

Rare Burgers

By Sean Poulter Consumer Affairs Editor

The *Food Standards Agency* (FSA) has issued new guidelines that appear to be contradictory. The advice of the watchdog used to be to cook all burgers through to ensure harmful bacteria such as *E.coli* are destroyed. But yesterday officials recommended that food outlets no longer need to abide by the regime if they can show the meat is from a safe supplier. The move follows pressure from some gourmet burger chains, pubs and restaurants which argue that the meat tastes better if it is pink in the middle.

An FSA spokesman said: "In places where people eat out, the food industry is able to implement strict controls and this helps to minimise the risk of people getting ill. It is unrealistic to expect similar controls in the home, so our advice remains burgers be cooked at home should be cooked until no pink bits remain."

Daily Mail, 2015



Tekst 12 Rare Burgers

- 1p 39 Wat wordt er in dit artikel over nieuwe richtlijnen van de FSA gezegd?
- A De volksgezondheid loopt gevaar als mensen ze negeren.
 - B Het is onmogelijk om te controleren of ze nageleefd worden.
 - C Men verwacht dat ze uiteindelijk afgekeurd zullen worden.
 - D Ze zijn anders voor restaurants dan voor mensen thuis.

Bronvermelding

Een opsomming van de in dit examen gebruikte bronnen, zoals teksten en afbeeldingen, is te vinden in het bij dit examen behorende correctievoorschrift.