

Fødevarehygiejne og -sikkerhed

Fødevarernes rejse – Lærerark

Baggrund

Dette materiale er finansieret af Den Europæiske Unions SafeConsume-projekt, som er et EU projekt der arbejder for at reducere forekomsten af sygdomme forårsaget af fødevarebårne mikroorganismer. Læs mere om projektet her: <http://safeconsume.eu/>.

Dette materiale er udviklet ud fra undersøgelser i samarbejde med elever og lærere fra hele Europa og er blevet testet under udviklingen på skoler. Ud fra undersøgelser af forbrugere i hele Europa er der identificeret adskillige fødevarerrelaterede risikoadfærd, som vi søger at forbedre viden om.

Denne aktivitet dækker fødevarers rejse og de forskellige risici for fødevarerens sikkerhed og for krydsforurening fra indkøb til forberedelse, madlavning og servering af maden og håndtering af rester.

Læringsmål:

1. At forstå, at der kan være skadelige mikroorganismer i vores mad der kan give fødevareinfektion eller madforgiftning, hvor disse kan findes, og hvilke risici og konsekvenser fødevarebårne sygdomme kan medføre.
2. At forstå krydssmitte/krydsforurening og hvordan det opstår og udvikler sig, samt give færdigheder i god hånd- og fødevarehygiejne så disse inkorporeres i ens hverdag og derved hjælper den enkelte med fortsat at være sund og rask.
3. At forstå smittekæden og de kritiske punkter for fødevarehygiejnen.

Materialer:

- Fødevarernes rejse PowerPoint præsentation
- Fødevarernes rejse elev arbejdsark
- SafeConsume Fødevarernes rejse animation

Læseplan

Designet til 11-14 årige, men kan tilpasses til 15-18 årige.



Introduktion

Brug de indledende slides til at diskutere fødevarebåren sygdom, almindelige symptomer og hvordan du ikke med sikkerhed kan sige, hvilken mad der forårsagede sygdommen.

Brug SafeConsume Food Journey-animationen, og introducer klassen til begrebet krydssmitte og god fødevarehygiejne og praksis i hjemmet ved at vise animationen.

Introducer konceptet med Fødevarernes rejse for eleverne, og hvordan mikroorganismer kan formere sig ved hvert trin på denne rejse og forskellige risici for krydssmitte.

Forklar for eleverne, at de vil se nærmere på fødevarers rejse i resten af lektionen.

Brug powerpoint præsentationen til at diskutere risici for fødevarerikkerhed og løsninger til at reducere disse risici for hvert trin i madens rejse (planlægning og indkøb; pakning og transport; opbevaring; tilberedning af mad; madlavning; opbevaring af rester). Eleverne kan udfylde det tilsvarende arbejdsark, mens de udfører denne øvelseparvis, i små grupper eller som en del af en klassesdiskussion.

Valgfrit: Brug powerpoint præsentationen til at udføre øvelsen om at være uopmærksom i køkkenet. Efter øvelsen diskuteres med eleverne, hvilken indvirkning det kan have på fødevarerikkerheden, hvis man er uopmærksom eller bliver forstyrret i, hvad man gør i køkkenet (man kan f.eks. glemme at vaske hænder eller komme til at bruge den samme kniv til at skære råt kød og grøntsager).

Diskuter derefter med eleverne, hvordan de kan undgå at blive forstyrrede i hvad de gør og hvordan de kan planlægge afbrydelse af smitte, for eksempel ved at lægge snavsede knive direkte ned i vasken efter brug, at afslutte, hvad de laver, inden de tager sig af det, der nu kræver deres opmærksomhed (fx bliv færdig med at vaske dine hænder, før du tager telefonen)

