

HACCP-examen

Bij de cursus *Veilig werken met eten*

Examenblad, antwoordsleutel en certificaat om in te vullen

Zo werkt het

Dit boekje is de papieren versie van het online examen, voor keukens die liever op papier werken.

Deel A is het examenblad: 25 vragen, zonder antwoorden. Print dit deel voor de kandidaat.

Deel B is de antwoordsleutel met alle 43 vragen uit de bank, met het juiste antwoord en de uitleg. Dit deel is voor de leidinggevende — niet meegeven aan de kandidaat.

Deel C is een blanco certificaat om met de hand in te vullen bij een voldoende.

Je slaagt bij 20 van de 25 goed, oftewel 80%. Zakken mag; herkansen mag onbeperkt. Doe je het examen online, dan trekt elke poging een nieuwe set uit dezelfde bank.

Examenblad

25 vragen · omcirkel per vraag één letter · 20 goed is voldoende

Naam _____

Datum _____

1. Een gast vindt een stukje plastic in de soep. Welk soort gevaar is dat?

- A. Microbiologisch
- B. Chemisch
- C. Fysiek
- D. Allergeen

2. Hoe lang moet je je handen minimaal wassen?

- A. 5 seconden
- B. 10 seconden
- C. 20 seconden
- D. Een minuut

3. Je draagt handschoenen. Hoef je je handen dan niet meer te wassen?

- A. Klopt, handschoenen volstaan
- B. Jawel, handschoenen worden net zo vuil

4. Waarom zijn keukenpleisters blauw?

- A. Ze plakken beter
- B. Er bestaat geen blauw eten, dus je ziet ze meteen
- C. Voorschrift van de fabrikant
- D. Ze zijn waterdicht

5. Desinfecteren op een vuil oppervlak:

- A. Werkt prima
- B. Werkt niet — eerst schoonmaken, dan desinfecteren
- C. Werkt bij hoge dosering
- D. Is verplicht voor het schoonmaken

6. Wat is de maximale temperatuur bij ontvangst van gekoelde producten, algemeen?

- A. 4 °C
- B. 7 °C
- C. 10 °C
- D. 12 °C

7. IJskristallen in een diepvriesverpakking betekenen:

- A. De vriezer stond te koud
- B. Het product is ontdooit geweest en opnieuw ingevroren
- C. Normaal bij lange transporten
- D. Het product is extra vers

8. Wat betekent FIFO?

- A. Fijn in, fijn uit
- B. First in, first out — oudste voorraad eerst gebruiken
- C. Vers voor bevroren
- D. Eerst invriezen, dan opslaan

9. Waarom zet je je koeling liever op 4 dan op 7 °C?

- A. Het bespaart energie
- B. Listeria groeit half zo snel en salmonella groeit niet meer
- C. Het is wettelijk verplicht
- D. Producten blijven knapperiger

10. Wat hoort er minimaal op een etiket van iets dat je zelf maakt?

- A. Alleen de datum
- B. Wat het is, wanneer gemaakt, wanneer het weg moet
- C. De naam van de kok
- D. Het recept

11. Wat is de minimale kerntemperatuur bij verhitten?

- A. 60 °C
- B. 65 °C
- C. 70 °C
- D. 75 °C

12. Warm houden doe je bij minimaal:

- A. 50 °C
- B. 60 °C
- C. 65 °C
- D. 75 °C

13. Hoe vaak mag je een gerecht regenereren?

- A. Twee keer
- B. Zo vaak als nodig
- C. Eén keer
- D. Onbeperkt bij goede koeling

14. Hoe lang mag een normaal gekoeld product ongekoeld op een buffet staan?

- A. 1 uur
- B. 2 uur, met een starttemperatuur van maximaal 7 °C
- C. 4 uur
- D. De hele service

15. Ontdooien doe je bij voorkeur:

- A. Op het aanrecht
- B. In de koeling, op een rooster boven een bak
- C. In warm water
- D. Bij de oven

