



SAFE CONSUME

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

Mat og helse

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

Naturfag

- Levende ting og deres miljøer

Stikkord

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

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

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 ikke 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.

Time 2: Utbruddsundersøkelse

☰ Timeinnhold

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 transportere, 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.e-bug.eu/no-no/ks4-food-hygiene>