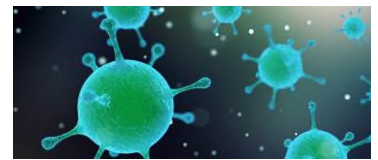


# Lebensmittel und Hygiene

Info für Lehrpersonen



<b>Arbeitsauftrag</b>	In der ersten Unterrichtsphase recherchieren die Schülerinnen und Schüler im Internet und halten die wichtigsten Tipps und Regeln im Umgang mit Lebensmitteln auf einem Arbeitsblatt fest. In der zweiten Unterrichtsphase stellen die Schülerinnen und Schüler je einen Tipp in Form eines Mini-Plakats/einer Info-Grafik dar.
<b>Ziel</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Die Schülerinnen und Schüler lernen Tipps, Tricks und Regeln im Umgang mit Lebensmitteln und deren Zubereitung, Haltbarkeit, Lagerung und Konservierung kennen.</li></ul>
<b>Lehrplanbezug</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Die Schülerinnen und Schüler können im Umgang mit Nahrung die Wirkung von Mikroorganismen berücksichtigen (z.B. Haltbarkeit, Hygiene, Zubereitung).</li><li>Die Schülerinnen und Schüler können Informationen aus Lebensmittelkennzeichnungen erschliessen und das Angebot hinsichtlich unterschiedlicher Aspekte beurteilen (z.B. Gesundheit, Haltbarkeit, Lagerung [...]).</li></ul>
<b>Material</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>Computer/Tablet &gt; Internet</li><li>Arbeitsblatt</li><li>Papier für Mini-Plakate (ev. auch Computer)</li></ul>
<b>Sozialform</b>	EA, ev. PA
<b>Zeit</b>	90'

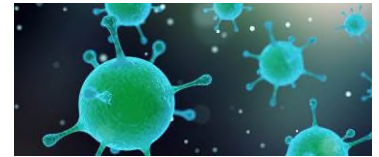
## Zusätzliche Informationen:

### 1. Unterrichtsphase:

- Der Recherche-Auftrag ist relativ eng gefasst: zu jedem Stichwort (z.B. «Sicher geniessen») sind Fragen und/oder Aufträge formuliert, die mit den Informationen unter dem entsprechenden Stichwort auf der Homepage [www.sichergenuessen.ch](http://www.sichergenuessen.ch) beantwortet und bearbeitet werden können.
- Leistungsstärkeren Schülerinnen und Schülern kann der Auftrag gegeben werden, im unteren Bereich der Homepage («Weitere Informationen») Broschüren und Merkblätter zu recherchieren und eigene Fragen und Antworten bzw. Merksätze zu notieren.

### 2. Unterrichtsphase:

- Die Schülerinnen und Schüler sollen **einen** Tipp in einer Art Info-Grafik oder Mini-Plakat darstellen. Klären Sie vorgängig, wer welchen Tipp bearbeitet, um Doppelspurigkeiten zu vermeiden.
- Zeigen Sie als Unterstützung ein Beispiel einer Info-Grafik!
- Eventuell führen Sie in der Klasse eine kurze abschliessende Diskussion zum Spannungsfeld «Lebensmittelsicherheit vs. Food Waste» durch?



## Recherche-Auftrag:

Arbeite mit dem angegebenen Link (siehe unten), um die Aufträge und Fragen zu lösen und zu beantworten!

*Hinweis: Auf der Homepage sind unter «Weitere Informationen» diverse Broschüren und Merkblätter verlinkt, die ebenfalls hilfreich sind.*



## Link:

[www.sichergeniesen.ch](http://www.sichergeniesen.ch)

## Lebensmittel richtig zubereiten!



1. *Notiere in einem Satz, welche Krankheit das Bakterium Campylobacter auslöst.*

---

---



*Beantworte die Frage!*

2. Bei welchen Lebensmitteln gilt es bezüglich Hygiene besonders vorsichtig zu sein, weil sie mit Keimen belastet sein können?

---

---



3. *Notiere die **vier einfachen Grundregeln im Umgang mit Lebensmitteln!***

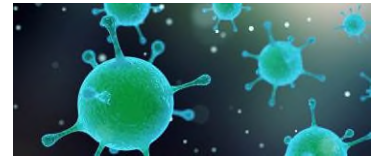
---

---

*Überprüfe deine Lösungen, bevor du die Rückseite bearbeitest!*

# Lebensmittel und Hygiene

## Arbeitsblatt



Ergänze den folgenden Satz!

