

# Download

Michaela Engelhardt, Christa Troll

## Hauswirtschaft an Stationen 8

Lebensmittelinfektion: Salmonellen



Downloadauszug  
aus dem Originaltitel:

 Auer

# Hauswirtschaft an Stationen 8

**Lebensmittelinfektion: Salmonellen**

**Dieser Download ist ein Auszug aus dem Originaltitel**

**Hauswirtschaft an Stationen Klasse 8**

*Übungsmaterial zu den Kernthemen des Lehrplans*

**Über diesen Link gelangen Sie zur entsprechenden Produktseite im Web.**

<http://www.auer-verlag.de/go/dl6787>

Thema: \_\_\_\_\_

### Pflichtstationen

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

### Wahlstationen

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

Station

---

---

---

erledigt       kontrolliert

### Stationenschilder

Schilder zur besseren Orientierung auf buntes Tonpapier kopieren.

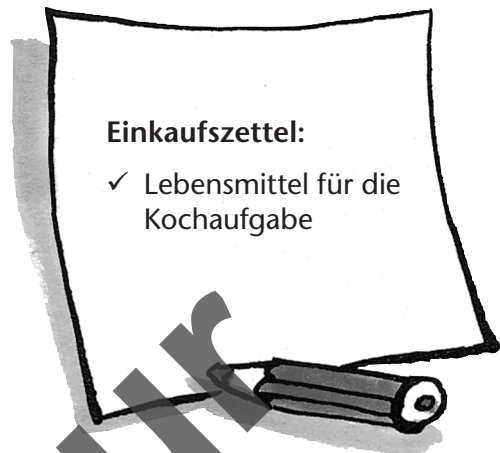
Stationenschilder in der Mitte falten. Nummerierung ergänzen.



# Lebensmittelinfektion: Salmonellen

## Übersicht:

- Station „Salmonellen – was ist das eigentlich?“  
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 62), Kontrollkarte
- Station „Salmonellose“  
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 62), Kontrollkarte
- Station „Welche Lebensmittel/Speisen sind besonders gefährdet?“  
Medien: Arbeitsblatt (S. 62), Fächer
- Station „Tipps zur Vermeidung von Salmonellen“  
Medien: Text, Arbeitsblatt (S. 62)



## Kompetenzen:

- Salmonellen kennen und im Alltag durch bewusstes Verhalten vermeiden.
- salmonellengefährdete Lebensmittel kennen und im Alltag verantwortungsvoll damit umgehen.

## Organisatorische Hinweise:

Evtl. eine kleine Kochaufgabe wählen, damit die Schüler vor dem Zubereiten der Speisen den Stationenlauf durchlaufen können. So können sie ihr Wissen gleich in die Praxis umsetzen.

## Kontrolle: Salmonellen – was ist das eigentlich?

= Bakterien, die Krankheiten vor allem im Magen-Darm-Bereich, verursachen können.

- Wichtigste Salmonellen-Erkrankung: Salmonellose
- Sind übertragbar, das heißt sie sind ansteckend
- Infektionsgefahr durch: infizierte Nahrungsmittel, mangelnde Hygiene, unsachgemäße Verarbeitung von Lebensmitteln, Kot von Mensch und Tier.

## Kontrolle: Salmonellen – wie erkenne ich eine mögliche Erkrankung?

- Anzeichen einer Salmonellenerkrankung: heftige Durchfälle, Fieber, Bauchkrämpfe, große Übelkeit.

## Station

# Salmonellen – was ist das eigentlich?

### Aufgaben:

1. **Lies** den Text durch.
2. **Ergänze** das Arbeitsblatt (Nummer 1).
3. **Kontrolliere** mit der Kontrollkarte.

### Salmonellen

Salmonellen sind Bakterien, die eine Vielzahl von Krankheiten, vor allem im Magen-Darm-Bereich, beim Menschen verursachen können.