16. Hoeveel wettelijke allergenen zijn er?

- A. 10
- B. 12
- C. 14
- D. 16

17. In welk product zit vaak onopgemerkt selderij?

- A. Rijst
- B. Bouillon en bouillonblokjes
- C. Olijfolie
- D. Suiker

18. Frites uit de gezamenlijke frituur zijn glutenvrij.

- A. Waar
- B. Niet waar — gepaneerde producten laten gluten achter in de olie

19. Wat is de eerste stap als je merkt dat een koeling te warm heeft gestaan?

- A. Alles weggooien
- B. De producten apart zetten
- C. De koeling lager zetten
- D. Het opschrijven

20. Waarom bewaar je pakbonnen?

- A. Voor de boekhouding
- B. Voor traceerbaarheid bij een terugroepactie
- C. Voor de garantie
- D. Dat hoeft niet

21. Een gast belt dat hij ziek is geworden. Je hebt nog een restje van het gerecht.

- A. Weggooien om besmetting te voorkomen
- B. Bewaren, gekoeld, en de klacht vastleggen
- C. Zelf proeven
- D. Aan de gast teruggeven

22. Wat betekent HACCP?

- A. Hygiëne- en Controleplan
- B. Gevaaranalyse en kritische beheerspunten
- C. Horeca Controle Protocol
- D. Een keurmerk

23. Een registratielijst 's ochtends alvast voor de hele dag invullen:

- A. Mag als je het later controleert
- B. Mag niet — registratie moet op het moment zelf
- C. Mag bij drukte
- D. Mag als de leiding het weet

24. Hoe controleer je of je thermometer klopt?

- A. Vergelijken met een andere thermometer
- B. Meten in ijswater (0 °C) en in kokend water (100 °C)
- C. Dat kan alleen de leverancier
- D. Aan de buitenkant kijken of hij heel is

25. Je werkt heel netjes maar registreert niets. Wat vindt een inspecteur?

- A. Prima, als het schoon is
- B. Dat je niet kunt aantonen dat je het doet
- C. Alleen een probleem bij een klacht
- D. Dat je de code niet hoeft te volgen

Antwoordsleutel

Alle 43 vragen uit de bank, gegroepeerd per les. Niet meegeven aan de kandidaat.

Nakijkrooster deel A

Vraag	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25
Goed	C	C	B	B	B	B	B	B	B	B	D	B	C	B	B	C	B	B	B	B	B	B	B	B	B

Les 1 — Waar het fout gaat

Wat is de gevarenzone?

- A. 0–7 °C
- B. 7–60 °C ← **juist**
- C. 60–75 °C
- D. Boven 75 °C

Tussen 7 en 60 graden groeien bacteriën snel. Eten hoort er zo kort mogelijk in te zitten.

Je kunt aan geur zien of een product besmet is.

- A. Waar
- B. Niet waar ← **juist**

Bederf ruik je, besmetting niet. Een besmet product kan er volstrekt normaal uitzien.

Een gast vindt een stukje plastic in de soep. Welk soort gevaar is dat?

- A. Microbiologisch
- B. Chemisch
- C. Fysiek ← **juist**
- D. Allergeen

Fysiek gevaar is alles wat er niet in hoort: glas, metaal, plastic, een pleister.

Welke twee groeifactoren kun je in een keuken echt beïnvloeden?

- A. Voedsel en vocht
- B. Tijd en temperatuur ← **juist**
- C. Licht en lucht
- D. Zuurgraad en zout

Voedsel en vocht kun je niet wegnemen — dat is je vak. Tijd en temperatuur wel.

Les 2 — Jij en je werkplek

Hoe lang moet je je handen minimaal wassen?

- A. 5 seconden
- B. 10 seconden
- C. 20 seconden ← **juist**
- D. Een minuut

Minstens twintig seconden met zeep en warm water, inclusief duimen, vingertoppen en polsen.

Je draagt handschoenen. Hoef je je handen dan niet meer te wassen?

- A. Klopt, handschoenen volstaan
- B. Jawel, handschoenen worden net zo vuil ← **juist**

Vuile handschoenen zijn precies zo vies als vuile handen. Wissel ze op dezelfde momenten.

Waarom zijn keukenpleisters blauw?

- A. Ze plakken beter
- B. Er bestaat geen blauw eten, dus je ziet ze meteen ← **juist**
- C. Voorschrift van de fabrikant
- D. Ze zijn waterdicht

Valt hij in een gerecht, dan zie je hem direct.

