



Renhold, hygiene og kvalitetskontroll

Beskrivelse

Denne filmen viser hva som er viktig for å produsere trygg mat med fokus på personlig hygiene, renhold, internkontroll og risikovurdering med såkalt HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point). Den kommer også inn på hvordan vi kan kontrollere at kvaliteten på produktet er riktig.

Begreper

Smuss: Fellesbetegnelse på stoffer som er på feil sted, eventuelt også til feil tid. Det kan bestå av mange ulike stoffer som fett, oljer, proteiner, farge, metaller, karbohydrater og mikroorganismer. Det er alltid viktig å vite hva slags smuss som skal fjernes for å velge riktige vaske- og desinfeksjonsmidler og metoder.

Kryssforurensning: Å overføre biologisk, kjemisk eller fysisk forurensning, for eksempel mellom råvare og ferdigvare.

Kontaminere: Å tilføre mikroorganismer (infisere) eller fremmedstoffer til ei overflate.

Næringsmiddel: Et annet ord for mat.

Tokenivsmetoden: Man bytter til en ren og sterilisert kniv når en går fra en uren til ren oppgave.

Ubrutt kjølekjede: Temperaturen skal ikke overstige gitte temperaturkrav i noen del av varekjeden. Kjøper vi melk fra kjøledisken skal ikke melka overstige kjøletemperatur (maks 4°C) i noe ledd mellom produksjon og oss som forbrukere.

MATFAG



Spørsmål

- 1 Beskriv faktorer som er viktige ved personlig hygiene i matproduksjon og forklar hvorfor de er viktige.
- 2 Hva er kjennetegn på rene og urene soner? Gi eksempler.
- 3 Beskriv hvordan du vil gjennomføre et godt renhold i en valgfri matproduksjon og begrunn hvorfor du vil gjøre det på denne måten.
- 4 Beskriv hva toknivsmetoden går ut på.

Fordypningsoppgaver

- 1 Beskriv hva som må være med i et internkontrollsystem (IK-mat), og forklar hvorfor dette har betydning når det gjelder produksjon av trygg mat. Vis eventuelt til en matproduksjon du kjenner til.
- 2 Finn ut hvilke matinfeksjoner og matforgiftninger som er vanligst i Norge. Beskriv hvilke matvarer som er mest utsatt, hvor smitten kan komme fra og hvilke tiltak man kan gjøre for å redusere risikoen for at dette kan skje i matproduksjonen.