

Hvem holder fest - dig eller bakterierne?

Bakterier kan være alle vegne: i naturen, hos husdyr, hos mennesker og i fødevarerne. Nogle bakterier er nyttige i fødevarer. Andre ødelægger maden. Og endelig er der de bakterier, som kan gøre os syge.

Du har krav på at få mad, som du ikke risikerer at blive syg af, hvis du behandler den fornuftigt. Det er producenterne og de handlendes ansvar, at de madvarer, du køber, er i orden. Myndighederne besøger virksomhederne for at kontrollere, at de overholder reglerne.

Man kan dog ikke helt undgå, at der er bakterier i mad. Flere af de sygdomsfremkaldende bakterier findes i naturen og dermed også i råvarerne af og til. Derfor skal du opbevare og behandle maden med omtanke i køkkenet. For i køkkenet har *du* ansvaret.

Hvem holder fest – dig eller bakterierne?

På plakaten på den anden side er der mange ting, der er ved at gå galt omkring madlavningen. For at undgå at bakterierne får overtaget, bør du følge de tre hygiejnegrundregler, når du laver mad:

Varm op

Bakterier bliver dræbt af høj varme. Gennemsteg eller -kog derfor altid hakket kød, kød i tern og strimler samt fisk, fjerkræ og retter med æg. Hele kødstykker, f.eks. stæge, behøver ikke at blive gennemstegt, fordi bakterierne kun findes på overfladen af kødet.

Brug pasteuriserede æg til retter, som ikke varmes op, f.eks. koldskål, is og råcreme.

Køl af

De fleste bakterier holder op med at vokse, når temperaturen er lav. Derfor skal mælk, kød, pålæg, middagsresten o.l. opbevares i køleskabet ved højst 5°C.

Varm mad, som skal gemmes, skal kun lige dampe af, inden du sætter den i køleskab.

Undgå at sprede bakterier

Hold altid råvarer væk fra mad, som er klar til at blive spist. På den måde kan du undgå, at der kommer bakterier fra f.eks. rå kød over på den spiseklare mad.

Vask hænder, kniv og skærebræt, når du skifter fra én råvare til en anden, så du ikke spreder bakterier. Tør kødsaft op med køkkenrulle i stedet for med karkluden.

Sørg for en god personlig hygiejne og et rent køkken, når du laver mad.

Vil du vide mere?

Plakaten er et oplæg til debat om hygiejne i køkkenet. Den er en del af undervisningsmaterialet *Mad, hygiejne og mikroorganismer*, som Fødevarerdirektoratet og Danske Slagterier har udgivet. Hele undervisningsmaterialet kan ses på www.fdir.dk.

På www.danskesslagterier.dk kan du bestille Danske Slagteriers opskrifter samt materialer om svineproduktion og svinekød. Du kan også få tilsendt et katalog over undervisningsmaterialer på tlf. 33 11 60 50.

På Fødevarerdirektoratets hjemmeside kan du finde mange informationer om fødevarer - også hvis du vil vide mere om bakterier i maden. Se på www.altomkost.dk og på www.fdir.dk.

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarerdirektoratet

Mørketal Bygade 19

2860 Søborg

Tlf. 33 95 60 00

Fax 33 95 60 01

E-post: info@fdir.dk

Hjemmeside: www.fdir.dk



Hvem holder fest - dig eller bakterierne?

Ministeriet for Fødevarer, Landbrug og Fiskeri
Fødevarerdirektoratet

