Oefentoets HACCP

1. Waar staat de afkorting HACCP voor?

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **H**azard | = | gevaar |
| **A**nalyses | = | analyse |
| **C**ritical | = | kritisch |
| **C**ontrol | = | beheersen |
| **P**oints | = | punten |

1. Welke vier soorten gevaren zijn er mogelijk voor levensmiddelen? Geef van elk soort gevaar een voorbeeld.

|  |  |
| --- | --- |
| Gevaar | Voorbeeld |
| Microbiologisch gevaar | Rauwe kip bij een temperatuur hoger dan 4 graden bewaren of bewerken in een ongekoelde ruimte |
| Chemisch gevaar | Niet goed naspoelen na reiniging waardoor reinigingsmiddelen zijn achtergebleven en in het product terecht komen |
| Fysisch gevaar | Stukjes plastic die van een lampenkap zijn afgebroken en in het product zijn gevallen. |
| allergenen | Geen goede schoonmaak na een product waar allergenen in zitten, waardoor deze ook in het volgende product terecht komen. |

1. Wat is het verschil tussen reine en onreine ruimtes?

**Onreine ruimtes**

* Kantoor
* Kantine
* Toilet
* Kleedruimte

**reine ruimtes**

* Productieruimtes
* Opslag van grondstoffen

1. Noem drie momenten dat jij je handen moet wassen

* Voor aanvang van werk
* Na pauze
* Na toiletbezoek
* Verandering van werkruimte / overgang onreine naar reine ruimte

1. Waarom wordt er binnen productieruimtes gebruik gemaakt van speciale pleisters?

* Waterdicht
* Metaal
* Felle kleur

1. Noem vijf punten waar jij in de keuken op moet letten wil je hygiënisch werken.

* Handen wassen
* Dragen van juiste kleding, dichte schoenen, haarnetje
* Gebruik maken van de juiste snijplanken
* Geen sieraden of nagellak
* Afvalbak gebruiken
* Werkplek schoonhouden
* Rauwe en verwerkte producten van elkaar gescheiden houden

1. Wat kunnen gevolgen zijn van niet hygiënisch werken?

Je kunt er ziek van worden.

1. Noem de vier groepen micro-organismen

Bacterien, virussen, schimmels, gisten

1. Noem twee besmettingsbronnen in een productieomgeving.

­­­­­­­­­­­grondstoffen, productieproces, de mens, opslag