

Thema: Lebensmittelverderb 4

Wiederholung

Nachfolgend findest du zwei Prüfungsaufgaben vergangener Jahre.
Beantworte die Fragen zunächst ohne Hilfsmittel, um deinen Wissensstand zu prüfen. Erst danach kannst du deine Antworten mit Hilfe deiner Aufzeichnungen ergänzen.

	<u>Hygiene</u>	
4.	Voraussetzung für die erfolgreiche Durchführung des HACCP-Konzeptes sind die Personal-, Betriebs- und Produkthygiene. Geben Sie <u>jeweils</u> vier Hygienevorschriften an.	6
5.	Nager und Insekten sind bekannte Lebensmittelschädlinge.	
5.1.	Nennen Sie vier Vertreter.	2
5.2.	Geben Sie drei Faktoren an, die den Befall der Lebensmittel mit Schädlingen begünstigen.	3
5.3.	Welche Schädigungen können durch den Befall von Nagern und Insekten an Lebensmitteln auftreten? (3 Nennungen)	3
5.4.	Geben Sie drei Maßnahmen zur Vermeidung des Befalls durch Nager und Insekten an.	3

8	Aufgabenkomplex: Hygiene/Lebensmittelverderb	
8.1	Im Umgang mit Lebensmitteln sind Hygieneregeln einzuhalten. Begründen Sie diese Aussage.	1
8.2	Geben Sie in einer Übersicht die drei Bereiche der Hygiene an und ordnen Sie jeweils drei Maßnahmen zu.	6
8.3	Die häufigste Ursache für den Lebensmittelverderb ist der Befall mit Mikroorganismen. Was sind Mikroorganismen? Geben Sie zwei Beispiele an.	2
8.4	Welche Bedingungen begünstigen die schnelle Vermehrung und Ausbreitung von Mikroorganismen? (4 Nennungen)	2