



Sociale Hygiene Oefenexamen

Free Practice Test — 30 Real Exam-Style Questions

with full answer key & explanations

**Unlock the full bank of 500 questions
+ unlimited timed mock exams + mistake book**

Practice on the web: <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99 / week · \$6.99 / month · cancel anytime

What you unlock: all 500 questions • unlimited timed mock exams • mistake book • instant explanations

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Practice Questions

Try all 30 first, then check the answer key at the back.

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

1. Welke 14 allergenen zijn verplicht te vermelden op het menu?

- A. Gluten, schaaldieren, eieren, vis, pinda's, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide/sulfieten, lupine, weekdieren
- B. Gluten, melk, eieren, pinda's
- C. Alleen noten en melk
- D. Gluten, melk, noten, vis, eieren

2. Hoe worden ongediertebestrijdingsproblemen in een horecabedrijf aangepakt?

- A. Via een professioneel IPM-plan (Integrated Pest Management): preventie, monitoring en bestrijding door een erkend bedrijf
- B. Door zelf gifkorrels te strooien
- C. Door de ramen open te laten
- D. Door alleen te reinigen

3. Wat is de kleurcode voor snijplanken bij vis?

- A. Rood
- B. Groen
- C. Geel
- D. Blauw

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

4. Welke kleur snijplank moet worden gebruikt voor rauw vlees?

- A. Rood
- B. Groen
- C. Blauw
- D. Geel



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



5. Wat is de minimale temperatuur voor het warm houden van bereid voedsel op een buffet?

- A. 50°C
- B. 55°C
- C. 60°C
- D. Minimaal 60°C (liefst 65°C)

6. Wat zijn de tekenen van bedorven voedsel?

- A. Alleen slechte geur
- B. Alleen verkleurde buitenkant
- C. Alleen schimmelvorming
- D. Slechte geur, verkleuring, slijmerigheid, schimmel en afwijkende smaak

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

7. Welke organisatie reguleert de online gokmarkt in Nederland?

- A. De gemeente
- B. De politie
- C. De Kansspelautoriteit (KSA)
- D. Het Ministerie van Justitie

8. Wat is een 'fruitmachine' (fruitautomaat)?

- A. Een kansspelautomaat waarbij symbolen (vruchten) op draaiende schijven moeten samenvallen voor een uitkering
- B. Een machine voor het persen van fruit
- C. Een behendigheidsautomaat
- D. Een automaat die alcoholvrije drankjes verkoopt

9. Wat is de 'verslavingspreventie'-plicht voor exploitanten van kansspelautomaten?

- A. Er is geen wettelijke plicht
- B. Exploitanten moeten een folder over gokverslaving hebben
- C. Exploitanten moeten actief toezicht houden, tekenen van verslaving herkennen, verslavingsinformatie verstrekken en bij ernstige signalen doorverwijzen
- D. Exploitanten hoeven alleen de wettelijke maximumtijden voor het spelen te handhaven

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



10. Wat is een 'loterij' in de zin van de Wet op de kansspelen?

- A. Elke activiteit waarbij een prijs beschikbaar is
- B. Een kansspel waarbij deelnemers loten kopen en een prijs winnen op basis van toeval; een vergunning is vereist
- C. Een kansspel waarbij vaardigheid de hoofdrol speelt
- D. Een reclameactie zonder kansspelelement

11. Mag een café een loterij organiseren voor de gasten?

- A. Ja, altijd en zonder vergunning
- B. Ja, mits er geen prijzen zijn
- C. Ja, als alleen vaste klanten meedoen
- D. In beperkte mate; kleine promotionele kansspelen zijn soms toegestaan maar voor grotere loterijen is een vergunning nodig

12. Moet een kansspelautomaat voorzien zijn van een keurmerk?

- A. Ja, kansspelautomaten moeten zijn voorzien van een typegoedkeuring van de Kansspelautoriteit
- B. Nee, elk merk automaat mag worden geplaatst
- C. Ja, maar alleen een sticker van de leverancier is voldoende
- D. Nee, alleen de locatie heeft een vergunning nodig

