



Quiz HACCP / Hygienemanagement

Im nachstehenden Quiz können 1, 2 oder auch 3 Antworten richtig sein.
Nachdem Sie alle Fragen beantwortet haben, bitte an info@hotqua.de senden.

Name:	Vorname:	Ort/Datum:
1. Seit wann ist Hygienemanagement nach HACCP in der EU Pflicht?		
a) 1985	b) 2006	c) 2014
2. Wie viele Grundsätze hat das HACCP Konzept?		
a) 7 Grundsätze	b) 5 Grundsätze	c) 9 Grundsätze
3. Welche Gefahren werden in einer Gefahrenanalyse nach HACCP analysiert?		
a) Physische, chemische und biologische Gefahren?	b) Physische, chemische, biologische und psychische Gefahren?	c) Physische, chemische, biologische, psychische und physiologische Gef.?
4. Was heißt HACCP?		
a) Hazard Analysis Critical Control Point	b) Hazard Analysis of the Critical Control Points	c) Hazard Analysis and Critical Control Points
5. Ist der Wareneingang / die Warenannahme ein kritischer Kontrollpunkt?		
a) Ja	b) Nein	c) Ich weiß es nicht
6. Wie hoch darf maximal die Anlieferungstemperatur von Frischfleisch sein?		
a) maximal 7/8 Grad	b) Maximal 9/10 Grad	c) maximal 11/12 Grad
7. Müssen wir die Temperaturen der Kühlschränke/-Häuser täglich messen?		
a) 1 X pro Woche	b) ja, 1 X pro Tag	c) ja, 2 X pro Tag
8. Müssen wir uns vor und nach jedem Kochvorgang die Hände waschen?		
a) Nach jedem Vorgang genügt es	b) Vor und nach jedem Vorgang ist es korrekt	c) Nur wenn das Gesundheitsamt kommt
9. Wer muss die §§ 42/43 des IfSG gelesen, verstanden u. unterschrieben haben?		
a) Alle Personen , die Lebensmittel in Verkehr bringen	b) Nur das Küchenpersonal	c) Nur die Küchenchefs, darum sind sie ja Chefs
10. Wie hoch muss die Warmhaltetemperatur bei gegarten Speisen sein?		
a) 55° gerade richtig	b) 65° vorschriftsmäßig	c) 45° wünschenswert

Erreichte Punkte/Prozente:

|__| bestanden 80-100%

|__| nicht bestanden unter 80%