

Tip 13 rigtige (sæt ring om det rigtige svar)

1) Bakterien som flest mennesker bliver syge af via maden (dags dato), hedder:

1- Salmonella

X - Campylobacter

2 - E coli

2) En kylling (frossen) som har overskredet holdbarheden med 2 år er sygdomsfremkaldende:

1 - Ja

X - nej

2 - ikke nødvendigvis

3) Bakteriers generationstid er gennemsnitlig:

1- 10 min

X - 20 min

2- 30 min

4) Frysning af fødevarer forlænger holdbarheden, fordi:

1- Det dræber MO

X - det hæmmer MO

2- det fjerner MO

5) Parasitter er snyltere som bæres af:

1- dyr&mennesker

X- mennesker

2- dyr

6) Man kan lugte/se/smage om rejeosten indeholder sygdomsfremkaldende bakterier:

1- altid

X- nej

2- ja

7) Hvor er faren for salmonellaforekomst størst:

1- spejlæg

X- blødkogt æg

2 - hårdkogt æg

8) Danmark har hygiejneregler fælles med hele EU. Disse kaldes:

1- Fordringsbeskrivelser

X- Forviklinger

2 - Forordninger

9) MO er sygdomsfremkaldende:

1 - nej, ingen er

X - ja, nogle er

2- ja, alle er

10) Virus kan bæres til gæsten via maden:

1- nej

X- ja

2- bæres kun af dyr

11) Et "maveonde" er altid fremkaldt af bakterier:

1- nej, kan også være mug

X - nej, kan også være virus

2- ja, altid

12) På hvor mange timer kan én bakterie blive til over 2 millioner?:

1- 10 timer

X- 9 timer

2- 7 timer

13) Inkubationstiden efter indtagelse af sygdomsfremkaldende bakterier:

1- 2-10 timer

X- 2 timer til 10 dage

2 - 2 timer til 2 dage