Es gibt viele verschiedene Arten von Salmonellen. Die wichtigste ist die Enteritis-Salmonellen-Erkrankung, besser bekannt unter dem Namen Salmonellose.

Diese Krankheit ist durch infizierte Nahrungsmittel, unsachgemäße Verarbeitung, mangelnde Hygiene bei der Zubereitung von Speisen oder durch Kot von Mensch und Tier übertragbar und somit ansteckend.

Die Inkubationszeit (Zeit zwischen Ansteckung und Ausbruch) beträgt ca. 12–36 Stunden.

## Station

### Salmonellose

#### Wie erkenne ich die Krankheit?

1. **Lies** das Fallbeispiel durch.
2. **Überlege**, welche Anzeichen auf eine mögliche Salmonellenerkrankung hindeuten.
3. **Ergänze** das Arbeitsblatt (Nummer 1).
4. **Kontrolliere** mithilfe der Kontrollkarte.

### Salmonellose – wie erkenne ich eine mögliche Erkrankung?

Christian überrascht seine Freundin Johanna mit einem leckeren Mittagsmenü. Es gibt einen Salat-teller mit Rührei, Hähnchencurry mit Reis und ein Tiramisu.

Einige Stunden nach dem Verzehr des Menüs geht es Johanna nicht gut:

Sie klagt über heftigen Durchfall, Fieber, Bauchkrämpfe und große Übelkeit. Auch am nächsten Tag geht es ihr noch nicht besser.

Christian bringt seine Freundin gleich zum Arzt, wo die Infektion mit Salmonellen festgestellt wird. Der Arzt meldet die Erkrankung beim Gesundheitsamt, da eine Salmonellenerkrankung laut Lebensmittelschutzgesetz meldepflichtig ist.

## Welche Lebensmittel/Speisen sind besonders gefährdet?

### Aufgaben:

1. **Finde** mithilfe des Fächers gefährdete Lebensmittel/Speisen heraus.
2. **Kontrolliere** auf der Rückseite:
  - = gefährdetes Lebensmittel
  - = ungefährdetes Lebensmittel
3. **Trage** in dein Arbeitsblatt acht gefährdete Lebensmittel ein (Nummer 2).

### Herstellung des Fächers:

- Kärtchen kopieren, an der Linie falten, festkleben, sodass Punkt auf der Rückseite ist, und laminieren.
- Alle Kärtchen beim Kreuz lochen und mithilfe einer Schraube und Mutter befestigen.

<input checked="" type="radio"/>	Geflügel	+
<input checked="" type="radio"/>	Eier	+
<input checked="" type="radio"/>	Fisch	+
<input checked="" type="radio"/>	Fleisch/Hackfleisch	+
<input checked="" type="radio"/>	Mayonnaise	+
<input checked="" type="radio"/>	Wurst	+
<input checked="" type="radio"/>	Tiramisu	+
<input checked="" type="radio"/>	Steaks (nicht durchgegart)	+

<input checked="" type="radio"/>	Erwärmte Essensreste	+
<input type="radio"/>	Obst	+
<input type="radio"/>	Gemüse	+
<input type="radio"/>	Saft	+
<input type="radio"/>	Kartoffeln	+
<input type="radio"/>	Reis	+
<input type="radio"/>	Joghurt	+
<input type="radio"/>	Nudeln	+
<input type="radio"/>	Sahne	+
<input checked="" type="radio"/>	Frikadelle/Fleischpflanzerl	+
<input checked="" type="radio"/>	Rührei	+
<input type="radio"/>	Marmelade	+



## Tipps zur Vermeidung von Salmonellen

### Sauberkeit!

#### Aufgaben:

1. Lies den Text durch.
2. Formuliere fünf Regeln zur Vermeidung von Salmonellen.
3. Ergänze die Regeln auf dem Arbeitsblatt (Nummer 3).

