Lees onderstaande bijlage en ga verder naar de tweede pagina en voer de koelkast opdracht uit





Zoals je bij stap 1 in de theorie kon zien zijn er veel verschillende soorten bacteriën in de keuken te vinden.

- salmonella  
- campylobacter  
- [Listeria monocytogenes](http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/listeria.aspx)  
- [Bacillus cereus](http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/bacillus-cereus.aspx)  
- [Clostridium botulinum](http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/clostridium-botulinum.aspx)  
- [Clostridium perfringens](http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/clostridium-perfringens.aspx)  
- [E. coli](http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/e-coli.aspx)  
- [Staphylococcus aureus](http://www.voedingscentrum.nl/encyclopedie/staphylococcus-aureus.aspx)

Zoek op internet op wat voor bacteriën dit zijn en wat voor ziektes je hiervan kunt krijgen en werk dit uit in word. Dit mag in groepjes van 2.