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

13. Welke kansspelautomaten mogen in een horecabedrijf staan?

- A. Alle soorten kansspelautomaten zijn toegestaan
- B. Hoogdrempelige inrichtingen mogen behendigheidsautomaten en in sommige gevallen kansspelautomaten hebben; laagdrempelige inrichtingen alleen behendigheidsautomaten
- C. Uitsluitend geldautomaten
- D. Geen enkele automaat is toegestaan in een horecabedrijf

14. Wat is de betekenis van 'maatschappelijk verantwoord ondernemen' (MVO) voor een horecabedrijf?

- A. Uitsluitend financieel verantwoord ondernemen
- B. Naast winst maken ook zorg dragen voor de maatschappij en het milieu, inclusief verantwoord alcoholbeleid en zorg voor medewerkers en gasten
- C. Uitsluitend milieuvriendelijk producten inkopen
- D. Alleen relevant voor grote horecaketens



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



15. Wat is de relatie tussen alcohol en osteoporose?

- A. Alcohol heeft geen effect op botdichtheid
- B. Alcohol versterkt de botten
- C. Overmatig alcoholgebruik vermindert de calciumopname en verhoogt het risico op osteoporose en botbreuken
- D. Alcohol beschermt de botten door calciumafgifte

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

16. Wat is de invloed van vriendenkringen op het drinkgedrag van jongeren?

- A. Vriendenkringen hebben geen invloed op drinkgedrag
- B. Sociaal drinkgedrag wordt sterk beïnvloed door wat normaal is in de groep; jongeren in drinkende vriendengroepen drinken vaker meer
- C. Jongeren in drinkende groepen drinken altijd minder
- D. Vriendenkringen hebben alleen invloed op het soort drank, niet op de hoeveelheid

17. Wat zijn de gevolgen van alcoholgebruik op het werk?

- A. Alcohol verbetert de werkprestaties bij kleine hoeveelheden
- B. Alcoholgebruik op het werk is wettelijk verboden maar heeft geen negatieve gevolgen
- C. Gevolgen zijn alleen aanwezig als je dronken bent op het werk
- D. Verhoogd ziekteverzuim, verminderde productiviteit, ongelukken en interpersoonlijke conflicten

18. Wat is de relatie tussen alcohol en verkeersongelukken?

- A. Alcohol heeft geen invloed op rijvaardigheid
- B. Alcohol verbetert de rijvaardigheid bij lage doses
- C. Alcohol is betrokken bij een significant deel van ernstige verkeersongelukken
- D. Alcohol is alleen gevaarlijk bij meer dan 2 promille

Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

19. Wat zijn de eisen van de Alcoholwet aan de leidinggevende met betrekking tot slecht levensgedrag?

- A. Er zijn geen eisen ten aanzien van levensgedrag
- B. Uitsluitend geen strafrechtelijk verleden
- C. Uitsluitend geen schulden
- D. De leidinggevende mag niet in enig opzicht van slecht levensgedrag zijn; dit omvat eerder gepleegde strafbare feiten gerelateerd aan horeca of openbare orde



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



20. Wat is een 'gebruiksvergunning' voor een horecabedrijf?

- A. Een vergunning voor het gebruik van duurzame energie
- B. Een vergunning van de gemeente die aangeeft dat het pand veilig en legaal in gebruik mag worden genomen als horecabedrijf
- C. Een vergunning voor het gebruik van muziek
- D. Een belastingvergunning voor de horeca

21. Welke opleidingseis geldt voor een leidinggevende op een horecavergunning?

- A. Het SVH Verklaring Sociale Hygiëne of gelijkwaardig diploma
- B. Een HACCP-certificaat
- C. Een BHV-diploma
- D. Een certificaat levensmiddelenhygiëne

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

22. Wat is de verantwoordelijkheid van een horecaondernemer als een gast een alcoholvergiftiging krijgt in zijn bedrijf?

- A. Geen verantwoordelijkheid, de gast heeft zelf gekozen
- B. Alleen 112 bellen en wachten
- C. Zorgplicht: onmiddellijk eerste hulp verlenen, 112 bellen bij levensgevaar, herstelpositie plaatsen, niet alleen laten en documenteren
- D. De gast vragen het bedrijf te verlaten

23. Hoe ga je als medewerker om met een gast die bewust shots bestelt om snel dronken te worden?

- A. Shots serveren maar de situatie goed in de gaten houden; bij tekenen van dronkenschap weigeren
- B. Altijd shots serveren als de gast betaalt
- C. De gast vragen waarom hij snel dronken wil worden
- D. De gast meteen weigeren zonder gesprek

