



Fallbeskrivningar livsmedelshygien

Det finns inget facit till de här fallbeskrivningarna, meningen är att du utifrån egna erfarenheter och med boken som stöd ska ”klura ut” svaren. Det roligaste är om man löser fallen i grupp. Lycka till!

Kapitel 2. Mikrobiologi

Hans upptäckt har räddat miljontals liv

På 30-talet var det en bakteriolog vid namn Alexander, låt oss kalla honom förra seklets störste upptäckare, som odlade bakterier i sitt laboratorium. När man odlar bakterier ser man till att de får vad de behöver för att växa och föröka sig så att de stortrivs och blir många. Att odla bakterier kallas för att inkubera, på fackspråk. Den här dagen hade Alexander bråttom, han skulle på semester och diskade inte ur sin bakterieodling som han nyss hade analyserat. Den blev helt enkelt stående på diskbänken i laboratoriet. När Alexander återvände från sin veckolånga resa upptäckte han att det blivit en kal fläck i bakterieodlingen som han lämnat odiskad, och att fläcken var överväxt av någon sorts svamp. Alexander förstod, att han upptäckt något intressant. Något, som skulle visa sig rädda miljontals liv världen över i framtiden.

Frågor:

1. Vad behöver bakterier för att leva och föröka sig?
2. Vid vilken temperatur tror du bakterierna trivs som bäst?
3. Vad var det som hade hänt i Alexanders bakterieodling?
4. Vilken upptäckt handlar det om, som har räddat miljontals liv?



Kapitel 3. Matförgiftningar

Dejten som inte blev av

Tommy har träffat en jättetrevlig och fin tjej. Nu är det fredag och de ska äntligen träffas. Tjejen jobbar inom sjukvården och har ibland sena arbetspass, så de får träffas vid niotiden hemma hos henne. Tommy har köpt ett fång rosor och är på strålande humör. Kompisarna vill också träffas, så varför inte ta en bit mat med dem före dejten? Sagt och gjort, de knallar iväg till favoritstället Thai-krogon som har fräsch och god mat och bra service. Kompisarna väljer pad-thai, stekta nudlar med kyckling, böngroddar, lime och jordnötter. Tommy väljer bort nudlarna som också innehåller vitlök, han väljer istället en krämig kokoscurry med kyckling och ris. Allt smakar bra, maten är rykande varm och riset sådär lagom ljummet. Kompisarna har massor att prata om, de sitter ungefär en timme vid matbordet och skiljs sedan åt. Därefter ska Tommy ta bussen till sin dejt. Bussen dröjer, det är småkallt och Tommy börjar huttra. Plötsligt känner han att han mår illa, riktigt illa. Vad nu, hinner han tänka, innan han är tvungen att ställa sig bakom busskuren och kasta upp. Vilken kväll!

Frågor:

1. Tror du att Tommys kompisar också blivit magsjuka? Motivera ditt svar!
2. Det tog ungefär en timme innan Tommy blev sjuk – vilken bakterie kan det röra sig om?
3. Vilken ingrediens i maten tror du Tommy blev sjuk av?
4. Vilka brister i hygien och hantering kan ha varit orsaken till matförgiftningen?
5. Vad är viktigt att tänka på vid varmhållning? Vilka regler gäller?
6. Tror du att detta är en sann historia? Motivera varför!



Kapitel 4. Risker med livsmedel

Fräschaste grillbuffén

Sommar, sol och grillfest. Veronica och Hassan ska bjuda vännerna på grillbuffé. Hassan gillar att grilla, det blir både revbensspjäll och fläskfilé som har marinerats i olja, vitlök, soja och örter. Några av gästerna äter inte kött, så det får bli lax för dem, nyfångad från Östersjön. Till det grillade bjuds hemmagjord potatissallad, friterad potatis, grönsallad, grillade tomater och olika dipsåser. Grillningen går bra, det ryker rejält och blir sotigt på sina ställen men det ser gott och aptitligt ut. Veronica har haft lite bråttom när hon gjort i ordning potatissalladen och inte hunnit sortera bort de knölar som har blivit gröna. När gästerna anländer står allt framdukat. Alla tar för sig av den goda maten, men Helena som är gravid, väljer bort laxen. Samuel rynkar på näsan i smyg och skär bort de hårt grillade kanterna på revbensspjällen. Mycket prat och sorl och skratt blir det denna ljumma julikväll. Gotland är vackert på sommaren.

Frågor:

1. Varför ska man undvika att steka och grilla kött hårt, så att det bildas mörkbrun eller svart skorpa?
2. Vad heter det hälsoskadliga ämne som kan finnas i friterad mat som pommes frites och chips?
3. Varför tror du att Helena inte smakade på laxen?
4. Vad hände med gästerna efter att de ätit av potatissalladen, tror du?
5. Vad heter det gröna som kan bildas på potatisen?
6. Vad hade du bjudit på, om du ordnade en grillfest?



