

R2.A1 Урок

<p>Заглавие</p>	<p>Етикетиране и безопасност на храните</p>
<p>Част от обучителния курс, за която се отнася</p>	<p>Част 2 Конкретна информация за:</p> <p><input type="checkbox"/> Агрохранителен сектор</p>
<p>EQF ниво</p>	<p>Ниво 3</p>
<p>Къде е бил тестван урока</p>	<p>//</p>
<p>Обща цел(и) на обучението според таксономията на Блум</p> <p>https://cft.vanderbilt.edu/guides-sub-pages/blooms-taxonomy/</p>	<p>X Анализирам Начертайте връзки между идеи (разграничете, организирайте, свържете, сравнете, разграничете, тествайте, експериментирайте)</p> <p>X Разбирам Обяснявам идеи или концепции (класифицираме, обсъждам, описвам, идентифицирам, намирам, превеждам)</p> <p>X Запомням Припомнете си факти и основни понятия (дефинирайте, дублирайте, избройте, запомнете, повторете)</p>
<p>Специфични учебни цели</p>	<ul style="list-style-type: none"> ● Да разбере значението на етикетирането на храните; ● Да се запознае с етикетирането на хранителни продукти; ● Да научите на какво да обръщате внимание, когато става дума за етикети на храни.
<p>Когнитивни, социоемоционални и поведенчески резултати, базирани на</p> <p>https://www.unesco.org/sites/default/files/2018-08/unesco_education_for_sustainable_development_goals.pdf</p>	<p>ЦУР 4 „Качествено образование“</p> <p>Когнитивни учебни цели: обучаемият разбира важната роля на културата за постигане на устойчивост; обучаемият разбира, че образованието може да помогне за създаването на по-устойчив, справедлив и мирен свят.</p> <p>Социално-емоционални учебни цели: обучаемият е в състояние чрез методи на участие да мотивира и овласти другите да изискват и използват образователни възможности</p> <p>Цели на поведенческото обучение: обучаемият е в състояние да използва всички възможности за собственото си образование през целия си живот и да прилага придобитите знания в ежедневни ситуации за насърчаване на устойчивото развитие.</p>

	<p>ЦУР 12 „Отговорно потребление и производство“</p> <p>Когнитивни учебни цели: обучаемият разбира как изборът на индивидуален начин на живот влияе върху социалното, икономическото и екологичното развитие.</p> <p>Социално-емоционални цели на обучението: обучаемият е в състояние да комуникира необходимостта от устойчиви практики в производството и потреблението; обучаемият е в състояние да насърчава другите да се ангажират с устойчиви практики в потреблението и производството; обучаемият е в състояние да си представи устойчив начин на живот; обучаемият е в състояние да се чувства отговорен за екологичните и социалните въздействия на собственото си индивидуално поведение като производител или потребител.</p> <p>Цели на поведенческото обучение: обучаемият е в състояние да насърчава устойчиви производствени модели; обучаемият е в състояние да поеме критично ролята си на активен участник на пазара.</p>
<p>Засегнати зелени умения</p>	<p>X Напредничаво мислене</p> <p>X Аналитични умения</p> <p>X Предотвратяване на замърсяването</p>
<p>Продължителност</p>	<p>15 минути</p>
<p>Структура и съдържание на урока</p>	<p>ВЪВЕДЕНИЕ</p> <p>Хранителните продукти се етикетират, за да се гарантира, че потребителите получават цялата информация за съдържанието и състава на продуктите, като по този начин се защитава тяхното здраве и интереси.</p> <p>Търговците на храни и напитки в ЕС трябва да предоставят важна информация, така че крайните потребители да могат да вземат информирано решение кой продукт да купят. Информацията трябва да бъде: точна, лесна за разглеждане и разбиране, да не е подвеждаща, да не е изтрита.</p> <p>ТЕМА 1: ЕТИКЕТИРАНЕ НА ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ.</p> <p>Информация, предоставяна от търговците: Наименование на хранителния продукт; Списък на съставките (включително всички добавки; Информация за алергени; Количество на определени съставки; Дата (най-добър до/използван до); Страна на произход; Име и адрес на установен в ЕС оператор или вносител на храни; Нетно количество; Всяко специално съхранение и (или) условия на употреба; Ако е необходимо, инструкции за употреба; Алкохолно съдържание на напитки (ако е повече от 1,2%); Обявяване на хранителната стойност.</p> <p>Списъкът на съставките трябва да съдържа всички съставки на хранителния продукт: в низходящ ред по тегло, наименувани с официалното им наименование. Трябва да бъде посочено количеството (процент) на всички съставки, които: са посочени в наименованието на продукта (напр. „ябълков</p>

пай“), подчертани на етикета с думи, снимки или графични знаци (напр. „с орехи“), са от съществено значение за описание на храната и отделяне от другите храни.

