# Élelmiszerbiztonság és - higiénia

## Rizikós helyzetek

### Feladatlap

### 1. történet

*Anna egy grillezés után ételmérgezés tüneteit tapasztalja. Elmegy a gyógyszertárba, hogy tanácsot kérjen.*



### Egyetértesz Anna véleményével, miszerint az élelmiszer-eredetű megbetegedések erősítik az immunrendszert? Indokold meg, hogy miért /miért nem!

### Miért lehetnek az élelmiszer-eredetű megbetegedések veszélyesebbek egyes csoportok (pl. terhes nők, idősek, öt év alatti gyermekek, legyengült immunrendszerrel rendelkezők) számára?

### Hogyan készíthetünk biztonságos ételt egy grillezésen? Ne feledkezz meg a személyi higiéniáról és a felhasznált eszközök, felületek tisztaságáról sem!

## 2. történet

*Zsombor anyukája csirkét készít vacsorára, és előtte meg akarja mosni a nyers húst.*

**

### Egyetértesz Zsombor kijelentésével arról, hogy nem kell megmosni a csirkét? Indokold, hogy miért/miért nem!

### Miért lehet nehézkes az élelmiszerhigiéniával kapcsolatos otthoni szokások megváltoztatása?

### Milyen élelmiszerhigiéniai szokásokat tanultál otthon? Ezek helyesek, vagy helytelenek?

### Mit tehetsz annak érdekében, hogy helyesen alkalmazd az élelmiszerhigiéniai szabályokat mind otthon, mind az iskolában/munkahelyen?

## 3. történet

*Dávid a holnapi kirándulásra szendvicset készít magának. Megnézi, hogy mi van otthon a hűtőben.*



### Egyetértesz Dáviddal a lejárt sonka felhasználásával kapcsolatban? Indokold, hogy miért/miért nem!

### Mi a különbség a fogyaszthatósági idő és a minőségmegőrzési idő között?

### Írj példákat fogyaszthatósági idővel és minőségmegőrzési idővel rendelkező élelmiszerekre!

## 4. történet

*Bence és családja otthon vacsoráznak. Vacsora közben egy másik családról beszélgetnek, akik a múlt héten megbetegedtek miután egy étteremben ebédeltek.
 *

### Egyetértesz Bence és a lánya véleményével az éttermi ételek biztonságával kapcsolatban?

### Egyetértesz Bence feleségének az élelmiszer-eredetű megbetegedésekről tett kijelentésével? Indokold, hogy miért/miért nem!

### Miért gondolhatják, hogy büfékben, vagy éttermekben enni kockázatosabb, mint otthon??

## 5. történet

*Mária és a testvére ebédet készítenek a vendégeiknek. Mária előkészítette a zöldségeket, hozzákezd a húshoz.*



### Milyen élelmiszerhigiéniai gyakorlatokat kell követnie Máriának a zöldségek, a saláta és a hús előkészítése során? Milyen hőmérsékletre kell beállítani a hűtőszekrényt? A különböző ételeket a hűtőszekrény melyik részében kell tartani?

### A műanyag vágódeszkák biztonságosabbak a fa vágódeszkáknál? Indokold, hogy miért/miért nem!

###

### Milyen módon történhet keresztszennyeződés a konyhai eszközök vagy felületek nem megfelelő tisztítása esetén?

### Használnátok különböző színű vágódeszkákat otthon?