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

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

For at undgå at sprede bakterier er det vigtigt at vaske hænderne efter du har rørt ved råt kød. Det samme gælder, når du har været på toilettet, nyst, pudset næse, rørt ved grøntsager med jord eller rørt ved dyr.
Rigtige svar er **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

Hvis du bruger to forskellige skærebrætter er det nemmere at sikre sig, at der ikke bliver overført bakterier fra det rå kød til salaten og brødet. Brug ét skærebræt til råt kød og ét til salat og brød. Hvis du ikke har flere må du vaske skærebrættet grundigt før du arbejder med en ny slags madvarer.
Rigtige svar er **B.** bruger to skærebrætter - ét til kød og ét til salat og brød

Spørgsmål 3:

Hvordan kan man afgøre om mad er blevet dårlig eller ej?

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

Dato for ”Bedst før, ofte god efter” angiver, hvor lang tid maden forventer at kunne holde sig, men hvis maden ikke opbevares rigtigt, kan den godt blive dårlig, selvom ”bedst før, ofte god efter” ikke

er overskredet. Ofte er mad også god efter datoen. Derfor er det vigtigt også at kigge på maden og lugte til den. F.eks. lugter fordærvet mælk grimt og surt og er fyldt med klumper, men kød lugter dårligt og kan være slimet.
Rigtige svar er **A.** Ved at tjekke dato for ”bedst inden, ofte god efter”, og se samt lugte til maden

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

Bakterier vokser bedst ved temperaturer mellem 5 og 65°C. Når bakterier vokser, deler de sig så én bakterier bliver til to, to bliver til fire, fire til otte osv. Derfor kan én bakterie blive til 1.000.000 bakterier på bare 6 timer.
Rigtige svar er **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

Karkluden skal skiftes ofte – mindst en gang om dagen. En karklud giver gode vækst-betingelser for bakterierne: den er næsten altid fugtig og ligger i køkkenet, hvor temperaturen er omkring 20°C. Derfor skal karkluden skiftes ofte og vaskes ved mindst 60°C.
Rigtige svar er **B.** Den skal skiftes ofte - mindst en gang om dagen.

Inspireret af God køkkenhygiejne - Fødevarestyrelsen (foedevarestyrelsen.dk)