

Élelmiszerbiztonság és - higiénia

Az élelmiszer útja - Tanári segédanyag

Bevezetés

Ezen tananyagok az Európai Unió SafeConsume elnevezésű projektjének keretében készültek. A projekt célja az élelmiszer-eredetű megbetegedések számának csökkentése. További információkat a <http://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 élelmiszerrel kapcsolatos kockázati magatartást sikerült azonosítani, amelyekkel kapcsolatos ismeretek fejlesztése a projekt kiemelkedő célja.

Jelen tananyag segítségével az élelmiszer útját kísérhetjük végig a vásárlástól az előkészítésen, főzésen keresztül egészen az elkészült ételek elfogyasztásáig, illetve az ételmaradékok tárolásáig, különös tekintettel az egyes lépések során felmerülő élelmiszerbiztonsági és keresztszennyeződést okozó kockázatokra.

A tananyag célja:

1. Az élelmiszerekben előforduló, élelmiszermérgezést okozó káros mikrobák megismerése. Az élelmiszermérgezés kockázatának és következményeinek megismerése.
2. A keresztszennyeződés koncepciójának megértése, a jó élelmiszerhigiéniai gyakorlat fontosságának szerepe az egészség megőrzésében.
3. Az élelmiszerhigiénia kritikus lépéseinek megismerése.

Kapcsolódó anyagok:

- “Az élelmiszer útja” PowerPoint előadás
- “Az élelmiszer útja” feladatlap diákoknak
- “Az élelmiszer útja” feladatlap megoldásai
- SafeConsume “Az élelmiszer útja” videó

Korosztály

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

Óraterv

1. A bevezető diák segítségével vitassák meg az élelmiszer-eredetű megbetegedéseket, a leggyakoribb tüneteket, illetve a megbetegedést okozó élelmiszer beazonosításának problémáit.
2. A SafeConsume „Az élelmiszer útja” videó segítségével mutassa be az osztálynak a keresztszennyeződés fogalmát, a helyes élelmiszerhigiéniai gyakorlatok fontosságát a háztartásban.



3. Mutassa be az osztálynak “Az élelmiszer útja” koncepciót, illetve hogy az egyes lépések során hogyan szaporodnak a mikroorganizmusok, különös tekintettel a felmerülő keresztaszennyeződési lehetőségekre.
4. Az óra további részében részletesen megismerkednek az élelmiszerek útjával a vásárlástól egészen a fogyasztásig.
5. “Az élelmiszer útja” PowerPoint előadás segítségével vitassák meg az egyes lépések (tervezés, vásárlás, csomagolás, szállítás, tárolás, előkészítés, főzés, maradékok kezelése) kapcsán felmerülő élelmiszerbiztonsági kockázatokat, és a lehetséges megoldásokat.
6. A kapcsolódó feladatlapot a diákok párokban, kis csoportokban vagy közösen töltik ki.

Kiegészítő feladat: Zavaró hatások a konyhában

Játsszuk el, hogy milyen zavaró hatások adódhatnak a konyhában, amelyek kiközösíthetnek a helyes higiéniai gyakorlatból!

Szereplők:

1. Egy vállalkozó diák éppen sült csirkét készít a konyhában. Főzés közben betartja és elmondja a tanórán tanult alapvető élelmiszerbiztonsági és -higiéniai szabályokat.
2. Miközben a “szakács” éppen készíti az ételt, 3 - 4 kiválasztott diák megpróbálja elvonni a „szakács” figyelmét a biztonságos főzésről.
3. Az osztály vitassa meg, hogy milyen zavaró hatások a leggyakoribbak a konyhában.

Példák:

- A háziállat megzavarja a gazdit, például ellop egy darabka ételt
- A kisgyermek sír, figyelmet igényel
- Telefoncsörgés
- Az élelmiszer leesik a földre
- Valami odaég, vagy kigyullad

A szituációs gyakorlat után vitassuk meg a diákokkal, hogy a zavaró hatások következményeképp milyen élelmiszerbiztonsági hibák fordulhatnak elő a konyhában a főzés során. (pl. elfelejtünk kezet mosni, ugyanazt a kést használjuk a nyers húsok és a zöldségek szeletelése során)

A szituációs játék után beszéljük meg, hogy mit tehetünk annak érdekében, hogy csökkentsük a zavaró hatások következményeképp jelentkező élelmiszerbiztonsági hibákat (pl. a koszos kést használat után azonnal a mosogatómedencébe helyezzük, mossunk alaposan kezet mielőtt felvesszük a telefont).

