



ESSEN - ABER SICHER: DER HYGIENISCHE UMGANG MIT LEBENSMITTELN

So sicher wie heute waren Lebensmittel noch nie. Mikroorganismen tummeln sich jedoch überall und nicht alle sind erwünscht. 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 und zum Verderb und zur Entstehung krankheitserregender Stoffe führen. Im Umgang mit Lebensmittel ist es daher von besonderer Wichtigkeit auf Sicherheit und 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 wer die Gefahrenquellen kennt, kann sich in hohem Maße 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 bestimmten Bedingungen rasant und können Verderb und Infektionen auslösen. Welche Lebensmittel besonders gefährdet sind und wie man sie handhabt, damit sich das Mikrobenwachstum reduziert, wird an dieser Station beleuchtet.

Station: "Einkauf und Transport"

Beim Einkaufen sollte man genau hinschauen: Wie ist die Beschaffenheit der Lebensmittel und ihre Verpackung? Welches Mindesthaltbarkeitsdatum ist angegeben? Wie transportiert man tiefgekühlte Lebensmittel nach Hause? 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. Und nicht zu vergessen: worin lagert man die Lebensmittel? An dieser Station räumen die Teilnehmer Kühlschrank und Lagerräume fachgerecht ein.

Station: "Zubereitung"

Die Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern kann für die Gesundheit des Menschen gefährlich werden. Damit der Genuss ungetrübt bleibt, werden wichtige Regeln der Küchenhygiene an dieser Station erläutert.



Station: "Institutionen"

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