Name ............................................................ Klasse ............. Datum ......................

**Fleisch und Eier**

**5. Arbeitsblatt Fleisch & Eier**

 **Salmonellen – nein danke!**

1. Recherchiere und beantworte folgende Fragen. Dabei hilft dir auch die Schülerinfo

„Fleisch & Eier“:

* 1. Was sind Salmonellen?
  2. Wie äußert sich eine Salmonelleninfektion?
  3. Durch welche Lebensmittel kann man sich mit Salmonellen infizieren?
  4. Wie kann man eine Lebensmittelvergiftung durch Salmonellen vermeiden? Beantworte die Fragen auf der Rückseite des Arbeitsblattes.

1. Fallbeispiel: Wie konnte es zu einer Salmonelleninfektion kommen?

Nach dem Sommerfest von Lisa und Max mussten viele der Gäste zum Arzt. Alle klagten über Bauchschmerzen, Erbrechen und zum Teil über Durchfall. Als Ursache vermutete der Arzt eine Salmonelleninfektion, die durch die hausgemachte Mousse au Chocolat ausgelöst wurde. Die Mousse au Chocolat haben Lisa und Max am Abend vor der Feier hergestellt. Da Lisa vergessen hatte, Eier einzukaufen, war sie froh, im Vorratsschrank noch welche zu entdecken. Als dann die Schüssel mit der fertigen Mousse nicht mehr in den Kühlschrank passte, haben die Beiden diese kurzerhand über Nacht auf den Balkon gestellt und erst am Vormittag in den Kühlschrank der Nachbarin gebracht. Auf der Feier selbst stand die Mousse etwa vier Stunden auf dem Buffet.

* 1. Welche drei entscheidenden Fehler haben Lisa und Max gemacht?

1.

2.

3.

* 1. Wie hätten Lisa und Max die Salmonelleninfektion vermeiden können?



Hessisches Ministerium für Umwelt, Klimaschutz, Landwirtschaft und Verbraucherschutz Werkstatt Ernährung 25