

Information:

Salmonellen

MELDEPFLICHTIG

Salmonellen (Darmbakterien) kommen besonders bei Fisch, Fleisch, Geflügel und Eiern vor. Ebenso bei erkrankten Menschen.

Das optimale Wachstum der Salmonellen liegt bei 20 bis 40°C.

Ab Temperaturen (im Inneren) von 75°C werden sie abgetötet.

Braten, Backen, Kochen, Grillen – also durchgehend starkes Erhitzen der Speisen – tötet Salmonellen ab, da Bakterien aus Eiweißen bestehen.

Symptome: Übelkeit, Durchfall, Fieber, Kopfschmerzen

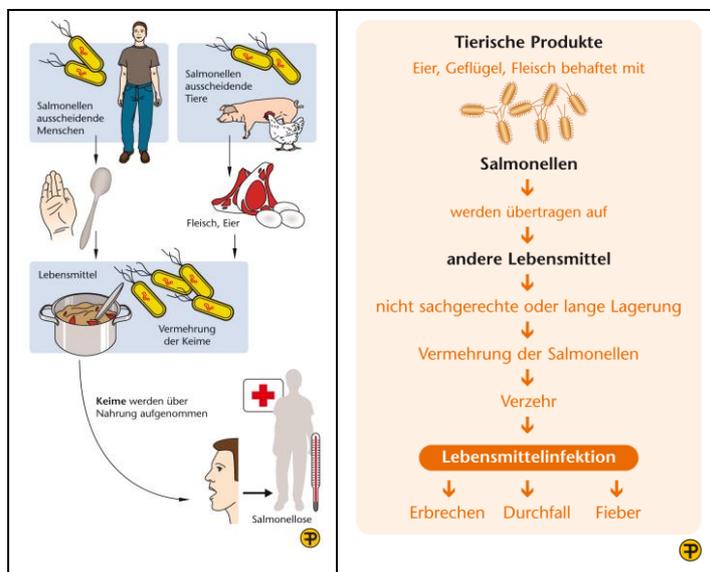
Übertragung: durch infizierte Lebensmittel, andere erkrankte Personen, Küchengeräte und Handtücher

Besondere Gefahr: warme Speisen, Schneidebretter und Messer

Salmonellentod im Altenheim

Lübeck (dpa)

Alle Heiminsassen und das Personal eines Altenheims mussten sich ärztlich untersuchen lassen nachdem zwei Bewohner, die Salmonellen ausschieden, gestorben waren. Wie das Gesundheitsamt mitteilte, ist einer der Todesfälle mit Sicherheit auf die Salmonellenerkrankung zurückzuführen. Bei den Untersuchungen in dem Altenheim wurden in der Küche zwei Beschäftigte als Salmonellenausscheider ermittelt. Ob die Salmonellen durch sie oder über bereits infizierte Lebensmittel in das Heim gelangten, ist nach Angaben der Behörden nicht mehr festzustellen (Hannoversche Allgemeine 9.8.12)



1. Aufgabe: Lies dir den Text durch und ergänze die Lücken durch sinnvolle Begriffe

Darauf achte ich beim Umgang mit Lebensmittel besonders:

- ✓ Fleisch, Fisch, _____ und Eier dürfen mit anderen Lebensmitteln nicht in Kontakt kommen.
- ✓ Ich wasche mir nach Arbeiten mit rohen _____ immer die Hände.
- ✓ Ich achte immer darauf, dass Geschirr und _____, die für Arbeiten mit rohen Lebensmitteln verwendet wurden, nicht mit fertig zubereiteten Speisen in _____ kommen.
- ✓ Ich zerkleinere Kartoffeln, Küchenkräuter, Zwiebeln usw. nur auf _____, zuvor nicht für andere Zwecke benutztem Schneidbrett und mit sauberem, gewaschenem Messer.
- ✓ Ich _____ alle Speisen gründlich durch und achte darauf, dass beim Braten, Backen, Kochen, Grillen usw. die Temperatur im Inneren der Speisen mehr als _____ °C beträgt.
- ✓ Ansonsten _____ ich fertig zubereitete Speisen rasch ab und bewahre sie im Kühlschrank auf.

2. Welche Maßnahmen kann ich aus betrieblicher und persönlicher Sicht ergreifen, um Lebensmittelvergiftungen zu vermeiden.