

Lektionsplanering:

Livsmedelshantering och säkerhet

Årskurs: Gymnasiet

Ämne eller kurs: Livsmedels- och näringskunskap 1

Tema: Livsmedelshantering och säkerhet

Koppling till styrdokument

Centralt innehåll

Undervisningen ska ge en grundläggande förståelse för hygien och livsmedelssäkerhet, samt viktiga rutiner och lagar kopplade till hantering och tillagning av livsmedel för att säkerställa konsumentssäkerhet.

Kunskapskrav

Eleven kan beskriva och förklara vikten av hygien och livsmedelssäkerhet samt vilka lagar och regler som gäller för hantering av livsmedel. Eleven kan också reflektera över hur man kan arbeta för att säkerställa hög kvalitet i livsmedelsverksamhet.

Lärrarledda instruktioner

Introduktion till livsmedelshygien (10 min)

- Definiera livsmedelshygien och dess betydelse för säker hantering av livsmedel.
- Diskutera de grundläggande hygienprinciperna som gäller vid hantering av livsmedel.
- Ställ frågor till klassen om deras erfarenheter av livsmedelshygien och säkerhet.

Risker och faror inom livsmedelshantering (15 min)

- Genomgång av vanliga risker och faror kopplade till livsmedelssäkerhet, inklusive bakterier, virus och kemikalier.
- Diskutera hur man kan identifiera och förebygga dessa risker, inklusive

viktiga rutiner för lagring och tillagning av livsmedel.

- Låt eleverna reflektera över hur faror kan upptäckas och åtgärdas i köksmiljöer.

Lagstiftning och riktlinjer för livsmedelssäkerhet (15 min)

- Introducera relevanta lagar (t.ex. Livsmedelslagen, HACCP-principer).
- Diskutera hur dessa lagar syftar till att skydda konsumenter och säkerställa kvalitet vid hantering av livsmedel.
- Ge exempel på hur företag kan uppfylla dessa lagar i praktiken.

Praktisk övning: Hygienrutiner i kök (10 min)

- Dela in eleverna i grupper och ge dem olika scenarier (exempelvis när de förbereder mat, rengör ytor, lagrar livsmedel).
- Låt grupperna diskutera och presentera hygienrutiner som bör följas för att säkerställa livsmedelssäkerhet.
- Diskutera resultaten tillsammans.

Aktivitet

Eleverna ska skriva en reflekterande rapport där de analyserar en livsmedelsverksamhet (t.ex. restaurang eller café) och bedömer deras hygien och livsmedelssäkerhet. Rapporten ska beskriva eventuella brister som de observerat, ge förslag på förbättringar och reflektera över hur dessa kan implementeras i den aktuella verksamheten.

Exit-ticket

- Vad har du lärt dig om livsmedelshygien och säkerhet idag?
- Nämn en viktig hygienprincip som är avgörande för livsmedelssäkerhet.
- Hur kan kunskap om livsmedelssäkerhet påverka våra val som konsumenter?
- Vad har du lärt dig om lagar och riktlinjer kring livsmedelshantering?
- Vilken insikt tar du med dig för att tillämpa goda hygienrutiner i framtida möten med livsmedel?

Tags: [Lektion](#)