

Hygiejne og håndtering af fisk

Forfattere: Rikke Højer Nielsen, Ditte Jacqueline Rasmussen

Redaktør: Ditte Jacqueline Rasmussen, Anne Torpegaard Festersen

Kompetenceområder: Fødevarerbevidsthed

Introduktion:

Hvordan håndterer man en fisk, og hvordan bedømmer man en fisks friskhed? I denne aktivitet får I tips og tricks til korrekt håndtering af fisk og konkrete vurderingsprincipper til at vurdere en fisks friskhed.

Aktivitet med dialogoplæg og billeder

I

Hygiejne og håndtering af fiske

Når du arbejder med fisk, er det vigtigt, at du har en god hygiejne – både i forhold til hvordan du opfører dig i køkkenet, og hvordan du behandler den friske fisk.

Gennemgå nedenstående punkter omkring god hygiejne for håndtering af fisk, inden I går igang.

- Vask hænder, inden du går i gang, og hver gang du skifter mellem råvarer. Vask også hænder, når du har været ude af køkkenet og kommer ind igen.
- Hvis du skal hoste, så gør det i din albue væk fra maden.
- Skær aldrig fisk og grøntsager på samme skærebræt.
- Vask skærebræt og knive med varmt vand og sæbe mellem hver fødevarer, som du arbejder med – det nedsætter risikoen for krydssmitte (at bakterier bliver overført fra f.eks. fisken til grøntsagerne). Krydssmitte kan føre til, at du bliver smittet med bakterier eller virus.
- Hold køkkenet rent og ryd op omkring dig.

2

Kvalitetsvurdering af fisk

Eleverne skal nu i fællesskab bedømme fiskens friskhed, inden de fileterer eller tilbereder den. Lad dem i grupperne se denne video om kvalitetsvurdering af fisk.

Afsluttende refleksionsspørgsmål

- Hvor mange af kvalitetskriterierne opfyldte jeres fisk?
- Vil I bedømme fisken til at være frisk?

Forberedelser

Aktiviteten kan med fordel anvendes som indledning til en undervisningsgang om fisk. Evt hvor der skal snakkes om fisk og fiskens sundhed, fileteres eller tilberedes fisk.

Hvis I ønsker at kvalitetbedømme en frisk fisk, skal dette indkøbes til denne aktivitet. Dog kan videoen omhandlende kvalitetbedømmelse af frisk fisk også anvendes som en samtale om kriterierne for bedømmelsen, til senere anvendelse.

Læringsmål

Læringsmål for undervisningen

- Eleverne kan vurdere fiskens friskhed
- Eleverne kender til korrekt håndtering af fisk

Tegn på læring

- Eleverne kender til hygiejneprincipperne ved håndtering af fisk
- Eleverne kender vurderingskriterier for kvalitetsbedømmelse af frisk fisk