#### Tipps zur Vermeidung von Salmonellen:

Jedes Jahr stecken sich tausende Menschen an der Lebensmittelinfektionskrankheit Salmonellose an.

Es gibt Möglichkeiten, sich vor einer Salmonellenerkrankung zu schützen:

Achte darauf, dass du ...

- beim Einkauf von Fleisch, Fleischwaren und Fisch die Kühlkette nicht unterbrichst, denn Salmonellen vermehren sich bei warmen Temperaturen.  
⇒ Tiefkühltasche verwenden!
- bei gefährdeten Lebensmitteln verstärkt auf persönliche Hygiene und Hygiene am Arbeitsplatz achtest.
- Auftauwasser von Geflügel sofort wegschüttest, denn darin sind sehr viele Bakterien enthalten.
- Lebensmittel (z. B. Fleisch, Eier) immer ausreichend durchgarst, denn Hitze tötet Bakterien ab.
- Speisen mit rohen Eiern (z. B. echtes Tiramisu, Cremes mit Eischnee) sofort nach dem Zubereiten verzehrst.
- Geschirr, das mit rohen, gefährdeten Lebensmitteln in Berührung gekommen ist, sofort mit heißem Wasser und Spülmittel reinigst, damit sich Salmonellen nicht vermehren können.
- Speisen wenn möglich nicht lange warmhältst. Kühle sie im Kühlschrank und erwärme sie bei Bedarf gut.

#### Kontrolle: Tipps zur Vermeidung von Salmonellen:

- Unterbrich beim Einkauf die Kühlkette nicht (Tiefkühltasche)!
- Achte verstärkt auf persönliche Hygiene und Hygiene am Arbeitsplatz!
- Auftauwasser von Geflügel wegschütten!
- Lebensmittel gut durchgaren, z. B. Fleisch, Eier ...!
- Vermeide Speisen mit rohen Eiern!
- Spüle benutztes Geschirr sofort mit heißem Wasser und Spülmittel!
- Speisen nicht lange warmhalten!

# Salmonellen!

## 1. Salmonellen

= \_\_\_\_\_, die Krankheiten, vor allem im Magen-Darm-Bereich, verursachen können.

- Wichtigste Salmonellen-Erkrankung: \_\_\_\_\_
- Sind übertragbar, das heißt sie sind \_\_\_\_\_
- Infektionsgefahr durch: \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ Mensch und Tier.
- Anzeichen einer möglichen Salmonellenerkrankung: \_\_\_\_\_

## 2. Gefährdete Lebensmittel:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

## 3. Tipps zur Vermeidung von Salmonellen:

- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_
- \_\_\_\_\_

Muster zur Ansicht

## Impressum

© 2012 Auer Verlag  
AAP Lehrerfachverlage GmbH  
Alle Rechte vorbehalten.

Das Werk als Ganzes sowie in seinen Teilen unterliegt dem deutschen Urheberrecht. Der Erwerber des Werkes ist berechtigt, das Werk als Ganzes oder in seinen Teilen für den eigenen Gebrauch und den Einsatz im Unterricht zu nutzen. Die Nutzung ist nur für den genannten Zweck gestattet, nicht jedoch für einen weiteren kommerziellen Gebrauch, für die Weiterleitung an Dritte oder für die Veröffentlichung im Internet oder in Intranets. Eine über den genannten Zweck hinausgehende Nutzung bedarf in jedem Fall der vorherigen schriftlichen Zustimmung des Verlages.

Die AAP Lehrerfachverlage GmbH kann für die Inhalte externer Sites, die sie mittels eines Links oder sonstiger Hinweise erreichen, keine Verantwortung übernehmen. Ferner haftet die AAP Lehrerfachverlage GmbH nicht für direkte oder indirekte Schäden (inkl. entgangener Gewinne), die auf Informationen zurückgeführt werden können, die auf diesen externen Websites stehen.

Fotos: Friedrich Rieß  
Autor: Michaela Engelhardt, Christa Troll