



ESSEN - ABER SICHER: DER HYGIENISCHE UMGANG MIT LEBENSMITTELN

Mikroorganismen tummeln sich überall. Einige sind nützlich und werden bei der Herstellung von Lebensmitteln wie Joghurt, Käse oder Brot gezielt genutzt. Es gibt aber auch Mikroorganismen, die in Lebensmitteln unerwünscht sind. Sie können aus vielen verschiedenen Quellen in die Nahrung gelangen, die Lebensmittel verderben und Lebensmittelinfektionen und -vergiftungen verursachen. Im Umgang mit Lebensmitteln ist es daher von besonderer Wichtigkeit auf Hygiene zu achten.

Der interaktive Workshop „Essen – aber sicher“ vermittelt Informationen zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln von Einkauf bis Lagerung. Ein kurzer Spielfilm stellt Alltagssituationen dar, in denen nicht auf den richtigen Umgang mit Lebensmitteln geachtet wird. Warum daraus Gefahren für die Gesundheit erwachsen können und wie sie sich vermeiden lassen, erarbeiten sich die Teilnehmer an fünf interaktiven Stationen. Denn nur wer die Gefahrenquellen kennt, kann sich vor Lebensmittelinfektionen schützen.



Format:	Workshop
Zielgruppe:	Lehrkräfte, Schüler ab 9. Klasse, Berufsschüler
Zeitbedarf:	Etwa 2 Unterrichtsstunden
Teilnehmerzahl:	Maximal 20
Kosten:	Nach Rücksprache
Kontakt:	lebensmittel@vzsa.de

Folgende Stationen können zum Einsatz kommen. Durch den flexiblen Einsatz der einzelnen Stationen mit unterschiedlichen Aufgabenstellungen kann das Niveau und der Umfang des Workshops den individuellen Bedürfnissen angepasst werden.



Station: "Mikroorganismen"

Mikroorganismen vermehren sich unter optimalen Bedingungen rasant und können Lebensmittel verderben oder Infektionen auslösen. Welche Lebensmittel besonders gefährdet sind und wie das Mikroorganismenwachstum reduziert werden kann, wird an dieser Station beleuchtet.

Station: "Einkauf und Transport"

Beim Einkaufen sollte man genau hinschauen: Wie ist die Beschaffenheit der Lebensmittel und ihre Verpackung? Was bedeutet das Mindesthaltbarkeitsdatum? Wie transportiert man tiefgekühlte Lebensmittel? Diese Station beantwortet, worauf man beim Einkaufen genau achten sollte.



Station: "Lagerung"

Jedes Lebensmittel hat unterschiedliche Anforderungen an die Lagerung. Einige Lebensmittel mögen es trocken, andere luftig oder dunkel. An dieser Station räumen die Teilnehmer Kühlschrank und Lagerräume fachgerecht ein.

Station: "Zubereitung"

Die Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern kann die menschliche Gesundheit gefährden. Damit der Genuss ungetrübt bleibt, werden an dieser Station Grundregeln der Küchenhygiene erläutert.



Station: "Institutionen"

Verbraucherzentralen, Lebensmittelüberwachung und Eichämter sind zum Schutz der Verbraucher aktiv. Wer bei Reklamationen, Mogelpackungen, Hygiene- und Qualitätsmängeln weiterhilft, erklärt diese Station.