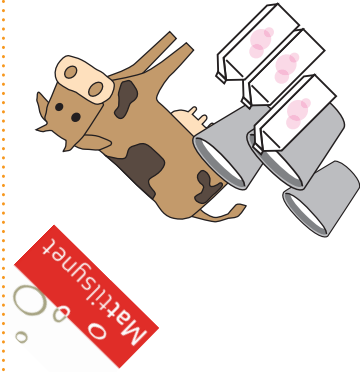


Brett spåen og lær om kjøkkenhygiene

1) Klipp langs de orange linjene

2) Brett spåen langs de grønne linjene



8

Når bør du alltid vaske hendene?

Hvorfor er det viktig at du lagrer mat kjølig?

7

VKM



7

Hvorfor er det viktig at du skifte kjøkkenklut ofte?

Etter dobesøk og før du lager mat

Fordi bakterier formerer seg raskt i romtemperatur

2

Hvordan skal du steke kjøttdeig?

Stek til den er grå inni

6

Hva er bakterier?

Små organismer som formerer seg raskt

Fordi den raskt blir full av bakterier

3

Hvorfor er det viktig at du holder rå og kokt/steikt mat fra hverandre?

Rå mat kan ha bakterier som kan smitte til annen mat

Over 70 grader

Sett kjelen i kaldt vann og rør om



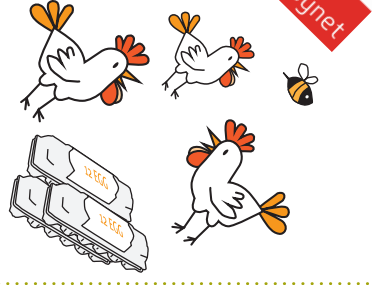
VKM

5

Hvordan kan du kjøle ned mat raskt?

Hvor varmt må det være før de fleste bakterier dør?

4



Mattilsynet