Информация, която трябва да бъде предоставена от търговците: Списък на съставките (включително всички аксесоари) Хранителните добавки и хранителните ензими са изброени по име на категория (напр. подсладител, киселина, оцветител, антиоксидант и т.н.), последвано от конкретно име или, където е подходящо, **Е номер**

Информация, която трябва да бъде предоставена от търговците: Информация за алергени. Всички алергени трябва да бъдат разграничени в списъка на съставките, например с различен шрифт, размер на шрифта или цвят на фона. Ако няма списък на съставките, записът на алергена трябва да съдържа думите „съдържа“, последвани от името на алергена.

Списък на веществата или продуктите, причиняващи алергии или непоносимост:

- **съдържащи глутен зърнени култури** (т.е. пшеница, ръж, ечемик, овес, лимец, камут или техни разновидности) и техните продукти, с изключение на: а) пшенична основа, направена от глюкозни сиропи, съдържащи _ декстроза; б) малтодекстрини, произведени на пшенична основа; в) ечемична основа от глюкозни сиропи; г) зърнени култури, използвани алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от земеделски произход, за производство;

- **ракообразни и продукти от тях;**

- **яйца и продукти от тях;**

- **риба и продукти от нея**, с изключение на: а) рибен желатин, използван _ как - витамини или каротеноиди след помощен материал; б) рибен желатин или рибен клей, използвани за бира и за вино за избистряне на ядки и продукти от тях;

- **соя и продукти от нея**, с изключение на: а) рафинирано соево масло и мазнини; б) смеси от натурални токофероли (E306), натурален d-алфа токоферол, натурален d-алфа токоферил ацетат, натурален соев d-алфа токоферол сукцинат от зърна; в) от соево масло, получени фитостероли и фитостероли естер; d) растителни станолови естери, произведени _ от стероли на соево масло;

- **мляко и продукти от него** (в т.ч. лактоза), с изключение на: суроватка, отработени алкохолни дестилати, в т.ч. етилов алкохол от земеделски произход, за производство; б) лактитол;

- **ядки**, т.е. фъстъци, бадеми (*Amygdalus communis L.*), лешници, орехи (*Corylus avellana*), гръцки ядки (*Juglans regia*), кашу (*Anacardium occidentale*), кария (*Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch*), бертолетия (*Bertholletia excelsa*), шамфъстък (*Pistacia vera*), макадамия (*Macadamia ternifolia*) и продукти от тях, с изключение на _ използвани ядки _ алкохолни дестилати, включително етилов алкохол от земеделски произход, за производство;

- **целина и продукти от нея;**

- **горчица и техните продукти;**
- **сусамово семе и продукти от него;**
- серен диоксид и сулфити, чиято концентрация надвишава 10 mg/kg или 10 mg/l в препарати за консумация в продукти или в продукти, произведени съгласно инструкциите на производителя; лупина и продукти от нея;
- **миди и продукти от тях и др.**

ТЕМА 2. БЕЗОПАСНОСТ НА ХРАНИТЕ

На пазара не се предлага опасна храна

Храната се счита за опасна, ако се счита, че е: а) вредна за здравето; б) неподходящи за консумация от човека (поради замърсяване, наличие на чужди предмети, неприемлив вкус или мирис, по-очевидна вредна повреда като гниене или разлагане).

При определяне дали храната не е безопасна се взема предвид следното: а) нормалните условия, при които потребителят консумира тази храна и условията на нейната консумация на всеки етап от производството, преработката и разпространението на храната и б) информацията, предоставена на потребителя за необходимостта да се избегнат неблагоприятни последици за здравето на определена храна от продукта или продуктовата категория, включително информация върху етикета и друга информация, която обикновено се получава от потребителя.

Когато се определя дали храната е вредна за здравето, се взема предвид следното: а) възможните преки и/или краткосрочни и/или дългосрочни ефекти на този хранителен продукт не само върху здравето на лицето, което го консумира, но и върху здравето на следващите поколения; (б) потенциално излагане на натрупани токсини; в) когато хранителният продукт е предназначен за определена група потребители - до специалната чувствителност на тази група.

Определянето дали храната е негодна за консумация от човека взема предвид дали е неприемлива за предназначението си, замърсяване или чужди вещества, гниене, разваляне или разлагане.

