

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?

2. Tilberedning af kød

a) Hvad sker der med rå 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?

3. 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?

