**8.-10.TRINN – TIME 6**

**Mathygiene og sikkerhet**

**Disse ressursene er finansiert av EU SafeConsume- prosjektet, som er et EU-finansiert prosjekt for å redusere sykdom forårsaket av matbårne patogener. Mer informasjon finner du på safeconsume.eu/.**

**Ressursene har blitt testet på elever og lærere fra hele Europa og forskningen har resultert i dette lærematerialet.**

**Hvordan bruke disse ressursene?**

**Du finner et sammendrag av SafeConsume-leksjonene nedenfor. For å få tilgang til full informasjon og ressurser; inkludert lærerark, PowerPoints, studentoppgaver og svarark: Gå til e-Bug-nettstedet og fanen safeconsume.**

# **Relevans**

**Stikkord**

## Mat og helse

* **Helse og forebygging**
* **Spise sunt**

## Naturfag

* **Levende ting og deres miljøer**

# **Nettlenker**

**e-bug.eu/eng/KS3/lessons/ Food-Hygiene**

**Mikrober matbårne sykdommer bakterier brukes innen best før kjøling parasitt**

**Den neste serien med undervisning- planer innen mathygiene er utviklet som en del av SafeConsume- prosjektet (safeconsume.eu): Et euro- peisk samarbeid for å redusere helse- belastning fra matbårne sykdommer.**

88

# **Time 1:**

**Mattrygghet scenarier Timeinnhold**

**Etter undersøkelser med forbrukere over hele Europa, er det avdekket dårlig mathygiene. Hensikten med denne timen er derfor å gjøre elev- ene bedre rustet til å tenke på mat- hygiene og sikkerhet når de er i kontakt med ulike typer mat. Denne aktiviteten inneholder sentrale misoppfatninger rundt datoetiketter og matsvinn.**

# **Kompetansemål**

## Elevene vil kunne:

* + **Forstå matetiketter og hvorfor disse er viktige for oss**
	+ **Forstå forskjellen mellom mattrygghet og matkvalitet**
	+ **Forstå hvordan du oppbevarer og bruker ulike typer mat**
	+ **Forstå konsekvensene av å ikke følge matetikettene på riktig måte**

**Time 2:**

**Nyttige og skadelige mikrober**

**Timeinnhold**

**Denne aktiviteten inkluderer de tre viktigste mikrobene, og**

**introduserer en fjerde, parasitter. Elevene lærer hvordan parasitter kan finnes i mat. Elevene skal også lære hvordan nyttige mikrober brukes i næringsmiddelindustrien, og hvor skadelige mikrober kan føre til matbåren sykdom. Denne timen**

**inkluderer også hvilke fem matbårne patogener som det er mest av i Europa: *Salmonella, Campylobacter, Toxoplasma, Norovirus* og *Listeria.* monocytogener.**

# **Kompetansemål**

## Elevene vil kunne:

* **Forstå at matbåren sykdom er forårsaket av mikrober, og at det finnes fire forskjellige typer**
* **Forstå forskjellen mellom virus, bakterier, parasitter og sopp**


## Forstå at det finnes nyttige mikrober i mat

* **Forstå viktigheten av riktig håndtering av mat for å unngå matbårne sykdommer**

89

# **Time 3: Brukerveiledning**

**Timeinnhold**

**Denne aktiviteteten inkluderer reisen til mat og de ulike risikoene for matsikkerhet og krysskontaminering fra kjøp, tilberedning og inntak**

**av mat, og hvordan rester skal oppbevares. Timen inkluderer en nyttig animasjon (engelsk versjon: SafeConsume Food Safty - User Journey Animation - YouTube**

# **Kompetansemål**

## Alle elever vil kunne:

* **forstå at det er skadelige mikrober i mat som kan forårsake**

**matforgiftning, hvor man kan finne de, risikoer og konsekvenser av matforgiftning.**

## forstå krysskontaminering og hvordan det oppstår og utvikler seg. Lære seg god hånd- og mathygiene ved tilberedning av mat i hverdagen for å kunne opprettholde god helse.

* **forstå infeksjonskjeden og kritiske punkter for mathygiene.**

90