Na hoeveel tijd na de laatste keer overgeven of diarree mag je weer met eten werken?

- A. Direct als je je goed voelt
- B. Na 12 uur
- C. Na 24 uur
- D. Na 48 uur ← **juist**

48 uur na de laatste klacht. Norovirus verspreidt zich in een keuken sneller dan wat ook.

Desinfecteren op een vuil oppervlak:

- A. Werkt prima
- B. Werkt niet — eerst schoonmaken, dan desinfecteren ← **juist**
- C. Werkt bij hoge dosering
- D. Is verplicht voor het schoonmaken

Het middel bindt zich aan het vuil in plaats van aan de bacteriën.

Waar hoort rauwe kip in de koeling?

- A. Bovenin
- B. In het midden
- C. Onderin ← **juist**
- D. Maakt niet uit als het verpakt is

Uitlekvocht gaat naar beneden. Onder rauw vlees staat niets meer dat besmet kan raken.

Les 3 — De deur: ontvangst en opslag

Wat is de maximale temperatuur bij ontvangst van gekoelde producten, algemeen?

- A. 4 °C
- B. 7 °C ← **juist**
- C. 10 °C
- D. 12 °C

7 °C is de algemene norm. Voor pluimvee geldt 4 °C en verse vis komt op ijs, 0 tot 2 °C.

Op welke temperatuur mag pluimvee maximaal geleverd worden?

- A. 7 °C
- B. 4 °C ← **juist**
- C. 10 °C
- D. Dezelfde norm als ander gekoeld product

Pluimvee kent een strengere ontvangstnorm dan gekoelde producten in het algemeen.

IJskristallen in een diepvriesverpakking betekenen:

- A. De vriezer stond te koud
- B. Het product is ontdooit geweest en opnieuw ingevroren ← **juist**
- C. Normaal bij lange transporten
- D. Het product is extra vers

Weigeren. Ontdooien en opnieuw invriezen is niet toegestaan en niet veilig.

Wat betekent TGT?

- A. Tenminste goed tot
- B. Te gebruiken tot — een veiligheidsgrens ← **juist**
- C. Totale garantietermijn
- D. Hetzelfde als THT

TGT gaat over veiligheid. Verstreken is weggooien, ongeacht hoe het ruikt.

Een product waarvan de THT gisteren verliep:

- A. Moet weg
- B. Mag mogelijk nog gebruikt worden; THT gaat over kwaliteit ← **juist**
- C. Mag alleen voor personeel
- D. Moet ingevroren worden

THT is een advies over kwaliteit, TGT is een grens voor veiligheid.

Wat betekent FIFO?

- A. Fijn in, fijn uit
- B. First in, first out — oudste voorraad eerst gebruiken ← **juist**
- C. Vers voor bevroren
- D. Eerst invriezen, dan opslaan

Nieuwe levering achterin, oude voorraad naar voren.

Waarom zet je je koeling liever op 4 dan op 7 °C?

- A. Het bespaart energie
- B. Listeria groeit half zo snel en salmonella groeit niet meer ← **juist**
- C. Het is wettelijk verplicht
- D. Producten blijven knapperiger

7 °C is de bovengrens, geen streefwaarde. 4 °C kost niets extra en scheelt een categorie risico.

Wat hoort er minimaal op een etiket van iets dat je zelf maakt?

- A. Alleen de datum
- B. Wat het is, wanneer gemaakt, wanneer het weg moet ← **juist**
- C. De naam van de kok
- D. Het recept

Zonder die drie weet niemand meer hoe oud iets is.

Les 4 — Het vuur: verhitten, koelen, bewaren

Wat is de minimale kerntemperatuur bij verhitten?

- A. 60 °C
- B. 65 °C
- C. 70 °C
- D. 75 °C ← **juist**

75 °C in de kern, of een gelijkwaardige combinatie zoals 70 °C gedurende twee minuten.

Warm houden doe je bij minimaal:

- A. 50 °C
- B. 60 °C ← **juist**
- C. 65 °C
- D. 75 °C

60 °C, en alleen zo lang als nodig. Een bain-marie houdt warm, hij maakt niet warm.

Terugkoelen gebeurt in twee stappen. Welke?

