

# Élelmiszerbiztonság és - higiénia

## Rizikós helyzetek

### Feladatlap

#### 1. történet

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



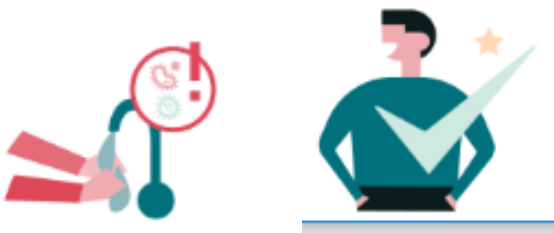
Egyetértesz Anna véleményével, miszerint az élelmiszer-eredetű megbetegedések erősítik az immunrendszert? Indokold meg, hogy miért /miért nem!

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 higiéniaról 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?

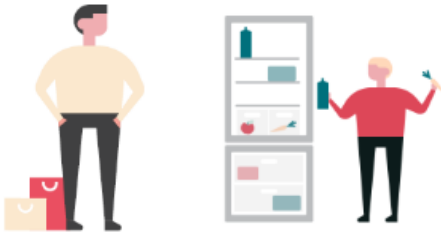
Milyen élelmiszerhigiéniái szokásokat tanultál otthon? Ezek helyesek, vagy helytelenek?

Mit tehetsz annak érdekében, hogy helyesen alkalmazd az élelmiszerhigiéniái 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 élelmiszerhygiéniai 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?

Használhatok különböző színű vágódeszkákat otthon?

