

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.

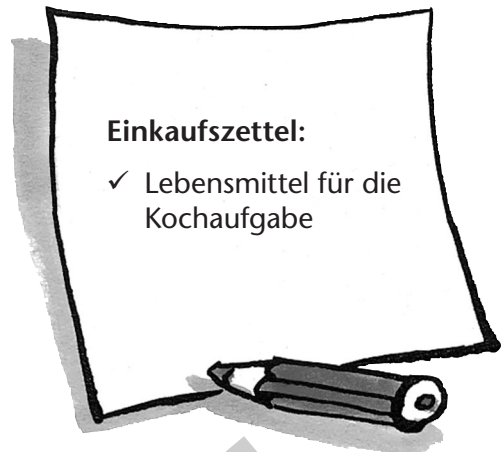
<b>Station</b>	<b>Station</b>
<b>Station</b>	<b>Wahlstation</b>

*VORSCHAU*

# 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.

## 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.

## 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 Salateller 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	+