

Opgave

Spørgsmål til regler og lovgivning – Find reglen

1. Hvor lang tid er det tilladt at bruge ved nedkøling af mad?
2. Er det tilladt at sælge blødkogt æg?
3. Hvornår og til hvad skal der bruges pasteuriserede æg?
4. Er det tilladt at servere pariserbøf med rå æggeblomme?
5. Til hvor mange grader skal maden opvarmes?
6. Hvad skal du gøre, hvis du er syg af f.eks salmonella? (og arbejder i et køkken)
7. Hvilken temperatur skal der være, hvis du skal holde mad varmt?
8. Hvor længe må maden holdes varmt?
9. Hvad er reglen omkring mad-rester, fx må man bruge en rest kogt skinke fra i går til skinkesalat?
10. Hvad skal temperaturen være i fryseren og i køleskabet?
11. En virksomhed vil gerne sælge buffet, hvilke regler er der for dette?
12. Hvor længe må maden stå i køleskabet (fx frikadeller og lasagne)?
13. Klokken er 17.30 i køkkenet. Må kokken sælge resten af smørrebrødet, som er en rest fra frokost kl. 13.00? Det har været på køl hele tiden.
14. Må en virksomhed opbevare lune frikadeller med fyrfadsllys som "varmeplade"?
15. Til hvor mange grader skal et "farsbrød" varmebehandles? – og roastbeef? Hvorfor?