4. Da Keime bei schwacher Hitze in Lebensmitteln überleben – vor allem in \_\_\_\_\_ und \_\_\_\_\_ –, müssen diese vor dem Genuss auf mindestens \_\_\_\_\_ °C erhitzt werden. Dies gilt auch für Fisch und Meeresfrüchte und Lebensmittel, die man wieder \_\_\_\_\_ .



Beantworte die Fragen!

5. Weshalb muss der direkte Kontakt von rohem Fleisch, Geflügel, Fisch und Meeresfrüchten mit anderen Lebensmitteln vermieden werden?

---

---

6. Was muss bei der Verwendung von Schneidbrettern und Küchenutensilien berücksichtigt werden?

---

---



7. Liste Dinge auf, die beim Kochen vor und nach der Zubereitung von Speisen gründlich mit Seife gewaschen werden müssen!

---

---

---



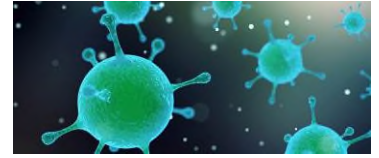
Beantworte die Frage!

8. Welche Temperatur darf im Kühlschrank nicht überschritten werden?

---



Das *Campylobacter*-Bakterium verursacht **Campylobacteriose**, eine Krankheit, die in Europa mittlerweile Salmonellen als häufigste Erkrankung des Magen-Darm-Trakts abgelöst hat. Die Bakterien kommen z.B. im Darm von Geflügel und Schweinen vor. Durchschnittlich jedes zweite Geflügelprodukt ist verkeimt. Beim Fondue Chinoise-Plausch gilt es also, besonders gut darauf zu achten, die Hygiene-Regeln einzuhalten: das Fleisch gut durchgaren und Lebensmittel, die roh gegessen werden, von solchen trennen, die gekocht konsumiert werden.



## Auftrag:

Stelle **einen konkreten Tipp**, den du unter einem der folgenden Links findest, als Mini-Plakat oder Info-Grafik dar!



## Links:

[www.sichergeniessen.ch](http://www.sichergeniessen.ch)

➤ Hier geht es vor allem um **Hygiene und Lebensmittelsicherheit**.  
(Merkblätter und Broschüren unter «Weitere Informationen» berücksichtigen!)

<https://fooby.ch/de/kochschule/kochwissen/aufbewahrung-lagerung.html>

➤ Hier geht es um die richtige **Aufbewahrung von Lebensmitteln**.

<https://www.gutekueche.at/lebensmittel-konservierungsmethoden>

➤ Hier geht es um Möglichkeiten der **Konservierung/Haltbarmachung**.

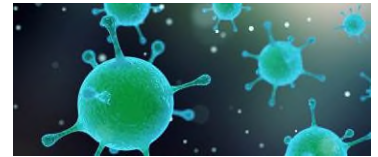
[www.foodwaste.ch](http://www.foodwaste.ch)

➤ Hier geht es um die **Vermeidung von Essensabfällen**.

## Tipps und Tricks im Umgang mit Lebensmitteln

1. Schritt: Kurzrecherche: Welche zwei, drei Aspekte interessieren dich?
  - Wähle aus, aber stelle sicher, dass alle einen anderen Aspekt haben.
2. Schritt: Notiere die wichtigsten Facts zu deinem Aspekt.
3. Schritt: Erstelle eine Skizze deiner Info-Grafik, bevor du «richtig» beginnst!





## Lebensmittel richtig zubereiten!

1. Das Bakterium *Campylobacter* löst eine der häufigsten **Durchfallerkrankungen** aus.
2. Besonders anfällig für Keime sind folgende Lebensmittel: **Fleisch, Geflügel, Eier, Fisch und Meeresfrüchte**.
3. Die vier Grundregeln sind: **richtig erhitzen, richtig trennen, richtig waschen und richtig kühlen**.
4. Da Keime bei schwacher Hitze in Lebensmitteln überleben – vor allem in **Geflügel** und **Hackfleisch** –, müssen diese vor dem Genuss auf mindestens **70 °C** erhitzt werden. Dies gilt auch für Fisch und Meeresfrüchte und Lebensmittel, die man wieder **aufwärmt**.
5. Keime in rohen Lebensmitteln können bei der Zubereitung **auf andere Lebensmittel übergehen**.
6. Für unterschiedliche Lebensmittel müssen **separate Schneidbretter und Küchenutensilien** verwendet werden!
7. Gründlich mit Seife gewaschen werden müssen: **Hände, Schneidbretter, Küchenutensilien, Küchenlappen**.
8. Die Temperatur des Kühlschranks sollte **5 °C** nicht überschreiten.