle gasten gegeten hebben, is er veel over. Ze wil er morgen ook van eten en de rest voor later bewaren.*

a. Hoe kan de zorgvrager deze resten het beste bewaren voor een volgende dag?

b. Wat zijn daarbij aandachtspunten/voorwaarden?
c. Op welke wijze kunnen de resten voor een langere tijd bewaard worden?
d. Is het, gezien haar situatie, verstandig om deze resten te bewaren? Motiveer je antwoord.

*2. Doris werkt bij mevrouw Klaassen. Mevrouw is heel erg bang voor muizen. Ze wil dan ook alles doen om te voorkomen dat die binnenkomen. Welke tips kan Doris geven?*

*3. Mevrouw Groeneweg heeft een pan soep gekookt. Daar doet ze een hele week van. Wat er na het eten over is, zet ze op het aanrecht. De volgende dag warmt ze dat weer op. En ze koelt het weer af. En ze zet het weer op het aanrecht.*

a. Wat doet mevrouw fout?
b. Hoe kan ze op een betere en meer hygiënische manier met de soep omgaan?

*4. Hoe zijn de onderstaande producten geconserveerd. Schrijf de verschillende conserveermethode achter de producten.*
Pizza, ijs ->

Zuidvruchten, peulvruchten ->
Jam ->
Rookworst ->
Paling ->
Spek ->
Melk ->

*5 HACCP*
a. Wat is HACCP?
b. Waarom is HACCP ingesteld?
c. Wat houdt het in?

*6. Maak een checklist voor persoonlijke hygiëne voor het omgaan met voeding.*