Kapitel 5. God hygien på arbetsplatsen

Tonys bar, lounge och restaurang

”Äntligen måndag”, tänker Tony när han tänder upp i restaurangen, slår på maskinerna i köket och tar sin första kopp kaffe. Idag börjar Eva på Tonys krog. Hon har jobbat som kock på många bra krogar och även utomlands, så Tony är säker på att han fått tag på rätt person. De har träffats ett par gånger och gått igenom köket, utrustning och pratat med övriga personalen. Till sin personal har Tony ordnat kockbyxor, kockrock och ”släng”. Gummiband och annat att sätta upp håret med får de stå för själva. Eftersom tvättmaskinen inte är på plats ännu får personalen tvätta sina kläder hemma. När Eva kommer är hon lite jäktad, hon kommer direkt från utlandssemester och flyget var försenat i natt. Nu är hon rejält trött. Men hon vet vad hon ska göra och börjar med att bereda grönsaker. Först måste hon bara byta plåstret, som har blivit fuktigt på fingret.

– Har du gjort dig illa? frågar Tony menande. Det finns latexhandskar däruppe, säger han och pekar mot hyllan på väggen.

Frågor:

1. ”Finn fem fel” – vad är det som inte stämmer i texten när det gäller klädsel och hygien?
2. Vilka skyldigheter har arbetsgivaren gentemot dig som anställd, när det gäller din arbetsklädsel och hygienrutiner?
3. Vilka arbetsuppgifter bör Eva ha fått denna dag? Eller ska hon arbeta alls?
4. Vad heter de bakterier som kan finnas i infekterade sår, i halsen och i näsan?
5. Vid vilka tillfällen bör du tvätta händerna, när du jobbar i köket?



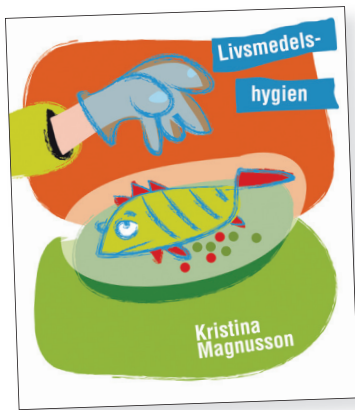
Kapitel 6. Livsmedelssäkerhet

Miriam's vilt, bär och delikatesser

Mitt i Sverige, vid en landsväg, har Miriam och hennes man en gårdsbutik med egen produktion av charkuterier. I butiken säljs även lokala ostar, bröd och kex, bärprodukter och konfekt. Idag är livsmedelsinspektören på besök och går igenom butiken och lagret. Det är noga städad och snyggt, ingen smuts i hörnen här inte. Niclas går runt med sitt protokoll. Det åttagradiga kylskåpet är skinande rent, och färsprodukter och råvaror till korvar och chorizos är väl förpackade. I torrfförrådet är det också ordning och reda: På golvet står kartonger med nybakat tunnbröd pryddigt märkta med innehållsförteckning och ursprung. Där står även viltpastejer för nedkylning som Miriam lagade igår. Syltburkarna från Fädbodvallarnas Sylt & Sånt har en utförlig innehållsförteckning: Per 100g bär är 50g socker tillsatt och även 65g natriumbensoat. På samma hylla som sylten står presentkorgar med glutenfria kex, skorpor och kakor. På hyllan ovanför står mjöl, gryner och flingor. Nu är det dags att se över egenkontrollprogrammet med HACCP, en riskanalys som Miriam har gjort för sin verksamhet. Nu har Niclas mycket att diskutera med Miriam.

Frågor:

1. "Finn fem fel" - vad är felaktigt i texten när det gäller förvaring av livsmedel?
2. Beskriv vilka temperaturer som gäller vid kylförvaring av livsmedel
3. Beskriv vilka regler som gäller för nedkylning och återuppvärmning av mat
4. Vad kan finnas på golvet i en lokal, som inte ska finnas i livsmedel?
5. Hur mycket socker bör man tillsätta i sylten för att slippa använda konserveringsmedel?
6. Hur ska man förvara glutenfria varor?



Kapitel 7. Livsmedelslagstiftningen

HACCP var ju inte det lättaste precis...

-Hallå där, det är Tony igen. Kan du hjälpa mig med en riskanalys, eller HACCP? Det vore toppen, låt mig beskriva vårt kök för dig: Det är drygt 60m² och har bra utrustning, diskutrymmet ligger i anslutning utan vägg emellan, väldigt smidigt. Vi har gott om kylar och delar upp grönsaker, kött, fisk och mjölkprodukter för sig. Det finns ett renseri, men det är lite litet så vi får ibland ansa rotfrukter och sånt i köket, när vi har mycket att göra. Vi styckar vårt eget kött och har ofta färsk fisk på menyn. Vi har à la carte men har också mat för avhämtning, som varmhålls tills kunden kommer. Det är ganska många rätter som vi lagar dagen innan, och kyler ned efter tillagning.

Frågor:

1. Vilka kritiska punkter hittar du i livsmedelshanteringen i Tonys kök?
2. Vilka direkta brister ser du?
3. Vilka kylar behöver du för de olika råvarorna och behöver du separat kyl för färdiglagade rätter?
4. Vad står HACCP för, vad betyder förkortningen?
5. Vem ska man vända sig till när man planerar att starta en restaurang?
6. Hur kan kommunen hjälpa dig som restaurangföretagare?