- A. Binnen 1 uur naar 30 °C, binnen 4 uur naar 7 °C
- B. Binnen 2 uur naar 20 °C, binnen 5 uur naar 7 °C ← **juist**
- C. Binnen 3 uur naar 20 °C, binnen 6 uur naar 7 °C
- D. Er is maar één stap: binnen 5 uur naar 7 °C

De tussenstap na twee uur is je controlemoment. Zit je nog boven 20 °C, grijp dan direct in.

Hoe koel je acht liter soep het snelst terug?

- A. Met deksel in de koeling
- B. Verdeeld over lage metalen bakken in een ijsbad ← **juist**
- C. Op het aanrecht laten staan
- D. In de vriezer met deksel

Maximaal ongeveer 4 cm diep, metaal in plaats van plastic, en pas afdekken als het koud is.

Hoe vaak mag je een gerecht regenereren?

- A. Twee keer
- B. Zo vaak als nodig
- C. Eén keer ← **juist**
- D. Onbeperkt bij goede koeling

Wat opgewarmd is geweest en niet is uitgegeven, gaat weg.

Je regeneert een gerecht en serveert het binnen een uur. Welke kerntemperatuur volstaat?

- A. 50 °C
- B. 60 °C ← **juist**
- C. Altijd 75 °C, ongeacht de situatie
- D. 45 °C

Binnen een uur serveren mag op 60 °C. Houd je het langer warm of gaat het op een buffet, dan 75 °C.

Hoe lang mag een normaal gekoeld product ongekoeld op een buffet staan?

- A. 1 uur
- B. 2 uur, met een starttemperatuur van maximaal 7 °C ← **juist**
- C. 4 uur
- D. De hele service

Meet bij de start van de uitgifte én halverwege. Daarna gaat het weg.

Hoe lang mag je werkvoorraad buiten de koeling staan?

- A. De hele mise en place
- B. Ongeveer een half uur ← **juist**
- C. Twee uur
- D. Zolang het koud aanvoelt

Daarna hoort het terug de koeling in of verwerkt te zijn.

Ontdooien doe je bij voorkeur:

- A. Op het aanrecht
- B. In de koeling, op een rooster boven een bak ← **juist**
- C. In warm water
- D. Bij de oven

Op het aanrecht is de buitenkant uren op kamertemperatuur terwijl de kern nog bevroren is.

Rundvlees voor steak tartaar moet vooraf:

- A. Twee dagen gemarineerd worden
- B. Twee dagen tot -12 °C in de kern bevroren zijn geweest ← **juist**
- C. Kort aangeschroeid worden
- D. Niets, mits het vers is

Dat is de enige manier om de parasiet toxoplasma uit te schakelen; verhitten kan hier niet.

Les 5 — De kaart: allergenen

Hoeveel wettelijke allergenen zijn er?

- A. 10
- B. 12
- C. 14 ← **juist**
- D. 16

Veertien, vastgelegd in de Europese wetgeving.

Pinda valt onder:

- A. Noten
- B. Een eigen categorie, los van noten ← **juist**
- C. Peulvruchten, niet meldingsplichtig
- D. Soja

Pinda is botanisch een peulvrucht en in de wet een aparte categorie.

In welk product zit vaak onopgemerkt selderij?

- A. Rijst
- B. Bouillon en bouillonblokjes ← **juist**
- C. Olijfolie
- D. Suiker

Selderij zit in bijna elke fond, bouillon en kruidenmix. Pak het etiket erbij.

Sulfiet zit onder meer in:

- A. Vers vlees
- B. Wijn, azijn en gedroogd fruit ← **juist**
- C. Rijst
- D. Verse melk

Ook in zuurkool, augurken en veel voorbereide aardappelproducten.

Frites uit de gezamenlijke frituur zijn glutenvrij.

- A. Waar
- B. Niet waar — gepaneerde producten laten gluten achter in de olie ← **juist**

Panko en paneermeel besmetten de olie, en dat komt op de frites terecht.

Een gast vraagt naar allergenen en de chef is vrij. Wat is juist?

- A. Zeggen dat het morgen kan
- B. Gokken op basis van het recept
- C. De informatie moet altijd bereikbaar zijn, ook zonder de chef ← **juist**
- D. De gast een ander gerecht aanraden

Actueel, kloppend en bereikbaar — dat zijn de drie eisen aan je informatieplicht.

