Her kan du teste din viden om bakterier i maden. Spørgsmål.

Det kan være nyttig viden både i køkkenet derhjemme, i fritidsjobbet, og i foreningsarbejdet.

Spørgsmål 1:

Når du har rørt ved råt kød, skal du ...
A. huske at tørre hænderne i en karklud
B. tørre hænderne i en køkkenrulle
C. vaske hænderne

Spørgsmål 2:

Du får IKKE spredt bakterier fra råt kød til salat og brød, hvis du ...

A. tørrer skærebrættet med en karklud, når der har været kød på

B. bruger to skærebrætter - ét til kød og ét til salat og brød

C. Efterfølgende steger kødet ordentligt igennem

Spørgsmål 3:

Hvordan kan man afgøre om mad er fordærvet?

A. Ved at tjekke dato for ”bedst før, ofte god efter” og se samt lugte til maden

B. Tjek ”bedst før, ofte god efter” – den gælder også selv om maden ikke har været opbevaret i køleskab

C. Hvis maden har været i køleskab kan den holde sig ubegrænset

Spørgsmål 4:

Hvis maden står på køkkenbordet i seks timer kan én bakterie blive til...

A. 100 bakterier

B. 1.000 bakterier

C. 1.000.000 bakterier

Spørgsmål 6:

Hvor ofte skal karkluden skiftes?

A. Når karkluden har fået en kogevask, kan den holde en uge

B. Den skal skiftes ofte - mindst en gang om dagen

C. Hvis karkluden ikke ser beskidt ud, er den OK

Inspireret af God køkkenhygiejne - Fødevarestyrelsen (foedevarestyrelsen.dk)