

TOIDUOHUTUS

KORDAMISKÜSIMUSED

1. Kes on mikroob?

Mikroobid ehk mikroorganismid on väikesed taimed ja loomad, mida näeb ainult mikroskoobi abil.

2. Nimeta vähemalt 2 mikroobi tüüpi.

Bakterid, pärmseened, hallitusseened

Vale vastuse variant: Viirused on elusa ja eluta looduse vahepealsed objektid.

3. Nimeta 4 kohta, kus võib mikroobe leiduda.

Õhk, vesi, muld, tolm, mustus, kanalisatsioon, toit, toidupakendid, riided, prügi, pinnad, vahendid, inimesed, putukad, loomad, linnud...

4. Nimeta 3 asja, mis on mikroobil paljunemiseks vaja.

Õige temperatuur, vesi (niiskus), toit, aeg kasvamiseks, õige aluse-happe tasakaal.

5. Miks muudavad mikroobid toidu ohtlikuks või söömiskõlbmatuks?

Kahjulikud ehk patogeensed mikroobid on mürgised ja toodavad toksine (mürke) toidu sisse.

Kui inimesed söövad neid toite, siis võivad nad saada toidumürgituse.

Paljud mikroobid toidus võivad inimese haigeks teha, kuna nad ärritavad seedeelundkonda.

6. Nimeta 2 viisi, kuidas toidukäitlejad saavad mikroobidega toidu ristsaastumist ennetada.

Käte pesemine enne toiduga tegelemist; pärast toore liha, kana, kala ja muu sellisega tegelemist; pärast WCs käimist; pärast toidujäätmete käsitlemist ja pärast aevastamist/kõhimist.

Toidu hoiustamisel tuleb hoida toored ja kuumtöödeldud toidud eraldi ning erinevate toitude valmistamisel peab kasutama erinevaid töövahendeid.

Toidu töötlemisel tuleb kasutada erinevat tüüpi toiduainete jaoks erinevat värvi lõikelaudu ning nuge.

7. Mis juhtub mikroobidega toidu külmutamisel?

Mikroobid muutuvad mitteaktiivseks (uinuvad), aga nad on ikka elus.

8. Mis juhtub mikroobidega külmkapis?

Mikroobid kasvavad ja paljunevad edasi aeglasemalt. Mõnede mikroobide areng peatub.

9. Nimeta 3 toidumürgituse sümptomit, mida sa silmaga ei näe.

Peavalu, külmavärinad, kõhuvalu, iiveldus, isutus, valutavad lihased.

10. Nimeta 2 toidumürgituse sümptomit, mida sa näed.

Kõhulahtisus, palavik, oksendamine, peapööritus.

11. Nimeta inimesi, kellele on toidumürgitus väga ohtlik.

Väikesed lapsed, rasedad, vanurid, haiged inimesed, nõrgenenud immuunsüsteemiga inimesed.

12. Nimeta 2 bakterit, mis võivad tekitada toidumürgitust.

Bacillus cereus, *campylobacter*, *escherichi coli* (*e.coli*), *salmonella*, *listeria*, *staphylococcus aureus* (*s.aureus*).

13. Nimeta 2 toiduainet, milles võib leiduda salmonellat.

Toores kana, toores liha, pastöriseerimata piim, toored munad.

14. Kuidas hakkavad toidud hallitama?

Hallitusseened eritavad väikeseid eoseid, mis maanduvad toidu pinnal.

Eosed idanevad (hakkavad kasvama) ja juurduvad toidu külge, kui kasvutingimused on õiged.

15. Milline on ohtlik temperatuuriala? Mis toimub bakteritega ohtlikul temperatuuril?

Temperatuur vahemikus +2 – +6 °C. Bakterid paljunevad kiiresti.

16. Miks kasutatakse toiduvalmistamisel roostevabast terasest panne?

Roostevabast terasest pannid ei reageeri toidus leiduvate hapetega. On kergesti puhastatavad.

17. Miks peab toidu kuumutama vähemalt 65 °C kraadini?

Veendumaks, et kahjulikud bakterid on hävinenud.

18. Miks ei tohi kemikaale hoida toidu lähedal märgistamata pudelites?

Märgistamata pudelitesse pandud kemikaale (näiteks valgendaja) ei tohi hoida toidu lähedal, kuna neid võib eksikombel lisada toitu ja põhjustada toidumürgituse.