24. Welke zin gebruik je best om een gast te weigeren zonder gezichtverlies te veroorzaken?

- A. 'Ik ben bezorgd om uw welzijn en denk dat het verstandig is nu even te pauzeren. Mag ik u iets anders aanbieden?'
- B. 'U bent dronken, ga weg'
- C. 'U hebt duidelijk te veel gedronken, dat kan ik hier niet tolereren'
- D. 'Wij mogen u niets meer schenken, dat is de wet'



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



Want the other 470+ questions & full timed mock exams? Unlock at
<https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

25. Mag een horecabedrijf een 'open bar' aanbieden waarbij gasten onbeperkt alcohol kunnen drinken?

- A. Ja, altijd toegestaan
- B. In principe niet als dit aanzet tot overmatig gebruik; de ondernemer blijft verantwoordelijk voor kennelijk dronken gasten
- C. Ja, mits de gasten 21 jaar of ouder zijn
- D. Ja, maar alleen op privéfeesten

26. Wat is het belang van 'team awareness' bij verantwoord schenken?

- A. Alleen de barman is verantwoordelijk voor verantwoord schenken
- B. Het team hoeft niet te communiceren over gasten
- C. Als het hele team let op signalen van overmatig gebruik en hierover communiceert, is de kans op incidenten kleiner
- D. Team awareness is uitsluitend relevant voor grote nachtclubs

27. Mag een horeca medewerker een gast vragen zijn tas te openen om te controleren op meegebrachte alcohol?

- A. Nee, een medewerker heeft niet het recht iemands tas te doorzoeken; wel mogen gasten worden geweigerd als ze weigeren mee te werken aan redelijke controle
- B. Ja, altijd
- C. Ja, maar alleen bij de deur
- D. Nee, maar de politie mag dit altijd

Study offline on the free app — search your exam on the App Store or Google Play

28. Wat doe je als je een 17-jarige aantreft die al dronken is in je horecabedrijf?

- A. Geen verdere alcohol schenken, voor veiligheid zorgen en ouders of begeleider contacteren
- B. Hem meer water geven en hem laten bijkomen
- C. Hem direct de straat op sturen
- D. Niets; hij is al dronken dus schade is al gedaan



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



29. Wat zijn de gevolgen van langdurig overmatig alcoholgebruik voor de gezondheid?

- A. Alleen leverklachten
- B. Alleen hersenschade
- C. Geen blijvende gevolgen
- D. Levercirrose, hersenschade, hartziekten, depressie en verhoogd risico op kanker

30. Welke drug is een stimulant die het hartritme versnelt en de alertheid verhoogt?

- A. Cocaïne en amfetamine
- B. Cannabis
- C. Heroïne
- D. Alcohol



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Answer Key & Explanations

You just practised 30 of 500. Unlock every question + timed mocks at
<https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

1. A — Gluten, schaaldieren, eieren, vis, pinda's, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, zwaveldioxide/sulfieten, lupine, weekdieren

De EU-verordening 1169/2011 verplicht horecabedrijven de 14 grote allergenen te vermelden, waaronder gluten, schaaldieren, eieren, vis, pinda's, soja, melk, noten, selderij, mosterd, sesamzaad, sulfieten, lupine en weekdieren.

2. A — Via een professioneel IPM-plan (Integrated Pest Management): preventie, monitoring en bestrijding door een erkend bedrijf

Ongedierte in horeca vereist een professionele aanpak via een erkend bestrijdingsbedrijf, gecombineerd met preventieve maatregelen zoals het afsluiten van openingen en hygiënisch voorraadbeheer.

3. D — Blauw

In het kleurcodesysteem is blauw bestemd voor vis en zeevruchten. Dit voorkomt kruisbesmetting met vlees, groenten of gekookt voedsel.

4. A — Rood

Volgens het kleurcodesysteem wordt een rode snijplank gebruikt voor rauw vlees (rood vlees) om kruisbesmetting te voorkomen.

5. D — Minimaal 60°C (liefst 65°C)

Warm bereid voedsel dat wordt uitgestald moet op minimaal 60°C worden gehouden om bacteriegroei te voorkomen. Veel richtlijnen adviseren 65°C voor extra veiligheid.

