



FILMFAKTA

| | |
|------------|-----------------------------|
| Ämne | Hem- och konsumentkunskap |
| Ålder | Från 10 år (M, H) |
| Speltid | 14 minuter |
| Språk | Svenskt tal med svensk text |
| Produktion | Solfilm Media |
| Filmnr | Sol7525 |

På handledningens sista sida finns en länk till ett **quiz**, där du kan testa elevernas kunskaper efter filmen.



OM FILMEN

Köket är nog den plats hemma som är viktigast att hålla ren, eftersom det är där vi förvarar och lagar vår mat. Dålig hygien i köket kan göra att maten blir förorenad av olika bakterier, parasiter och virus. Fler än 500 000 människor drabbas av matförgiftning i Sverige varje år! Så vad gör man då? För att hålla köket rent och ha koll på sina råvaror? Det ska vi lära oss!

Det här är en film för mellan- och högstadiel elever när de läser om ämnet hem- och konsumentkunskap.

KAPITEL I FILMEN

Inledning (00:00–01:36)

Kroppens hygien (01:37–02:36)

Kökets hygien (02:37–06:22)

Matens hygien (06:23–09:26)

Mikroorganismer (09:27–11:16)

Fler tips och avslutning (11:17–SLUT)

LÄROPLANSMÅL

Hem- och konsumentkunskap (åk 1–6)

Mat, måltider och hälsa

- Hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel.

Hem- och konsumentkunskap (åk 7–9)

Mat, måltider och hälsa

- Hygien och rengöring vid hantering, tillagning och förvaring av livsmedel.

HYGIEN OCH RENGÖRING I KÖKET

INNAN FILMEN

Vad vet eleverna redan?

Be eleverna skriva ned eller fundera enskilt kring vad de vet om hygien och rengöring i köket. Låt dem sedan diskutera och jämföra sina svar i grupper om 2–3. Be grupperna att berätta sina svar inför klassen, medan du sammanfattar på tavlan.

Utgå gärna från de här frågorna:

- Vad innebär hygien?
- Varför är det viktigt att hålla god hygien runt omkring sig? Och varför är det extra viktigt i köket?

Ordlista till filmen

Diskutera och förklara begreppen i ordlistan med eleverna före filmen:

Bakterier

Hygien

Rengöring

Matförgiftning

Livsmedel

Mikroorganismer

Toxiner

Diskutera gemensamt era förklaringar samt skriv upp det ni kommer fram till på klassrummets whiteboard/digitala verktyg, för att gå igenom igen efter filmen.

UNDER/EFTER FILMEN

Diskussionsfrågor till filmen

Läs först själv igenom frågorna och planera för hur du ska hantera elevernas svar och diskussioner.

Låt gärna eleverna svara på frågorna under filmens gång, enskilt eller i grupper om 2–4. Frågorna är indelade efter filmens kapitel för att du ska kunna pausa om någon behöver mer tid. Låt eleverna skriva klart sina svar efter filmen, innan du går igenom dem gemensamt och sammanfattar på tavlan.

Inledning (00:00–01:36)

- Vilka är några fördelar med att hålla god hygien i köket?
- Vilka kan konsekvenserna bli om man inte har god kökshygien?
- I filmen berättas att fler än 500 000 människor drabbas av matförgiftning i Sverige varje år. Vad beror det på tror du?

Kroppens hygien (01:37–02:36)

- Varför är det viktigt att ha rena händer när man handskas med mat?
- Hur länge bör du tvätta dina händer för att försäkra dig om att de är rena?
- Vad är bra att tänka på om du hantera olika typer av livsmedel vid matlagning?

Kökets hygien (02:37–06:22)

- På vilka sätt kan du se till att hålla din disktrasa ren och fri från bakterier?
- Varför är det bra att ibland göra en större köksstädning?
- Hur rengör man en bänkskiva i trä på bästa sätt?
- Hur rengör man en diskho på bästa sätt?
- Varför är det bra att städa i skafferiet?
- Vad är en "mjölbagge"?
- Varför är det bra att rengöra bakom spisen?
- Varför är det bra att städa ofta där du lägger dina sopor?