Les 6 — Als het misgaat

Wat is de eerste stap als je merkt dat een koeling te warm heeft gestaan?

- A. Alles weggooien
- B. De producten apart zetten ← **juist**
- C. De koeling lager zetten
- D. Het opschrijven

Eerst apart zetten zodat niemand ze gebruikt. Daarna beoordelen, beslissen en vastleggen.

Waarom bewaar je pakbonnen?

- A. Voor de boekhouding
- B. Voor traceerbaarheid bij een terugroepactie ← **juist**
- C. Voor de garantie
- D. Dat hoeft niet

Eén stap terug, één stap vooruit. Zonder administratie moet je bij een recall alles weggooien.

Een gast belt dat hij ziek is geworden. Je hebt nog een restje van het gerecht.

- A. Weggooien om besmetting te voorkomen
- B. Bewaren, gekoeld, en de klacht vastleggen ← **juist**
- C. Zelf proeven
- D. Aan de gast teruggeven

Het restje is je bewijs als er onderzoek komt.

Les 7 — Aantonen dat je het doet

Wat betekent HACCP?

- A. Hygiëne- en Controleplan
- B. Gevaaranalyse en kritische beheerspunten ← **juist**
- C. Horeca Controle Protocol
- D. Een keurmerk

Hazard Analysis and Critical Control Points: kijk waar het mis kan gaan, bepaal wat je doet, en houd bij dat je het doet.

Wat is het voordeel van de Hygiëncode voor de Horeca?

- A. Hij is goedkoper
- B. De gevaaranalyse is al gedaan en goedgekeurd ← **juist**
- C. De NVWA controleert dan niet
- D. Er hoeft niet geregistreerd te worden

Je volgt een goedgekeurde uitwerking in plaats van zelf een analyse te moeten onderbouwen.

Een registratielijst 's ochtends alvast voor de hele dag invullen:

- A. Mag als je het later controleert
- B. Mag niet — registratie moet op het moment zelf ← **juist**
- C. Mag bij drukte
- D. Mag als de leiding het weet

Voor een inspecteur is een vooraf ingevulde lijst waardeloos, en voor jou een risico.

Voedselveiligheidscultuur betekent:

- A. Een cursus per jaar
- B. Dat het gedrag klopt, niet alleen het papier ← **juist**
- C. Een certificaat aan de muur
- D. Een schoonmaakschema

Leiding die het voordoet, echte instructie, fouten die gemeld mogen worden, en registreren tijdens de dienst.

Hoe controleer je of je thermometer klopt?

- A. Vergelijken met een andere thermometer
- B. Meten in ijswater (0 °C) en in kokend water (100 °C) ← **juist**
- C. Dat kan alleen de leverancier
- D. Aan de buitenkant kijken of hij heel is

Wijkt hij meer dan ongeveer een graad af: bijstellen of vervangen. Leg de controle vast.

Je werkt heel netjes maar registreert niets. Wat vindt een inspecteur?

- A. Prima, als het schoon is
- B. Dat je niet kunt aantonen dat je het doet ← **juist**
- C. Alleen een probleem bij een klacht
- D. Dat je de code niet hoeft te volgen

Zonder registratie is er geen bewijs, en dan telt het niet.

Certificaat

In te vullen bij een voldoende. Bewaren in het personeelsdossier.

CERTIFICAAT VAN DEELNAME

Veilig werken met eten

HACCP-basiscursus voor de keuken en de bediening

Naam

Bedrijf

Datum

Score

Certificaatnummer

Afgetekend door

De houder heeft de cursus Veilig werken met eten met goed gevolg afgerond: zeven lessen over hygiëne, ontvangst en opslag, verhitten en terugkoelen, allergenen, incidenten en registratie. Dit certificaat dient als bewijs van instructie in het kader van de wettelijke plicht van de werkgever om personeel te instrueren over veilig werken met voedsel, en hoort in het personeelsdossier. Het is geen diploma en geen vervanging van een beroepsopleiding of van Sociale Hygiëne.

Uitgegeven door Tout Compris · toutcompris.nl