

## Rešitve: MI HRANA LAHKO ŠKODUJE?



1. Po čem se ločijo pokvarjena živila od tistih, ki jih lahko zaužijemo?  
Pokvarjena živila spremenijo barvo, imajo neprijeten vonj, pojavi se plesen, postane mehka (gnila).
2. Kdaj je hrana **VARNA**?  
Hrana je varna , ko ne vsebuje mikroorganizmov, strupov, tujkov in drugih snovi, ki bi škodovala zdravju.
3. Kako pride mikroorganizem v hrano?  
Mikroorganizmi pridejo v hrano z uporabo nečiste kuhinjske opreme, z nehigieno kuharja (umazana obleka, kihanje, kašljanje...), z uporabo umazanih živil, s prisotnostjo živali, smeti ...
4. Kaj potrebujejo mikroorganizmi za rast in razmnoževanje?  
Mikroorganizmi za rast potrebujejo hranilne snovi, vlago, primerno temperaturo (visoka temperatura jih uniči), čas.
5. V učbeniku so napisani 4 članki o zastrupitvi ljudi s hrano. Preberi jih in izpiši kakšni so znaki zastrupitve s hrano?  
Znaki zastrupitve s hrano so bruhanje, bolečine v trebuhu, driska, povišana telesna temperatura ...
6. Kaj storiti, da bo hrana varna?  
Da bo hrana varna jo pripravljamo v čisti kuhinji, surovo hrano ločujemo od kuhane, hrano shranjujemo v hladilniku, hrano dobro temperaturno obdelamo ( mora biti dobro kuhana).