**EA1** - Mathygiene (test)

**Test: Mathygiene**

Kryss av for alle svar som er relevant

Skadelige mikrober ﬁnnes ofte på: (3 poeng)

Rått kjøtt Rå ﬁsk

Frukt og grønt Yoghurt

Den beste måten å fjerne skadelige mikrober på mat er å: (1 poeng)

Sørge for at maten er gjennomkokt Tilberede maten så raskt som mulig

Tilberede mat grundig ved høye temperaturer

Sørge for at maten er varm før vi spiser den

Kjøtt og grønnsaker bør: (1 poeng)

Sorteres på samme hylle i kjøleskapet Skjæres opp på forskjellige skjærebrett Skjæres med samme kniv

Oppbevares i et varmt underskap

Kjøling: (2 poeng)

Dreper alle mikrober

Får mikrobeveksten til å gå raskere

Hindrer bare mikrobevekst, men dreper ikke mikrobene

Bør settes til 4 °C eller lavere

Hvilken mat kan inneholde nyttige mikrober? (3 poeng)

Ost Yoghurt Brød

Rå kylling

Hvordan kan vi hindre matforgiftning? (2 poeng)

Ved å oppbevare rått kjøtt / rå kylling i kjøleskapet

Ved å tilberede kjøtt/kylling grundig før vi spiser det

Ved å vaske rå kylling Ved å spise yoghurt

**Smittespredning: Mathygiene**

**Gå til** [**www.e-bug.eu/no-no**](http://www.e-bug.eu/no-no) **å finne svarene**

86