



# SAFE CONSUME

## 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/](http://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

##### Mat og helse

- Helse og forebygging
- Spise sunt

##### Naturfag

- Levende ting og deres miljøer

#### @ Nettlenker

[e-bug.eu/eng/KS3/lessons/Food-Hygiene](http://e-bug.eu/eng/KS3/lessons/Food-Hygiene)

#### Stikkord

Mikrober matbårne sykdommer bakterier brukes innen best før kjøling parasitt

Den neste serien med undervisningsplaner innen mathygiene er utviklet som en del av SafeConsume-prosjektet ([safeconsume.eu](http://safeconsume.eu)): Et europeisk samarbeid for å redusere helsebelastning fra matbårne sykdommer.

## Time 1: Mattrygghet scenarier

### ☰ Timeinnhold

Etter undersøkelser med forbrukere over hele Europa, er det avdekket dårlig mat hygiene. Hensikten med denne timen er derfor å gjøre elevene 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



## **Time 3:**

# **Brukerveiledning**

### **Timeinnhold**

Denne aktiviteten 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.

