

# Élelmiszerbiztonság és - higiénia

## Rizikós helyzetek

### Bevezetés

Ezen tananyagok az Európai Unió SafeConsume elnevezésű projektjének keretében készültek. A project célja az élelmiszer-eredetű megbetegedések számának csökkentése. További információkat a <https://safeconsume.eu/> oldalon talál.

A tananyagok kidolgozását diákok és pedagógusok bevonásával megvalósuló igényfelmérés, majd tesztelés előzte meg. Az európai fogyasztókkal végzett kutatások eredményeként számos, az élelmiszerekkel kapcsolatos kockázatos magatartást sikerült azonosítani, amelyekkel kapcsolatos ismeretek fejlesztése a projekt kiemelkedő célja volt.

Jelen feladat néhány Európa-szerte elterjedt élelmiszerbiztonsággal kapcsolatos szokással és tévhitel foglalkozik. Az óra olyan kockázatos helyzeteket mutat be, amelyek a gyerekekkel, és családjikkal is előfordulhatnak.

### Kapcsolódási lehetőségek a kerettantervhez:

- **Biológia – egészségtan**
  - Az élelmiszer eredetű megbetegedések, járványok, higiénia (6-8. osztály)
  - Baktériumok az élelmiszerekben; Élelmiszerminőség, ételválasztás, élelmiszerhigiénia (9-10. osztály)
  - Az élelmiszerek minősége, összetételek, az élelmiszerhigiénia fontossága (11-12. osztály)
- **Környezetismeret (gyakorlat)**
  - A hőmérséklet hatása: élelmiszerbiztonsági szabályok; a főzés, sütés, hűtés hatása az élelmiszer eltarthatóságára (4-6. osztály)
- **Kémia**
  - Jelölések az élelmiszereken és étrend kiegészítőkön, élelmiszerek tartósítása, adalékanyagok (6-8. osztály)
- **Technika, életvitel és gyakorlat**
  - Ételkészítés, tartósítási módszerek, ételmaradékok kezelése; A személyi és konyhai higiénia szabályai (4-6. osztály)
  - Egészséges táplálkozás (tudatos élelmiszer-választás, egészséges élelmiszerek, élelmiszerbiztonság, ételmeztésbiztonság, az élelmiszerek kezelésének és tárolásának szabályai (11-12. osztály)

### A tananyag célja:

1. Az élelmiszer-eredetű megbetegedések következményeinek és az immunrendszerre gyakorolt hatásainak megértése



2. Az élelmiszerhigiéniai szabályok be nem tartásának következményei, pl. keresztzennyeződés, megelőzési lehetőségek
3. Élelmiszerek címkéinek értelmezése
4. Az élelmiszerbiztonság és az élelmiszerminőség közötti különbség megértése
5. Az otthon készített és az étteremben vásárolt élelmiszerek élelmiszerbiztonsági vonatkozásainak megértése

## Kapcsolódó anyagok:

- „Rizikós helyzetek” PowerPoint előadás
- „Rizikós helyzetek” feladatlap diákoknak
- „Rizikós helyzetek” feladatlap megoldásai

## Korosztály

A tananyagokat 15-18 éves diákok számára fejlesztették ki, de egyszerűen adaptálható a 11-14 éves korosztály igényeihez is.

## Óraterv

1. Nézzük végig a **Rizikós helyzetek PowerPoint** előadást. Az egyes történetek különböző szereplőket és élelmiszerbiztonsági szituációkat mutatnak be.
2. A szituációk megvitatását a diákok végezhetik párokban vagy kis csoportokban. A felmerülő kérdéseket és válaszait írják le a **Rizikós helyzetek feladatlapra**.
3. A feladatlap kitöltését a diákok végezhetik párokban vagy kis csoportokban. Ezt követően csoportosan beszéljék meg a szituációk során felmerülő kérdéseket és válaszokat.
4. Az osztállyal közösen is beszéljük meg a szituációkat, a kérdéseket és válaszokat.
5. A **Rizikós helyzetek feladatlap megoldásai** dokumentum felhasználható a beszélgetés során, segítségével ellenőrizhetjük, hogy minden lényeges élelmiszerbiztonsági kérdés felmerült-e.

