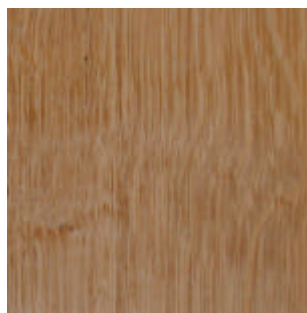
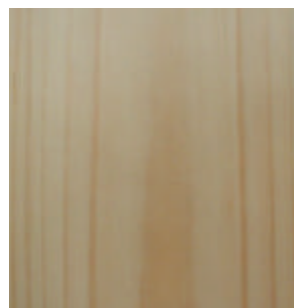




TEKNOLOGISK
INSTITUT



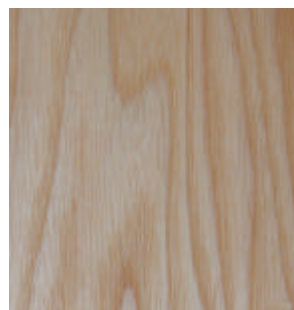
Eg



Fyr



Bøg



Ask

God hygiejne starter på et
skærebræt af

TRÆ

Overrasket?



Pjecen er et resultat af et fælles nordisk projekt i samarbejde med Norsk Treteknisk Institut, Teknologisk Institut, Träteck, Icelandic Fisheries Laboratories og Fiskeriforskning.



Träteck



TRYG MADLAVNING HJEMME I KØKKENET

Træ dræber bakterier

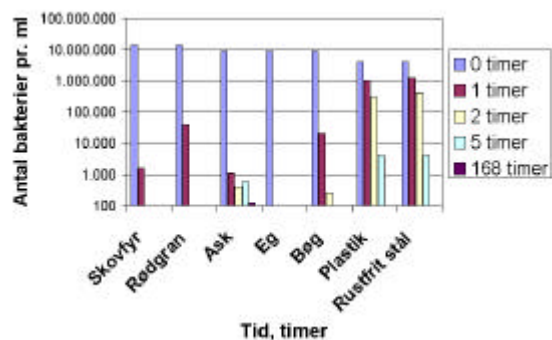
Træ er et godt hygiejnisk materiale. Et skærebræt af træ giver bakterierne dårligere levebetingelser end andre materialer.

Dermed afliver et fælles nordisk projekt myten om, at træ er svært at rengøre effektivt.

Fakta

Laboratorieforsøg og studier i levnedsmiddelindustrien viser, at:

- bakterier har væsentligt dårligere levevilkår på træ sammenlignet med kunststof og stål.
- bakterier har dårlige levevilkår på træ. Specielt tørt træ.



Træ, plastik og stål påføres bakterier. Overlevelsestiden for bakterierne måles. Skovfyr og rødgran er savskåret træ, ask, eg, bøg er høvlet træ.

Baggrund

Undersøgelserne er foretaget af førende nordiske, tyske og schweiziske forskningsinstitutioner – deriblandt Teknologisk Institut, Danmark.

I laboratorieundersøgelser har vi podet forskellige træsorter (eg, fyr, rødgran, bøg og ask), plastik og stål med harmløse bakterier, som på mange måder ligner de frygtede bakterier Salmonella, Camphylobacter og Listeria.

Vi har også foretaget undersøgelser på paller, fiskekasser og emballage i levnedsmiddelindustrien, og resultatet er det samme: ”Træ er et hygiejnisk materiale i kontakt med mad”.

Vores råd til dig:

- Brug skærebrætter af massivt træ (uden lak).
- Køb to skærebrætter – brug det ene til grøntsager og det andet til kød.

Rå varer som fersk kød, fjerkræ, fisk, skaldyr og grøntsager indeholder normalt millioner af bakterier – de fleste harmløse. Da man ikke kan se bakterierne, er det nødvendigt at holde arbejdsgangene i køkkenet adskilte fra hinanden: Råt kød, snitning af grøntsager og smøring af madpakker må ikke blandes samtidigt.

- Rengør skærebrættet med almindeligt opvaskemiddel. Skyl efter med så varmt vand som muligt. Tør brættet med et viskestykke og opbevar det et tørt sted.

Det er praktisk at have flere skærebrætter, så du altid har et tørt ved hånden.

- Du kan også få træets fordele ved at vælge en bordplade af massivt træ.
- Benyt www.teknologisk.dk eller www.trae.dk, hvis du vil vide mere.

Træ er et smukt materiale med mange anvendelsesmuligheder.

Brug det og gør det rent med omtanke.

God fornøjelse med tryk madlavning hjemme i dit køkken.