



OPGAVER

Almen

fødevarer

hygiejne



## Opgaver

1. I hvilket temperaturområde trives bakterier bedst?

---

2. Ved hvilken temperatur dræbes bakterier?

---

3. Kan man dræbe en bakterie \*spore ved opvarmning til 75 °C?

---

4. Ved hvilken temperatur skal man varmholde mad?

---

5. Nævn 5 produkter, hvor \*mikro-organismer er nyttige.

---

---

---

---

6. Nævn 2 madvarer, man kan finde *Campylobacter* i.

---

---

7. Nævn 2 symptomer, der viser, at man har spist mad med bakterier, der kan fremkalde sygdom.

8. Hvad er \*kryds-smitte?  
Hvad er \*gensmitte?

9. Hvorfor kan mayonnaise og remoulade stå ved \*stuetemperatur i butikkerne?

10. Hvad er \*halv-konserves?  
Skal halvkonserves opbevares på køl?

11. Hvad sker der med bakterier, når man fryser dem?

12. Nævn 2 produkter, hvor der tit er brugt \*konserverings-midler.
- .....
- .....
13. Gælder holdbarheds-datoen på \*vakuumpakket pålæg og pålæg pakket i \*beskyttende atmosfære, når man har åbnet \*emballagen?
- .....
- .....
14. Lagkagesnitter og andre flødeskums-kager sælges fra en køledisk, hvor temperaturen er 8 °C.  
Hvor mange timer må disse kager sælges?
- .....
- .....
15. Ananas-fromage og risalamande er tilberedt lørdag formiddag og opbevares på køl ved 5 °C.  
Hvor længe må disse desserter sælges/serveres?
- .....
- .....
16. En butik har skåret og emballeret skinke i 100 g pakninger. De ligger på køl ved maks. 5 °C. Der skal være dato for sidste holdbarhed på pakningen.  
Hvem skal fastsætte denne dato?
- .....
- .....
17. Smørrebrød, sandwich med kyllinge-salat og burgere med pålæg er lavet om formiddagen og sat i kølerum ved 5 °C. Til frokost sættes det på en kantine-disk uden køl. Der står det i 1 ½ time, så kunderne selv kan forsyne sig.  
Må rester sættes på køl og serveres igen om eftermiddagen?
- .....
- .....

18. En anretning med sushi må kun tilberedes af frosset fisk. Hvorfor?

19. En laks i tynde skiver skal marineres med citron, lime, salt og peber. Må man bruge en nyfanget laks? Hvorfor/hvorfor ikke?

20. Er det tilladt at:

Servere rosa kalvesteg?

Servere røde bøffer?

Servere blødkogt æg?

Servere råcreme (flødeskum, sukker, vanilje, æg fra skallen)?

Servere sandkage (æg fra skallen, sukker, margarine, mel, bagepulver)?

Sæt kryds ved det, der er tilladt.

21. Nævn 2 kritiske punkter ved en ret med oksekød, gulerødder, porrer, krydderier og vand.

Hvad vil du gøre for at undgå, at maden bliver sygdoms-fremkaldende ved disse 2 kritiske punkter? (Hvordan vil du styre de to \*kritiske punkter?)

**22.** Du skal lave en kyllingesalat. Kyllingerne skal koges, skæres ud, blandes med mayonnaise og krydderier.

Nævn 2 kritiske punkter.

Hvordan vil du styre de 2 kritiske punkter?

.....

.....

.....

.....

**23.** Du skal lave hjemmelavet is af piskefløde, æggeblommer, sukker og vanilje.

Nævn 2 kritiske punkter.

Hvordan vil du styre de kritiske punkter?

.....

.....

.....

.....

.....

**24.** Må rester af kartofler anvendes til kold kartoffelsalat?

.....

**25.** Må rester af kartofler anvendes til varm kartoffelsalat, biksemad m.m.?

.....

- 26.** Der står 5 grøntsagstærter, som man selv må skære af, på et almindeligt bord.  
Hvor længe må de stå der?
- 27.** Må rester af sammenkogte retter og supper genanvendes efter opvarmning til 75 °C?
- 28.** Må rester af rå, snittede frugter og grøntsager fra et tagselv-salatbord genanvendes?
- 29.** Du har stegt 3 kg frikadeller, som du skal bruge til pålæg næste dag.  
Nævn 2 kritiske punkter ved frikadellerne.  
Hvad vil du gøre for at undgå, at frikadellerne bliver sygdomsfremkaldende? (Hvordan vil du styre de to kritiske punkter?)
- 30.** I varme-montren har du sat leverpostej i bakker, flæskesteg med sprød svær, rosa roastbeef og mørbrad med bløde løg. Temperaturen er 70 °C.  
Hvor lang tid må retterne stå ved denne temperatur?  
Må flæskestegen bruges til smørrebrød næste dag?

- 31.** Du køber selv ind og transporterer fersk kød og fjerkræ til vugge-stuen, der skal spise det.  
Nævn 3 kritiske punkter.  
Hvordan kan du styre de kritiske punkter?

- 32.** Hvad er en god arbejdsdragt set ud fra et \*hygiejnesynspunkt?

- 33.** Hvor ofte skal man skifte tøj?

- 34.** Hvis en medarbejder har et betændt sår eller en bullen finger, hvad så?

- 35.** Kan man arbejde med en lille rift på hånden?



36. Hvad skal man gøre, hvis en kollega tit møder på arbejde med fedtet hår?

37. Skal man bruge sæbe, hver gang hænderne vaskes, eller kan en afskylning klare det?

38. Hvorfor må man ikke smage på maden med fingeren?

39. Du ser, at en af dine kolleger ikke vasker hænder efter toilet-besøg. Hvad vil du gøre?

40. Hvordan skal man klare et pludseligt hoste-anfald?

41. Kan man desinficere i opvaskemaskinen?

42. Hvad er fordelene ved et svagt rengørings-middel?

43. Hvorfor skal kemisk \*desinfektion ske på rene flader?

44. Hvor lang tid skal et kemisk desinfektions-middel virke?

45. Du skal gøre et køkken rent med vand, rengøringsmiddel og klude.  
Nævn 2 kritiske punkter ved rengøringen.  
Hvordan kan du styre de 2 kritiske punkter?