HYGIEN OCH RENGÖRING I KÖKET

Matens hygien (06:23–09:26)

- Vad är viktigt att tänka på när man tillagar fläsk och fågel?
- Vad ska man tänka på om man ska spara rester?
- "Titta, lukta, smaka". När ska man använda det och varför är det bra?
- Vad innebär "sista förbrukningsdatum"?
- Hur kan du kolla om ägg är okej att äta?
- Vad är "etylengas"?
- Vad är bra att tänka på om du ska frysa in mat?

Mikroorganismer (09:27–11:16)

- Vad är "mikroorganismer"?
- Ge några exempel på nyttiga mikroorganismer.
- Mikroorganismer som kan göra oss sjuka dör oftast när de... ja vadå?
- Vad är en bra temperatur att hålla i kylskåpet för att se till att maten håller så länge som möjligt?
- Man brukar dela in mikroorganismer som gör oss sjuka i två grupper, vilka är dem?
- Vad är "toxin"?

Fler tips och avslutning (11:17–SLUT)

- Hur rengör du ett kylskåp?
- Varför är det bra att torka av spisen så fort du spillt något?
- Vilket tips får vi för att rengöra ugnen?
- Vilket tips får vi för att få bort dålig lukt och fett från mikron?
- Hur kan man göra egna trasor?
- Hur kan du återanvända dina gamla tandborstar?
- Vad är en "mikrofiberduk"? Vad är bra med en sådan?
- Vad ska man tänka på när man ska köpa rengöringsmedel?
- Varför är det viktigt att dosera rätt när du ska använda rengöringsprodukter?

EFTER FILMEN

Vad visste eleverna innan?

Visa sammanfattningen från "Vad vet eleverna redan?". Låt eleverna jämföra vad de visste innan med vad de vet nu. Undersök om det är något de fortfarande är osäkra på och behöver undersöka vidare.

Ordlistan

Gå på nytt igenom ordlistan. Be eleverna ge exempel från filmen som kan fördjupa förståelsen av begreppen. Fråga om de behöver lägga till ord eller begrepp i listan, eller ändra på några förklaringar.

Fördjupning

Dela in klassen i grupper om 2–4. Låt varje grupp välja ett kapitel, ämne eller område som togs upp i filmen att fördjupa sig kring. Det kan till exempel vara:

- Kroppens hygien
- Rengöringsmedel
- Förvaring av livsmedel
- Livsmedelshantering
- Datummärkning

Varje grupp skriver sedan en artikel om ämnet. Hjälpe eleverna att hitta information i böcker och tidskrifter, och ge förslag på relevanta sidor på internet.

Låt grupperna berätta sina slutsatser inför klassen. Artiklarna kan med fördel innehålla ingress, rubriker, bilder och faktarutor. Klassens alla artiklar samlas sedan till ett häfte som eleverna får.

HYGIEN OCH RENGÖRING I KÖKET

Tips-affisch

Filmen innehöll flera viktiga tips kring hygien och rengöring i köket. Låt eleverna fundera på tipsen de lärde sig och göra en informationsaffisch. Affischen kan t.ex. handla om:

- Rengöring av bänkskiva
- Rengöring av spis och ugn
- Vad som är bra att tänka på när man ska hantera olika slags livsmedel
- Hur du bör hålla din egen hygien när du ska laga mat
- Rengöring av kylskåpet
- Rengöring av skafferiet
- Rengöring av sop-behållare
- Hur ska man undvika att bakterier bildas?
- Hur ska du förvara livsmedel?

Låt eleverna vara kreativa med affischerna, de får gärna innehålla bilder och faktarutor. Affischerna kan sedan med fördel hängas upp i salen där eleverna har sina hemkunskapslektioner.

Mikroorganismer

Dela in klassen i grupper om 2–4. Låt varje grupp välja en mikroorganism att lära sig mer om. Det kan till exempel vara:

- Salmonella
- Campylobacter
- Listeria
- Ehec
- Stafylokocker
- Jäst
- Mjölksyrebakterier

Hjälp eleverna att hitta information i böcker och tidskrifter, och ge förslag på relevanta sidor på internet. Låt eleverna utgå från några frågeställningar, som:

- Hos vilka livsmedel finns bakterien?
- Hur kan bakterien påverka kroppen? Påverkar det människor, djur och växter olika?
- Finns det ett användningsområde för bakterien, till exempel inom vetenskapen?