ТЕМА 3: ЕТИКЕТИРАНЕ НА БИО ХРАНИТЕЛНИ ПРОДУКТИ.


Тъй като хранителните навици на населението се променят, редовният потребител смята, че органичната храна е приоритет при избора на хранителни продукти

Всички органични продукти трябва да имат сертификат за биологично производство - той се издава в Литва от публичната институция "Екоagros" и трябва да бъде надлежно етикетирани.

Биологичните земеделски и хранителни продукти, отгледани и произведени в Европейския съюз (ЕС), трябва да бъдат етикетирани с логото на Общността за биологично производство.

Производителите могат също така да използват логото на ЕС за органични неупаковани продукти, произведени в Общността, или за всякакви

	<p>биологични продукти, внесени от трети страни.</p> <p>Кодът на контролния орган или контролния орган, извършил контрола на последната операция по приготвяне на продукта, трябва да бъде посочен върху опаковката на биологичните продукти (например LT-EKO-001).</p> <p>До логото етикетът трябва да посочва произхода на суровините за продуктите, показвайки къде са отгледани суровините, използвани в състава на този продукт.</p> <p>ЗАКЛЮЧЕНИЕ</p> <p>Работещите с храни трябва да пускат безопасни храни на пазара. Хранителните продукти са етикетирани с информация за продукта.</p> <p>Всички органични предварително опаковани хранителни продукти, произведени в Европейския съюз, трябва да бъдат етикетирани с логото на Европейския съюз за биологично производство.</p>
<p>Библиография</p>	<p>Regulation (EU) No 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, amending Regulations (EC) No 1924/2006 and (EC) No 1925/2006 of the European Parliament and of the Council, and repealing Commission Directive 87/250/EEC, Council Directive 90/496/EEC, Commission Directive 1999/10/EC, Directive 2000/13/EC of the European Parliament and of the Council, Commission Directives 2002/67/EC and 2008/5/EC and Commission Regulation (EC) No 608/2004 (Text with EEA relevance) https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101</p> <p>EUROPOS PARLAMENTO IR TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 178/2002 2002 m. sausio 28 d. nustatantis maistui skirtų teisės aktų bendruosius principus ir reikalavimus, įsteigiantis Europos maisto saugos tarnybą ir nustatantis su maisto saugos klausimais susijusias procedūras https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20220701&from=EN</p>
<p>Въпроси</p>	<p>1. Какви признаци показvat, че _ продаваният продукт е органичен:</p> <p>а) Лого на ЕС за биологично производство, код на сертифициращи институции</p> <p>б) Заглавие на продукта</p> <p>в) Лого на артикул</p> <p>2. Могат ли опасни храни да бъдат пуснати на пазара?</p> <p>а) Не</p> <p>б) Да</p> <p>3. Каква храна се счита за опасна:</p> <p>а) ако се смята, че вреди на здравето</p> <p>б) Ако се смята, че не е подходящо за консумация от хората</p> <p>в) Ако не изглежда като стока</p>

Ключови думи	Храни, етикетиране, безопасност на храните
Въпроси за размисъл	<p>1. КАКВА Е ЦЕЛТА НА ЕТИКЕТИРАНЕТО НА ХРАНИТЕ?</p> <p>2. ЗАЩО НА ПАЗАРА ТРЯБВА ДА СЕ ПУСКАТ САМО БЕЗОПАСНИ ХРАНИ?</p> <p>3. ЗАЩО НЕБИОЛОГИЧЕН ПРОДУКТ, СЪДЪРЖАЩ ОРГАНИЧНИ СЪСТАВКИ, НЕ МОЖЕ ДА БЪДЕ ЕТИКЕТИРАН С ЛОГОТО НА ОБЩНОСТТА ЗА БИОЛОГИЧНО ПРОИЗВОДСТВО?</p>
Допълнителни ресурси	<ul style="list-style-type: none"> • No 1169/2011 OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL 1169/2011 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/EN/TXT/?uri=CELEX:02011R1169-20180101 • REGULATION OF THE EUROPEAN PARLIAMENT AND OF THE COUNCIL (EC) No. 178/2002 https://eur-lex.europa.eu/legal-content/LT/TXT/HTML/?uri=CELEX:02002R0178-20220701&from=EN
Иконки свързани със съдържанието, действащи като индикатори	 <p>Тази подсказка показва въпрос/задача за размисъл.</p>
Автор	Далия Сапрониене, Център за професионално образование в Кедайни, Литва