**HACCP richtlijnen toepassen**

|  |  |
| --- | --- |
| Wat is de houdbaarheidsdatum van je producten? |  |
| Hoe heb je rauwe en bereide producten uit elkaar gescheiden? |  |
| Hoe schoon was het materiaal waarmee je kookte? |  |
| Op welke temperatuur stond de koelkast? |  |
| Waar zou jij je ingrediënten bewaren? |  |
| Wat heb je met de voedselresten gedaan? |  |
| Hoe lang mag je een restje soep bewaren? |  |
| Heb je je haren bedekt tijdens het koken? |  |
| Op welke momenten heb je je handen gewassen tijdens het koken? |  |
| Waar heb je je handen aan afgedroogd tijdens het koken? |  |
| Hoe was jouw gezondheid tijdens de kookactiviteit? Had je een lichamelijke aandoening waardoor je een ander zou kunnen besmetten? |  |
| Lees blz. 81 en 203 van het Theorieboek Leefomgeving en vergelijk de tekst uit het boek met je eigen antwoorden.Wat had je anders moeten doen? |  |