

Veilig eten en drinken

BACTERIE GROEI TEGEN GAAN

Wanneer je weet wat de basisbehoefte van bacteriën zijn, kan je deze wegnemen en de groei _____ vertragen of zelfs stoppen. Kijk nog eens naar de basisbehoeften van bacteriën...

WATER

Bacteriën hebben water of vocht nodig om te groeien. **Onze TIP:** droog bakjes en keukenmateriaal altijd goed af wanneer je ze opbergt.

TIJD

Sommige bacteriën delen zich elke 20 minuten, andere nemen meer tijd. **Onze TIP:** lees de hygiëncode na voor alle bewaartermijnen.

MIJN EIGEN IDEEËN

MIJN EIGEN IDEEËN

TEMPERATUUR

Bij lage temperaturen vertraagt de groei van bacteriën. Daarom moet de koelkast liefst op 4 °C staan. **Onze TIP:** controleer met een flesje olie.

VOEDING

Ook bacteriën hebben eiwitten en koolhydraten nodig. **Onze TIP:** let ook materiaal waar etensrestjes kunnen blijven zitten (schaar, blikopener, e.d.)

MIJN EIGEN IDEEËN

MIJN EIGEN IDEEËN