

Hygiejnespørgsmål

1. Når mikroorganismer spredt sig fra en råvare til en anden, kaldes det?
2. Den mængde mikroorganismer, der er i 1 gram fødevarer, kaldes?
3. Hvad kaldes den rengøring, der sikrer at mikroorganismer dør?
4. Hvor mange bakterier kan 1 bakterie blive til på 6 timer?
5. Hvilke tre grupper bakterier findes der?
6. Et andet ord for sygdomsfremkaldende?
7. Når en bakterie danner en meget holdbar udgave af sig selv, kaldes det en?
8. Hvad hedder en bakterie, der kan vokse uden ilt?
9. Når en fødevare er forurenet med mikroorganismer kaldes det?
10. Hvad er generationstiden?
11. Hvad hedder det hvis en bakterie kræver ilt for at vokse?
12. Hvad hedder opvarmning af fødevarer for at dræbe mikroorganismer?
13. Hvad er aflatoxin?
14. Hvad hedder systematiske handlinger, som en virksomhed følger for at undgå mikroorganismer i maden?

Lav også gerne quizzen om bakterier i mad på www.altomkost