FE kan op 2 manieren zie blz 1 en 2, op blz 3 staan de antwoorden.

1. Bedrijfshygiëne
2. Micro-organismen
3. Endosporen
4. Desinfecteren
5. HACCP
6. Kruisbesmetting
7. pH
8. Voedselvergiftiging
9. **voorzieningen / maatregelen in het bedrijf zodat de werknemer schoon kan werken**
10. **Kleine levende wezens die je niet met het blote oog kunt zien (wel met de microscoop)**
11. **bacteriën die zich hebben ingekapseld wanneer de levensomstandigheden ongustig zijn**
12. **m.o. verwijderen**
13. **hygiëne systeem (waarbij op kritische momenten afspraken zijn hoe er gewerkt moet worden)**
14. **via contact komen m.o. van het ene materiaal of product op het andere**
15. **zuurgraad**
16. **ziek worden van de gifstoffen die m.o. in een product hebben gemaakt**
17. Bedrijfshygiëne

**voorzieningen / maatregelen in het bedrijf zodat de werknemer schoon kan werken**
18. Micro-organismen

**Kleine levende wezens die je niet met het blote oog kunt zien (wel met de microscoop)**
19. Endosporen

**bacteriën die zich hebben ingekapseld wanneer de levensomstandigheden ongustig zijn**
20. Desinfecteren

**micro-organismen verwijderen**
21. HACCP

**hygiëne systeem (waarbij op kritische momenten afspraken zijn hoe er gewerkt moet worden)**
22. Kruisbesmetting

**via contact komen m.o. van het ene materiaal of product op het andere**
23. pH

**zuurgraad**
24. Voedselvergiftiging

**ziek worden van de gifstoffen die m.o. in een product hebben gemaakt**