

# Fødevarehygiejne & - sikkerhed

## Eksempler på fødevarerikkerhed

### Elev-svarsider

#### Eksempel 1

*Anna får symptomer på en fødevarebårne sygdom efter at have spist grillmad en aften. Anna tager til lægen.*



- 1. Er du enig eller uenig med Annas udsagn om hvorvidt fødevarebårne sygdomme gør vores immunforsvar stærkt og hvorfor?**
- 2. Hvorfor kan fødevarebårne sygdomme potentielt være mere farligt for nogle grupper mennesker så som gravide, ældre, børn under fem og folk med et svækket immunforsvar?**
- 3. Hvordan kan man sikre, at maden bliver forberedt sikkert, når man laver grillmad? Tænk både på forbrugerens sikkerhed (den, der spiser maden), personlig sikkerhed og på at holde redskaber og udstyr hygiejnisk**



## Eksempel 2

Thomas' mor er ved at tilberede kylling til aftensmaden og tager det hen til vasken for at vaske den



1. Er du enig eller uenig med Thomas' kommentar vedrørende at vaske kyllingen og hvorfor?
2. Hvorfor kan det være svært at ændre sine vaner om fødevarehygiejne i hjemmet?
3. Hvilke vaner om fødevarehygiejne kan du have fået med hjemmefra? Er nogle af dem gode eller dårlige?
4. Hvordan kan du minde dig selv om at følge gode fødevarehygiejneregler og på at få nogle gode vaner i køkkenet derhjemme, i skolen eller på arbejdet?



## Eksempel 3

Hugo er i gang med at lave sin frokost til i morgen. Han tjekker køleskabet for at se hvad han kan bruge.



1. Er du enig eller uenig med Hugo, der bruger skinken, der er udløbet på dato og hvorfor?
2. Hvad er forskellen mellem i "sidste anvendelse" og "bedst før" datoer?
3. Hvilke eksempler på fødevarer kan du komme på, som er mærket med "sidste anvendelse" og hvilke med "bedst før"? Hvordan er de forskellige?



## Eksempel 4

*Steffen og hans familie spiser middag derhjemme. De snakker om en familie, som blev syge efter at have spist på en buffetrestaurant i sidste uge*



- 1. Er du enig eller uenig med Steffen og hans datters kommentarer omkring at spise ude?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 2. Er du enig eller uenig med Steffens kones kommentarer omkring fødevarebåren sygdom og hvorfor?**
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
- 3. Hvorfor kan folk tro at buffeter eller restauranter er mere risikobetonede end madlavning derhjemme?**



## Eksempel 5

*Maria og hendes bror er ved at forberede frokost til deres gæster. Maria har allerede forberedt grøntsagerne og skal til at gøre det samme med kødet.*



- 1. Diskuter hvilke metoder til fødevarer sikkerhed som Maria skulle have fulgt, da hun forberedte grøntsagerne, salaten og kødet. Hvilken temperatur skulle køleskabet være sat til? Hvor skulle de forskellige ting have været opbevaret i køleskabet?**
- 2. Diskuter hvorvidt skærebrætter af plast er mere sikre end dem i træ og hvorfor?**
- 3. Diskuter hvordan krydskontaminering kan ske, hvis køkkenudstyr og -redskaber ikke bliver brugt ordentligt under tilberedningen af fødevarer og hvis ikke overflader bliver rengjort.**
- 4. Diskuter hvorvidt du ville bruge forskelligfarvede skærebrætter i din husholdning.**

