

Fødevarehygiejne & - sikkerhed

Undersøgelse af udbrud: Middagsselskabet

Elev svarark

1. Krydskontaminering

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

Johns mor skal huske at:

- Vaske sine hænder før hun tilbereder noget mad og efter hun har rørt ved den rå kylling.
- Hvis det er muligt bør hun bruge to forskellige skærebrædder og knive til den rå kylling og til salaten.
- Hvis ikke hun har mere end et skærebræt eller kniv skal hun vaske skærebrættet og kniven grundigt med vand og sæbe efter at have skåret den rå kylling.

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

Rå kylling kan naturligt have bakterier kaldet *Campylobacter* og *Salmonella* på sig. Du skal være forsigtig med håndteringen af den rå kylling, så bakterierne fra det ikke spreder sig til grøntsager eller andre fødevarer, der skal spises uden varmebehandling, da bakterierne så vil overleve på maden og kan gøre dig syg.

2. Tilberedning af kød

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

Bakterierne på det rå kød bliver dræbt af varmen, når det bliver tilberedt.

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

Når du griller fordeler varmen sig ikke jævnt, så nogle dele af kødet bliver mere stegt end andre. Det er derfor vigtigt at vende kødet på grillen, så alle sider og midten bliver gennemstegt.

c) Hvordan kan du tjekke om kødet er gennemstegt?



Før du serverer gris, fjerkræ (fx kylling) eller hakkekød skal du sikre dig at det er gennemstegt. Når du skærer ind i den tykkeste del af kødet, kan du tjekke, at intet af kødet af lyserøst og at væskeerne derfra er klare.

Du kan med fordel også bruge et stegetermometer til at tjekke temperaturen i den tykkeste del af kødet. Temperaturen i kødet skal nå en af de følgende kombinationer for at sikre at det er gennemstegt

1. 60 grader i 45 minutter
2. 65 grader i 10 minutter
3. 70 grader i 2 minutter
4. 75 grader i 30 sekunder
5. 80 grader i 6 sekunder

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

Det er vigtigt at komme kødet på en ren tallerken, når det er blevet tilberedt, for at undgå krydskontaminering fra bakterierne der var på det rå kød og derfor stadig er på tallerkenen.

3. Fødevarebåren sygdom

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

Det er ret sandsynligt at John og hans gæster, der spiste kyllingen er blevet smittet af *Salmonella* eller *Campylobacter*, som ofte findes på rå kylling. Sygdommen kunne stamme fra den grillede kylling, der kom tilbage på den samme tallerken, som den rå kylling havde været på. Pescetaren kunne være blevet smittet af *Listeria monocytogenes* som havde vokset til skadelige mængder på laksen, mens den var ude af køleskabet, mens John spillede fodbold og mens den stod på bordet, efter forretten var blevet anrettet.

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

Denne gæst var ældre og diabetiker, som er to risikofaktorer, hvor kroppens evne til at bekæmpe skadelige mikroorganismer og sygdom ikke er ligeså effektiv. Ældre voksne og mennesker med diabetes har ofte et svækket immunforsvar, der ikke kan slippe af med farlige mikroorganismer ligeså nemt.

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

Hvorvidt gæsterne blev syge eller ej kan have noget at gøre med om / hvor meget af maden med de skadelige mikrober, de spiste og samtidig hvor godt deres immunforsvars evne til at bekæmpe det er.



For eksempel kan nogle af dem være blevet smittet, men ikke udvise symptomer, da infektioner påvirker os alle på forskellige måder. Dem med større risiko for at blive syge eller at få en mere seriøs infektion er folk over 65, under 5, gravide kvinder og dem med svækkede immunforsvar fx som følge af diabetes, lever eller nyresygdom, alkoholisme eller HIV/AIDS eller folk, der får kemoterapi eller strålebehandling.

