

MATFAG



Reinhold, hygiene og kvalitetskontroll

Beskriving

Denne filmen viser kva som er viktig for å produsere trygg mat med søkjelys på personleg hygiene, reinhold, internkontroll og risikovurdering med såkalla HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Filmene kjem også inn på korleis vi kan kontrollere at kvaliteten på produktet er rett.

Omgrep

Smuss: Fellesnemning på stoff som er på feil stad, eventuelt også til feil tid. Det kan bestå av mange ulike stoff som feitt, oljer, protein, farge, metall, karbohydrat og mikroorganismar. Det er alltid viktig å vite kva slags smuss som skal fjernast, når ein skal velje riktige vaske- og desinfeksjonsmiddel og -metodar.

Kryssforureine: Å overføre biologisk, kjemisk eller fysisk forureining, til dømes mellom råvare og ferdigvare.

Kontaminere: Å tilføre mikroorganismar (infisere) eller framandstoff til ei overflate.

Næringsmiddel: Eit anna ord for mat

Toknivsmetoden: Ein byter til ein rein og sterilisert kniv når ein går frå ei urein til ei rein oppgåve.

Ubrotten kjølekjede: Temperaturen skal ikkje overstige gitte temperaturkrav i nokon del av varekjeda. Kjøper vi mjølk frå kjøledisken, skal ikkje mjølka overstige kjøletemperatur (maks 4 °C) i noko ledd mellom produksjon og oss som forbrukarar.

MATFAG



Spørsmål

- 1 Beskriv faktorar som er viktige ved personleg hygiene i matproduksjon, og forklar kvifor dei er viktige.
- 2 Kva er kjenneteikn på reine og ureine soner? Gi døme.
- 3 Beskriv korleis du vil gjennomføre eit godt reinhald i ein valfri matproduksjon, og sei kvifor du vil gjere det på denne måten.
- 4 Beskriv kva toknivsmetoden går ut på.

Fordjupingsoppgåver

- 1 Beskriv kva som må vere med i eit internkontrollsystem (IK-mat), og forklar kvifor dette er viktig i samband med produksjon av trygg mat. Vis eventuelt til ein matproduksjon du kjenner til.
- 2 Finn ut kva matinfeksjonar og matforgiftingar som er vanlegast i Noreg. Beskriv kva matvarer som er mest utsette, kvar smitta kan komme frå, og kva tiltak ein kan setje i verk for å redusere risikoen for at dette kan skje i matproduksjonen.