

VARNA HRANA

Preberi za ponovitev:

Kaj je varna hrana?

Varna hrana pomeni, da ne vsebuje škodljivih mikroorganizmov, strupov, tujkov in drugih snovi, ki škodujejo zdravju.

Da bo hrana varna:

- ✓ mora kuhar biti čist, imeti čista oblačila in roke,
- ✓ umazana živila ne smejo biti v stiku s pripravljenimi jedmi,
- ✓ moramo redno odstranjevati-odnašati odpadke,
- ✓ morajo biti oprema, kuhalnice, pribor in drugi pripomočki čisti,
- ✓ hrana ne sme vsebovati mikroorganizmov, strupov, tujkov in drugih škodljivih snovi.

! NALOGA !

Reši VAJO 47 v DELOVNEM ZVEZKU (stran 32).

Vzroki za zastrupitev s hrano?

Kadar se mikroorganizmi v hrani močno povečajo se lahko z njo zastrupimo.

Zakaj se hrana pokvari?

Hrana se pokvari zaradi poteka roka uporabnosti, nepravilnega konzerviranja in nepravilnega shranjevanja.

ZAKAJ JE POMEMBNO KAKO HRANO SHRANJUJEMO SEDAJ ŽE VESTE. DANES PA BOSTE IZVEDELI VEČ O TEM, KAKO MIKROORGANIZMI PRIDEJO V HRANO IN KAJ JE POTREBNO ZA NJIHOVO HITRO RAZMNOŽEVANJE.

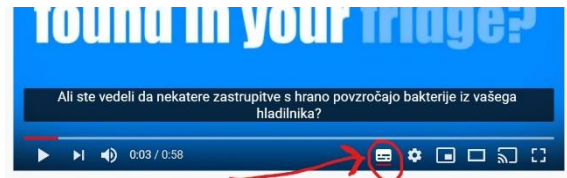
Mikroorganizmi so povsod okrog nas, zato obstaja nevarnost, da pridejo škodljivi mikroorganizmi tudi v hrano in jo okužijo. Mikroorganizmi potrebujejo za svojo rast in razmnoževanje **vlago** → živila z dovolj vode omogočajo mikroorganizmom dobre življenjske razmere za razmnoževanje in rast. Visoka **temperatura** večino mikroorganizmov uniči, nizka temperatura pa jim rast in razmnoževanje zavira, najugodnejša temperatura za rast in razmnoževanje je med 30 °C in 45 °C. **Čas** – v ugodnih razmerah (primerna vlaga in temperatura) se številko mikroorganizmov lahko v 20 minutah podvoji.



Kako hitro se bakterije razvijajo, kako oziroma s čim jih prenašamo si oglejte na posnetku:

<https://www.youtube.com/watch?v=orbOjmliQR8>

Posnetek je v angleščini. Za slovenske podnapise klikni ikono. →



Salmonela je najpogostejši mikroorganizem, ki ga najdemo v okuženi hrani.



Poglejte si še posnetek, ki natančneje predstavlja salmonelo: https://www.youtube.com/watch?v=dUpnjkBv_Eo

(Več si lahko preberete v učbeniku, na strani 59.)

ZNAKI ZA VARNOST IN KAKOVOST ŽIVIL

Vsaka shema kakovosti je označena s svojim znakom ali označbo. Ponudniki lahko označevanje živil uporabljajo na svojih izdelkih ob pogoju, da izpolnjujejo zahteve, ki jih posamična shema kakovosti predpisuje. Ti proizvodi so deležni tudi stalnih dodatnih kontrol. Potrošniki (mi) tako lahko hitro prepoznamo posamezne dodane vrednosti živila. Pri tem nam označbe olajšajo nakup, če smo z njimi seznanjeni.

! NALOGA !

Prepoznavaj oznake v tabeli in jih na kratko opiši. Dodaj še vsaj eno oznako, po lastni izbiri. Pomagaj si z učbenikom (str. 65, 66) in spletno stranjo NAŠA SUPER HRANA (vse sheme kakovosti) <https://www.nasasuperhrana.si/za-potrosnike/sheme-kakovosti/oznacbe-shem-kakovosti/>.

Tabelo za izpolnjevanje najdeš na povezavi TABELA. Izpolnjeno pošlji na moj e-mail: sasa.klancisar@os-toncke-cec.si.

OZNAKA	OPIS
 <p data-bbox="480 528 655 622">višja kakovost</p>	
	
	
 <p data-bbox="244 1541 756 1666">ekološki Republika Slovenija Ministrstvo za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano</p>	