

Hvad er de tre grundregler for god køkkenhygiejne	Vask hænder, samarbejde, spis op	Varm op, køl ned, undgå at sprede bakterier	Tø op, varm op, smid rester ud
Du får ikke spredt bakterier fra råt kød til salat og brød hvis du..	Tørre skærebrettet med en karklud, når der har været kød på	Bruger to skærebretter - et til kød og et til salat og brød	Steger kødet ordentlig igennem
Den rigtige temperatur i køleskabet er	Højst 2 grader	Højst 8 grader	Højst 5 grader
Hvad skal du huske, når du har rørt ved råt kød?	Tørre hænder i en karklud	Tørre hænderne i køkkenrulle	Vaske hænderne
Hvor ofte skal en karklud skiftes	Hvis en karklud har fået en kogevask, kan den holde i en uge	En karklud skal skiftes ofte - mindst en gang om dagen	Hvis en karklud ikke ser beskidt ud, er den OK
Hvornår er kylling gennemstegt?	Når kødet er lysebrunt helt ind til benet	Når skindet er brunt	Når kødsaften er klar, og kødet ikke er lyserødt
Hvad bør temperaturen i den varme mad være for at dræbe bakterier?	75 grader	55 grader	40 grader
Hvor mange grupper af bakterier findes der i mad	En gruppe: de nyttige	To grupper: de fordærvende og sygdomsbakterier	Tre: de nyttige, de fordærvende og sygdomsbakterier
I hvilke fødevarer bruges der bakterier i produktionen?	Vingummi, skumfiduser og lakrids	Juice, te og kaffe	Ost, brød og syrnede mælkeprodukter
Hvad skal man gøre ved mad man har tilbage efter et måltid	Tage det i en plastikbeholder	Lægge det i køleskabet	Smide det ud
Hvorfor skal man huske at skylle redskaberne af, inden man vasker op med sæbe?	Det er ikke nødvendigt at skylle redskaberne af	Fordi det dræber bakterierne	Fordi der kan sidde rester fra maden, som skal skylles af, inden det vaskes op i varmt vand og sæbe
Hvorfor skal man vaske glas og bestik op først?	Fordi det er ting man har i munden	Fordi glas og bestik er svære at gøre rene	Det behøver de heller ikke
Hvorfor skal man huske at vaske hænder ofte, når man laver mad?	For ikke at sprede bakterier	Fordi ens hænder skal dufte godt, når man laver mad	Man behøver kun at vaske sine hænder, når man starter med at lave mad.