Fødevarehygiejne & -sikkerhed   
Undersøgelse af udbrud: Middagsselskabet

Elev svarark

1. Krydskontaminering

**a) Hvad skal Johans mor huske at gøre, når hun tilbereder salaten og kyllingen for at undgå krydskontaminering?**

**b) Hvorfor skal du være forsigtig, når du har en tallerken med rå kylling ved siden af dine grøntsager?**

1. Tilberedning af kød

**a) Hvad sker der med råt kød, når det bliver stegt?**

**b) Hvad kan du gøre for at tilberede kød ordentligt på en grill?**

**c) Hvordan kan du tjekke om kødet er gennemstegt?**

**d) Hvorfor er det vigtigt at komme kød på en ren tallerken, når det færdigt?**

1. Fødevarebåren sygdom

**a) Hvilke mikrober tror du gjorde John og hans gæster syge og hvordan?**

**b) Hvorfor var den ældre gæst mere udsat ift. sygdom?**

**c) Hvorfor tror du at ikke alle gæster blev syge?**