|  |
| --- |
| **Aufgabenblatt I** |

**Infotext**

**Salmonellen**

Salmonellen sind Bakterien, die Krankheiten, vor allem im Magen-Darm-Bereich beim Menschen und auch bei Tieren, verursachen können.

Eine Infektion mit Salmonellen kann auf verschiedenen Wegen passieren: durch infizierte Nahrungsmittel, unsachgemäße Verarbeitung der Lebensmittel und fehlende Hygiene bei der Zubereitung von Speisen.

Eine Übertragung über Lebensmittel oder über Kot (von Menschen und Tieren) sind häufige Ursachen. Durch Salmonellen ausgelöste Krankheiten sind also ansteckend.

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

**Aufgaben**

1. Lesen Sie den Infotext durch.

2. Trennen Sie das Kontrollkästchen an der Schneidelinie ab und legen Sie den Infotext verdeckt auf den Tisch.

3. Ergänzen Sie nun das Kontrollkästchen.

**✂**

**Kontrollkästchen**

**Salmonellen – was ist das eigentlich?**

Salmonellen sind \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, die Krankheiten, vor allem im Magen-

Darm-Bereich, bei \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ verursachen können.

Sie sind übertragbar, das heißt, sie sind \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

Man kann sich anstecken über \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ oder über

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ von Mensch und Tier.

|  |
| --- |
| **Aufgabenblatt II** |

**Ausgangssituation**

**Wie erkenne ich eine mögliche Salmonellenerkrankung?**

Navid überrascht seine Freundin Mira mit einem leckeren Mittagsmenü. Es gibt einen Salatteller mit Rührei, Hähnchencurry mit Reis und ein Tiramisu.

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

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

Navid 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.

**Aufgabe 1**

1. Lesen Sie die Situationsbeschreibung.

2. Ergänzen Sie folgendes Kästchen:

**Wie erkenne ich eine mögliche Salmonellenerkrankung?**

Anzeichen einer Salmonellenerkrankung sind: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ und

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

**Aufgabe 2**

1. Recherchieren Sie im Internet, welche Lebensmittel oder Speisen aus der Liste
 besonders leicht mit Salmonellen infiziert werden können.

2. Markieren Sie die entsprechende Spalte in der folgenden Tabelle mit einem **x**.

 **Gefährdete Lebensmittel oder Speisen**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Lebensmittel/Speise**  | **Lebensmittel oder Speisen…** |
|  |  | **…können leicht mit Salmonellen infiziert werden** | **…können nicht leicht mit Salmonellen infiziert werden** |
| 1 | Geflügel | **x** |  |
| 2 | Eier |  |  |
| 3 | Fisch |  |  |
| 4 | Fleisch/Hackfleisch |  |  |
| 5 | Mayonnaise |  |  |
| 6 | Wurst |  |  |
| 7 | Tiramisu |  |  |
| 8 | Steaks, nicht durchgegart |  |  |
| 9 | Erwärmte Essensreste |  |  |
| 10 | Obst |  |  |
| 11 | Gemüse |  |  |
| 12 | Saft |  |  |
| 13 | Kartoffeln |  |  |
| 14 | Reis |  |  |
| 15 | Joghurt |  |  |
| 16 | Nudeln |  |  |
| 17 | Sahne |  |  |
| 18 | Frikadelle |  |  |
| 19 | Rührei |  |  |
| 20 | Marmelade |  |  |

**Lösungen Arbeitsblatt I**

**Salmonellen – was ist das eigentlich?**

Salmonellen sind *Bakterien,* die Krankheiten, vor allem im Magen-Darm-Bereich bei *Menschen* und *Tieren,* verursachen können. Sie sind übertragbar, das heißt, sie sind *ansteckend.* Man kann sich anstecken über *Lebensmittel* oder über *Kot* von Mensch und Tier.

**Lösungen Arbeitsblatt II**

**Aufgabe 1**

 **Wie erkenne ich eine mögliche Salmonellenerkrankung?**

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

**Aufgabe 2:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Lebensmittel/Speise**  | **Lebensmittel oder Speisen…** |
|  |  | **…können leicht mit Salmonellen infiziert werden** | **…können nicht leicht mit Salmonellen infiziert werden** |
| 1 | Geflügel | **x** |  |
| 2 | Eier | **x** |  |
| 3 | Fisch | **x** |  |
| 4 | Fleisch/Hackfleisch | **x** |  |
| 5 | Mayonnaise | **x** |  |
| 6 | Wurst | **x** |  |
| 7 | Tiramisu | **x** |  |
| 8 | Steaks, nicht durchgegart | **x** |  |
| 9 | Erwärmte Essensreste | **x** |  |
| 10 | Obst |  | **x** |
| 11 | Gemüse |  | **x** |
| 12 | Saft |  | **x** |
| 13 | Kartoffeln |  | **x** |
| 14 | Reis |  | **x** |
| 15 | Joghurt |  | **x** |
| 16 | Nudeln |  | **x** |
| 17 | Sahne |  | **x** |
| 18 | Frikadelle | **x** |  |
| 19 | Rührei | **x** |  |
| 20 | Marmelade |  | **x** |

|  |
| --- |
| **Material** |

Aufgabenblatt I

Aufgabenblatt II

Lösungen

|  |
| --- |
| **Quellen und weitere Literaturhinweise** |

Arbeitsblätter - eigene Erstellung

<https://www.kiknet-blv.org/unterrichtsmaterial/3-zyklus/> [Stand: 06.08.2019]
hier: 06.1 Krankmachende Mikroorganismen.pdf

Rechercheauftrag: Welche Lebensmittel/Speisen sind besonders gefährdet mit Salmonellen infiziert zu werden?

 <https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittel-hygienisch-zubereiten-27464.html>
 [Stand: 06.08.2019]

 <https://www.bzfe.de/inhalt/lebensmittel-hygienisch-zubereiten-27464.html>
 [Stand: 06.08.2019]

 <https://www.dguv-lug.de/fileadmin/user_upload_dguvlug/Unterrichtseinheiten/Berufsbildende_Schulen/Hygiene_in_Kuechen/BBS_11_2014_LuG_Varianten_Hintergrundinformationen.pdf>
[Stand: 06.08.2019]

|  |
| --- |
| **Kompetenzen auf der Grundlage des Bildungsplans für die Ausbildungsvorbereitung[[1]](#footnote-1), z.** **B. für den Fachbereich Gesundheit/Erziehung und Soziales, bereichsspezifische Fächer, HF 3 Pflege, LF 4, AS 4.1** |

|  |
| --- |
| **Zuordnung der Arbeitsaufträge zu den Kompetenzkategorien** |
| Wissen | Fertigkeiten | Sozialkompetenz | Selbstständigkeit |
| **✓** | **✓** | **/** | **✓** |

1. Info für Lehrkräfte:

Dieses Arbeitsblatt ist ausgerichtet am Fachbereich Gesundheit/Erziehung und Soziales.
Eine Anpassung auf den eigenen Fachbereich ist möglich. [↑](#footnote-ref-1)