

Thema: _____

Pflichtstationen

Station

erledigt

kontrolliert

Station

Station

Download zur Ansicht

Stationenschilder

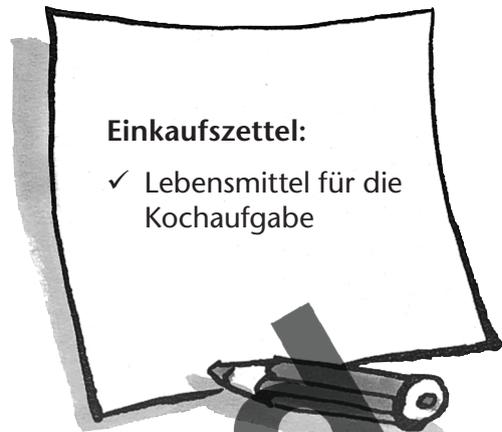
Schilder zur besseren Orientierung auf buntes Tonpapier kopieren.
Stationenschilder in der Mitte falten. Nummerierung ergänzen.



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 übertragend

• Infektionsgefahr durch kontaminierte Nahrungsmittel, mangelnde Hygiene,

unsachgemäße Lagerung von Lebensmitteln, Kot von Mensch und Tier.

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.

1. Lies das Fallbeispiel durch.
2. Überlege, welche Anzeichen auf eine mögliche Salmonellenerkrankung hindeuten.
3. Ergänze das Arbeitsblatt (Nummer 1).

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/Wackfleisch	+
<input type="radio"/>		
<input type="radio"/>		

<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 type="radio"/>	Wurstfleischpflanzerl	+

Download
zur Ansicht

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 Kühltasche 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.

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:

- _____
- _____
- _____

Download zur Ansicht