



Kvíz - Bezpečná manipulácia s potravinami – správne odpovede

1. Čo je pre bezpečnosť potravín pri varení prvoradé?

- d. dôkladne si umyť ruky

Ruky je potrebné si umývať vždy pred prípravou jedla aj počas nej. Taktiež po použití toalety, po kontakte so zvieratami, po manipulácii s odpadkami, pred konzumáciou potravín, po kašľaní a kýchaní. Práve na rukách sa často prenášajú vírusy a baktérie.

2. Prečo treba oddeľovať mäso, najmä hydinové, morské živočíchy, ako aj ich šťavy od ostatných potravín?

- c. ich šťavy môžu obsahovať nebezpečné mikroorganizmy

Okrem morských živočíchov aj mäso, najmä hydinové, ako aj ich šťavy, môžu obsahovať nebezpečné mikroorganizmy, ktoré sa môžu prenášať na ostatné potraviny počas prípravy jedál a skladovania.

3. Ako je najvhodnejšie rozmrazovať potraviny?

- a. v chladničke

Pri vyššej teplote, ako je napríklad aj izbová, sa mikroorganizmy sa môžu množiť veľmi rýchlo. Preto je najistejšie rozmrazovať potraviny pri nižšej teplote v chladničke.

4. Čo urobíme s potravinami, ktoré už boli raz rozmrazené?

- c. rozmrazené potraviny tepelne upravíme a už znova nezmrazujeme

Rozmrazené potraviny je pred konzumáciou potrebné tepelne upraviť, aby sa odstránili baktérie. Po rozmrazení ich už znova nezmrazujte.

5. Podľa čoho zistíme, že je mäso alebo hydina dostatočne uvarená/upečená?

- c. Keď je šťava číra (nie ružová)

Pri mäse a hydine je nevyhnutné sa presvedčiť, či je šťava číra, čo naznačuje, že mäso je dôkladne tepelne upravené.



6. Ako správne zaobchádzame so surovým mäsom, hydinou a inými potravinami?

- c. surové mäso oddelíme od ostatných potravín a používame naň iné nože a dosky

Surové mäso, tak ako aj morské živočíchy, môže obsahovať nebezpečné mikroorganizmy, ktoré sa môžu prenášať na ostatné potraviny aj počas prípravy jedál, preto je najvhodnejšie používať osobitné nože, dosky na krájanie, aj ďalšie náradie.

7. Ako je vhodné prenášať z obchodu potraviny, ktoré vyžadujú chladenie alebo mrazenie?

- c. v chladiacej taške a čo najskôr ich dáme do chladničky alebo mrazničky

Pri potravinách, ktoré si vyžadujú chladenie alebo mrazenie, treba preniesť čo najskôr, pri preprave použiť ideálne chladiacu tašku a doma ich čo najskôr vložiť do chladničky alebo mrazničky. Pri vyššej teplote, ako je napríklad aj izbová, sa totiž mikroorganizmy môžu veľmi rýchlo množiť.

8. Pred čím alebo kým musíme v kuchyni chrániť pripravené jedlo?

- b. pred hmyzom a zvieratami

Nebezpečné mikroorganizmy sa nachádzajú aj u zvierat a hmyzu a ak sa dostanú do kontaktu s jedlom, môžu ho kontaminovať.