6. D — Slechte geur, verkleuring, slijmerigheid, schimmel en afwijkende smaak

Bedorven voedsel kan worden herkend aan een onaangename geur, verkleuring, slijmerig oppervlak, zichtbare schimmel of afwijkende textuur/smaak.

7. C — De Kansspelautoriteit (KSA)

De Kansspelautoriteit (KSA) is de toezichthouder voor alle kansspelen in Nederland, inclusief online kansspelen, loterijen en kansspelautomaten.

8. A — Een kansspelautomaat waarbij symbolen (vruchten) op draaiende schijven moeten samenvallen voor een uitkering

Een fruitmachine is de meest bekende kansspelautomaat waarbij draaiende schijven met vruchtsymbolen moeten overeenkomen voor een uitkering. Deze mogen alleen in hoogdrempelige inrichtingen staan.

9. C — Exploitanten moeten actief toezicht houden, tekenen van verslaving herkennen, verslavingsinformatie verstrekken en bij ernstige signalen doorverwijzen

Exploitanten van kansspelautomaten hebben een actieve zorgplicht: signalen van verslaving herkennen, verslavingsinformatie aanbieden en bij ernstige gevallen doorverwijzen naar hulpverlening.



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



10. B — Een kansspel waarbij deelnemers loten kopen en een prijs winnen op basis van toeval; een vergunning is vereist

Een loterij is een kansspel waarbij deelnemers loten kopen en op basis van toeval een prijs winnen. Voor het organiseren van een loterij is een vergunning van de Kansspelautoriteit vereist.

11. D — In beperkte mate; kleine promotionele kansspelen zijn soms toegestaan maar voor grotere loterijen is een vergunning nodig

Voor het organiseren van loterijen is in principe een vergunning van de Kansspelautoriteit nodig. Kleine promotionele acties kunnen onder bepaalde vrijstellingen vallen.

12. A — Ja, kansspelautomaten moeten zijn voorzien van een typegoedkeuring van de Kansspelautoriteit

Kansspelautomaten moeten beschikken over een typegoedkeuring van de Kansspelautoriteit voordat ze in een inrichting mogen worden geplaatst.

13. B — Hoogdrempelige inrichtingen mogen behendigheidsautomaten en in sommige gevallen kansspelautomaten hebben; laagdrempelige inrichtingen alleen behendigheidsautomaten

In hoogdrempelige horecabedrijven (café's) zijn kansspelautomaten toegestaan; in laagdrempelige inrichtingen (restaurants, cafetaria's) alleen behendigheidsautomaten.

14. B — Naast winst maken ook zorg dragen voor de maatschappij en het milieu, inclusief verantwoord alcoholbeleid en zorg voor medewerkers en gasten

MVO in de horeca omvat verantwoord alcoholbeleid, zorg voor medewerkers (veilige werkplek), aandacht voor milieu (afval, energie) en bijdragen aan een veilige leefomgeving.

15. C — Overmatig alcoholgebruik vermindert de calciumopname en verhoogt het risico op osteoporose en botbreuken

Overmatig alcoholgebruik interfereert met calciumabsorptie, verstoort botaanmaak en verhoogt het val- en fractuurrisico, wat leidt tot een verhoogd risico op osteoporose.

16. B — Sociaal drinkgedrag wordt sterk beïnvloed door wat normaal is in de groep; jongeren in drinkende vriendengroepen drinken vaker meer

Groepsnormen hebben een krachtige invloed op drinkgedrag. Jongeren in groepen waar veel gedronken wordt, zijn geneigd meer te drinken om er bij te horen.

17. D — Verhoogd ziekteverzuim, verminderde productiviteit, ongelukken en interpersoonlijke conflicten

Alcoholgebruik (ook buiten werktijd bij zware gebruikers) leidt tot verhoogd verzuim, verminderde productiviteit, een hoger risico op arbeidsongevallen en problemen in de samenwerking.

18. C — Alcohol is betrokken bij een significant deel van ernstige verkeersongelukken

Alcohol is betrokken bij een groot percentage van ernstige verkeersongelukken. Al bij lage bloedalkoholconcentraties verslechtert de rijvaardigheid aantoonbaar.

