



Tjek på temperaturen

Du har nu lært om bakterier, vækstbetingelser og temperaturer. På næste side ser du et termometer, og på denne side nogle udsagn. Placer disse udsagn, så de passer til temperaturen på termometeret. Er du i tvivl, kan du læse eller genlæse afsnittet **'Hvordan undgår man bakterier?'** eller **tale med din sidemakker** om, hvilke udsagn og temperaturer der passer sammen.

UDSAGN:

 Klip ud eller skriv dem selv ud for termometeret på næste side

Kogepunktet - Alle bakterier dræbes ved denne temperatur, dog ikke sporer

Salmonella og mange andre bakterier dør her

Bakterier har gode vækstbetingelser her

Køleskabstemperatur

Bakterier formerer sig ikke her

Nulpunktet

Frysertemperatur

Pssst...

Hvis du er i tvivl om temperaturen i et køleskab, en fryser eller lokalet, du er i, kan du måle efter **med et termometer**.

UDFYLD FELTERNE

Udfyld nu de tomme felter herunder. Genlæs afsnittet **'Hvordan undgår man bakterier?'**, hvis du er i tvivl, eller tal med din sidemakker om, hvilke temperaturer der er de rigtige.

Salmonellabakterier formerer sig ikke ved temperaturer under

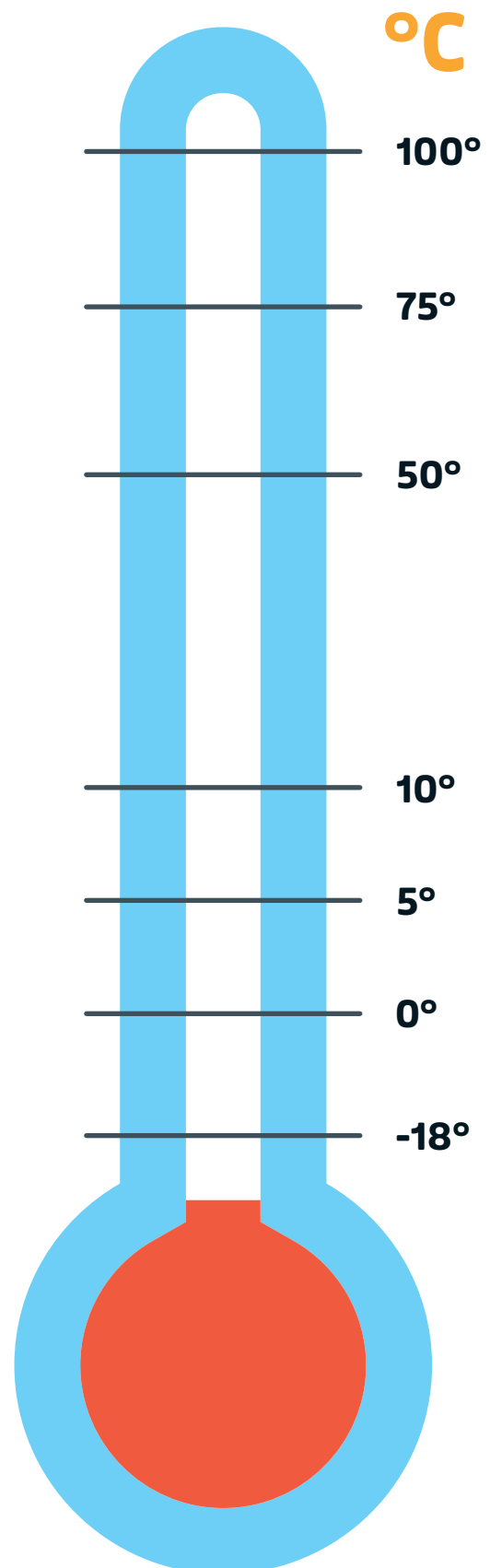
Salmonellabakterier har de bedste vækstbetingelser og formerer sig bedst ved temperaturer mellem

Salmonellabakterier dør ved temperaturer over

Campylobacterbakterier formerer sig ikke ved temperaturer under

Campylobacterbakterier har de bedste vækstbetingelser og formerer sig bedst ved temperaturer mellem

Campylobacterbakterier dør ved temperaturer over



Husk

Du kan placere udsagn både på linjerne med bestemte temperaturer eller i mellemrummet mellem temperaturer.