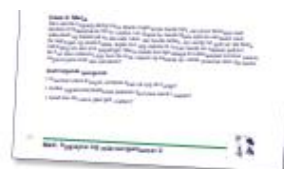


Besvarelse af cases

Løsning til opgave 5:

Case 1: Thomas

Der kan være tale om Salmonella i kyllingen, f.eks. fordi den ikke har været gennemstegt. Campylobacter kunne også være en mulighed, men der er oftere kortere inkubationstid ved en infektion med Salmonella end med Campylobacter.



Case 2: Maria

Der kan være tale om Staphylococcus aureus fra caféjejerens bulne finger. Bakterierne er blevet overført til maden, som ikke har stået koldt nok, så bakterierne har haft lejlighed til at formere sig og danne gift (toksin).

Case 3: Mette

Der kan være tale om Bacillus cereus, som er en sporedannende bakterie. Der kan have været sporer i de tørrede krydderier. Sporerne har overlevet opvarmningen og har fået tid til at udvikle sig til bakterier i løbet af eftermiddagen, hvor maden stod lunken på komfuret. Desuden er retten måske ikke blevet varmet godt nok igennem, inden den blev spist.

