



## Svar



**Frukt og grønt:** De fleste av mikrobene som finnes på frukt og grønt, er ufarlige, men noen ganger finnes det skadelige mikrober i jorden der de blir dyrket. Det er derfor viktig å vaske all frukt og grønt før det tilberedes og/eller spises.



**Melk:** Fersk melk inneholder *Lactobacillus*-bakterier som hjelp oss med å fordøye mat. Det kan også finnes skadelige mikrober som fjernes når melken varmes opp (pasteuriseres) før den sendes til butikkene.



**Yoghurt:** Yoghurt inneholder vanligvis *Lactobacillus* Bakterie som hjelper oss å fordøye mat.



**Brød:** Gjæren *Saccharomyces cerevisiae* får brødet til å heve.



**Rå kylling:** Rå kylling kan inneholde *Salmonella*, *E. coli* eller *Campylobacter* Bakterie, som alle kan forårsake matforgiftning hos mennesker.



**Rå pølser:** Rått kjøtt kan inneholde *Salmonella*, *E. coli* Bakterie som kan forårsake matforgiftning hos mennesker.