Grupperna presenterar sedan sina arbeten för resten av klassen. Uppmuntra dem gärna att presentera i både ord och bild, och med hjälp av olika medier.

Rengöringsprodukter

Dela in klassen i grupper. Låt grupperna undersöka olika rengöringsprodukter. I sina undersökningar kan de utgå ifrån frågeställningar som:

- Vilka olika typer av rengöringsmedel finns det och vad är deras användningsområden?
- Vilka ämnen innehåller olika rengöringsmedel?
- Vad skiljer rengöringsprodukter som har miljömärkning mot de som inte har det?
- Vilka olika typer av miljömärkningar finns det?

Hjälp eleverna att hitta information i böcker och tidskrifter, och ge förslag på relevanta sidor på internet. Grupperna presenterar sedan sina arbeten för resten av klassen. Uppmuntra dem gärna att presentera i både ord och bild, och med hjälp av olika medier.

Miljömärkningar

Tillverka en stor plansch tillsammans i klassen där ni ritar upp olika miljömärkningar. Varje märkning kan också få en liten faktaruta där märkningen beskrivs.

Förslag på märkningar:

- Bra miljöval
- Krav
- EU-ekologiskt
- Svanen
- EU Ecolabel
- MSC
- FSC
- TCO certified
- GOTS

När planschen är klar kan ni hänga upp den i klassrummet. Ni kan sedan med fördel diskutera tillsammans varför det är bra att köpa produkter med miljömärkning.

HYGIEN OCH RENGÖRING I KÖKET

QUIZ

A.

VAD KALLAS DE INSEKTER SOM DU KAN HITTA I SKAFFERIET?

1. Sirapsspindel
2. Mjölbagge
3. Bikarbonatsfisk
4. Havrehoppa

B.

VAD SKA DU TÄNKA PÅ NÄR DU HANTERAR KYCKLING?

1. Att alltid provsmaka för att se att den är färsk innan tillagning
2. Att tvätta händerna ofta och använda separata redskap
3. Att inte steka den för länge, den ska fortfarande vara rosa
4. Den ska aldrig tillagas

C.

UNGEFÄR HUR MÅNGA MÄNNISKOR I SVERIGE DRABBAS AV MATFÖRGIFTNING VARJE ÅR?

1. Inga
2. En person per familj
3. 100 000
4. 500 000

D.

RUNT HUR MÅNGA GRADER CELSIUS BÖR DET VARA I ETT KYLSKÅP FÖR ATT HÅLLA MATEN FRÄSCH?

1. 15 °C
2. 40 °C
3. 1 °C
4. 4 °C

HYGIEN OCH RENGÖRING I KÖKET

QUIZ - FACIT!

A.

VAD KALLAS DE INSEKTER SOM DU KAN HITTA I SKAFFERIET?

1. Sirapsspindel
2. Mjölbagge - **RÄTT SVAR**
3. Bikarbonatsfisk
4. Havrehoppa

B.

VAD SKA DU TÄNKA PÅ NÄR DU HANTERAR KYCKLING?

1. Att alltid provsmaka för att se att den är färsk innan tillagning
2. Att tvätta händerna ofta och använda separata redskap - **RÄTT SVAR**
3. Att inte steka den för länge, den ska fortfarande vara rosa
4. Den ska aldrig tillagas

C.

UNGEFÄR HUR MÅNGA MÄNNISKOR I SVERIGE DRABBAS AV MATFÖRGIFTNING VARJE ÅR?

1. Inga
2. En person per familj
3. 100 000
4. 500 000 - **RÄTT SVAR**

D.

RUNT HUR MÅNGA GRADER CELSIUS BÖR DET VARA I ETT KYLSKÅP FÖR ATT HÅLLA MATEN FRÄSCH?

1. 15 °C
2. 40 °C
3. 1 °C
4. 4 °C - **RÄTT SVAR**

KUNSKAPSQUIZ ONLINE

Vi har i maj år 2020 skapat en delad Kahoot! som du gärna får använda så länge länken fungerar:
<https://create.kahoot.it/share/hygien-och-rengoring-i-koket-sol7525/44da93a3-78f5-47d8-93e9-98bd754b7b09>

För att använda quiz:et, klicka på knappen "Play as guest" om du inte har någon inloggning.