19. D — De leidinggevende mag niet in enig opzicht van slecht levensgedrag zijn; dit omvat eerder gepleegde strafbare feiten gerelateerd aan horeca of openbare orde

De Alcoholwet eist dat leidinggevendenden van 'goed levensgedrag' zijn. Bij eerdere veroordelingen voor bepaalde strafbare feiten kan de verklaring worden geweigerd.



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start

Unofficial study material · not affiliated with any certifying body



20. B — Een vergunning van de gemeente die aangeeft dat het pand veilig en legaal in gebruik mag worden genomen als horecabedrijf

Een omgevingsvergunning voor brandveilig gebruik (voorheen gebruiksvergunning) is nodig als een pand een bepaald maximumaantal personen herbergt of bepaalde risico's heeft. De gemeente beoordeelt of het pand veilig is voor het voorgenomen gebruik.

21. A — Het SVH Verklaring Sociale Hygiëne of gelijkwaardig diploma

Een leidinggevende op de vergunning moet in het bezit zijn van een Verklaring Sociale Hygiëne (of gelijkwaardig) om sociaal-hygiënisch verantwoord te kunnen ondernemen.

22. C — Zorgplicht: onmiddellijk eerste hulp verlenen, 112 bellen bij levensgevaar, herstelpositie plaatsen, niet alleen laten en documenteren

Bij een alcoholvergiftiging heeft de horecaondernemer een zorgplicht: onmiddellijk 112 bellen bij bewusteloosheid of ademhalingsproblemen, de persoon in zijligging plaatsen en bijblijven tot hulp arriveert.

23. A — Shots serveren maar de situatie goed in de gaten houden; bij tekenen van dronkenschap weigeren

De medewerker mag shots schenken aan iemand die nuchter is, maar moet de situatie goed monitoren. Bij tekenen van dronkenschap moet worden gestopt met schenken.

24. A — 'Ik ben bezorgd om uw welzijn en denk dat het verstandig is nu even te pauzeren. Mag ik u iets anders aanbieden?'

Een gast weigeren met aandacht voor zijn waardigheid vermindert de kans op escalatie. Een bezorgde, niet-beschuldigende benadering is professioneel en effectief.

25. B — In principe niet als dit aanzet tot overmatig gebruik; de ondernemer blijft verantwoordelijk voor kennelijk dronken gasten

Een open bar is niet automatisch verboden, maar de ondernemer blijft te allen tijde verantwoordelijk. Alcohol schenken aan kennelijk dronke gasten is verboden, ook bij een open bar.

26. C — Als het hele team let op signalen van overmatig gebruik en hierover communiceert, is de kans op incidenten kleiner

Als alle medewerkers alert zijn en onderling communiceren over gasten die te veel drinken of agressief worden, kan het team effectiever ingrijpen voordat situaties escaleren.

27. A — Nee, een medewerker heeft niet het recht iemands tas te doorzoeken; wel mogen gasten worden geweigerd als ze weigeren mee te werken aan redelijke controle

Horecamedewerkers hebben geen wettelijke bevoegdheid om tassen te doorzoeken (dit is voorbehouden aan politie). Medewerkers kunnen wel redelijke toegangscontrole uitvoeren en bij weigering de toegang ontzeggen.

28. A — Geen verdere alcohol schenken, voor veiligheid zorgen en ouders of begeleider contacteren

Bij een dronken minderjarige: direct stoppen met schenken, voor de veiligheid zorgen, ouders/begeleider of zo nodig hulpdiensten contacteren. De horecaondernemer heeft een zorgplicht.

29. D — Levercirrose, hersenschade, hartziekten, depressie en verhoogd risico op kanker

Chronisch overmatig alcoholgebruik kan leiden tot ernstige aandoeningen zoals levercirrose, hersenbeschadiging, hartproblemen, depressie en diverse vormen van kanker.



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



30. A — Cocaïne en amfetamine

Cocaïne en amfetamine zijn stimulantia die het centrale zenuwstelsel activeren, het hartritme versnellen en de alertheid (tijdelijk) verhogen.



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start



Ready to pass?

Unlock the full Sociale Hygiene Oefenexamen bank, every explanation, and unlimited timed mock exams.

Scan to start practising

<https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

Also on iOS & Android — search your exam name on the App Store or Google Play



Unlock all 500 questions + timed mock exams

→ <https://certs.theorypractice.app/nlsvh>

\$2.99/week or \$6.99/month · cancel anytime · scan to start