**8.-10. TRINN FORDYPNING, VGS – TIME 5**

**Mathygiene og sikkerhet**

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

**Ressursene har blitt testet ut 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 ved å bruke lenken nedenfor.**

# **Relevans**

**Stikkord**

Mat og helse

* **Helse og forebygging**
* **Å spise sunt**
* **Å forberede til matlaging/koking**

Naturfag

* **Levende ting og deres miljøer**

**Mikrober, matbårne sykdommer, bakterie, best før, brukes innen, kjøling, parasitter**

**Den neste serien med undervisnings- planer innen mathygiene er utviklet som en del av SafeConsume- prosjektet (safeconsume.eu):**

**Et europeisk samarbeid for å redusere helsebelastning fra matbårne sykdommer.**

78

78

# **Time 2: Utbruddsundersøkelse**

**Nettlenker**

**https://**[**www.e-bug.eu/no-no/ks4-**](http://www.e-bug.eu/no-no/ks4-) **food-hygiene**

**Timeinnhold**

**Time 1:**

**Mattrygghet scenarier Timeinnhold**

**Denne aktiviteten undersøker oppfatninger og misoppfatninger om matsikkerhet. Timen inneholder vanlige scenarier som barn, unge mennesker og deres familier kan relatere til, og diskusjonspunkter tilknyttet hvert enkelt scenario.**

# **Kompetansemål**

Alle elever skal:

* + Forstå at matbåren sykdom kan få alvorlige konsekvenser og kke bidrar til styrking av immunforsvaret.
  + Forstå konsekvensene av å ikke følge mathygiene hjemme, for eksempel matforurensning,

og hvordan forhindre dette.

* + Forstå ulike matetiketter og hvorfor disse er viktige.
  + Forstå forskjellen mellom mattrygghet og matkvalitet.
  + Forstå at maten som blir tilberedt hjemme ikke nødvendigvis er tryggere å spise enn mat du får servert på restaurant.

**Etter undersøkelser med forbrukere fra hele Europa, har matrelatert risikoatferd blitt identifisert.**

**Denne aktiviteten viser et utbrudd i et middagsselskap, og hva som skjer når regler for mathygiene og mattrygghet ikke blir fulgt.**

# **Kompetansemål**

Alle elever skal:

* Forstå hvordan man gjenkjenner skadelige mikrober som er vanlig å finne i mat.
* Forstå hvordan man gjenkjenner forhold som fremmer veksten av skadelige mikrober og hvordan man kan forhindre dette.
* Forstå hvordan du trygt kan trans- portere, lagre og tilberede mat.
* Forstå risikoer og konsekvenser av matforgiftning

**Her finner du informasjon og ressurser**



**Informasjon og ressurser knyttet til undervisningsplanene finner du på** *https://www.e­bug.eu/no­no/ ks4­food­hygiene*

79