

Колко знаеш за безопасността на храните?

1. Хранителните заболявания могат да доведат до смърт.

Вярно ✓

Грешно

Храни замърсени с вредни бактерии, вируси, паразити или химически вещества, причиняват повече от 200 болести - от диария до рак и може да доведат и до смърт.

2. Ако храната изглежда добре и мирише хубаво значи, че е безопасна да се яде.

Вярно

Грешно ✓

Миризмата, вкуса и външния вид на храните не са добър показател за това дали храната е безопасна. Някои опасни микроорганизми не променят външния вид на храната, докато други микроорганизми, които могат да причинят лошата миризма на храната, ужасния вкус и да изглежда отвратително няма да причинят заболявания.

3. Някои микроорганизми са полезни за производство на храни и напитки.

Вярно ✓

Грешно

Някои микроорганизми са полезни, за да се направи сирене, кисело мляко, ферментирани зеленчуци, бира и вино.

4. Каква трябва да бъде подходящата температура за хладилника в дома?

Под 8 ° C

Под 5 ° C ✓

Със задържане на температури под 5 ° C растежа на микроорганизмите се забавя или спира.

5. Съхраняването на сурови и готвени храни отделно предотвратява кръстосано замърсяване.

Вярно ✓

Грешно

Съхраняване на сурови и готвени храни отделно предотвратява замърсяване и контаминиране с микроорганизми. Суровата храна, особено месо, птиче месо и морски дарове могат да съдържат опасни микроорганизми, които при пряк контакт помежду им или с ръцете могат да попаднат върху други храни по време на приготвяне или при съхранение.