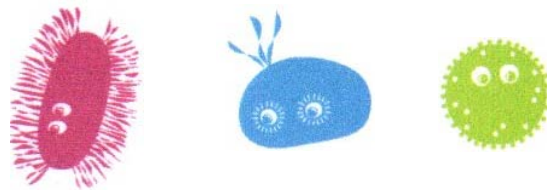


# reiner Genuss

## richtiger Umgang mit Lebensmitteln



Für alle weiterführenden Schulen

### Ein interaktives Angebot

Die **Hygienetour** „reiner Genuss“ präsentiert in fünf Stationen den richtigen Umgang mit Lebensmitteln. Die Teilnehmer erfahren näheres über Mikroorganismen, die Lebensmittel verderben lassen können. Sie bekommen Tipps, was es heißt richtig einzukaufen und die gekaufte Ware richtig nach Hause zu transportieren. Sie lernen die verschiedenen Zonen des Kühlschranks kennen und erfahren wie man Lebensmittel richtig zubereitet und im Falle von Mängeln reklamiert.

#### Zielsetzung

Die Teilnehmer werden durch anschauliche Informationen zu einem angemessenen Umgang mit Lebensmitteln motiviert.

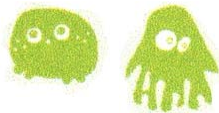
**Zeitbedarf:** 15min/Station; 3 Schulstunden insgesamt

**Raumbedarf:** 30m<sup>2</sup>

**Kosten:** 1€/Schüler



#### Station 1 – Mikroorganismen



Was sind Mikroorganismen? Welche Mikroorganismen sind nützlich, welche machen krank? Welche lassen Lebensmittel verderben? Von welchen Mikroorganismen gehen Gesundheitsgefahren aus?

#### Station 2 – Einkauf & Transport



Woran erkenne ich frisches Fleisch oder frischen Fisch? Wie kaufe ich richtig ein? Was ist ein Mindesthaltbarkeitsdatum? Und was ist ein Verbrauchsdatum? Was versteht man unter einer Kühlkette?

#### Station 3 – Lagerung



Richtige Lagerung im Kühlschrank – wo gehören Lebensmittel hin? Wo befindet sich die kälteste Stelle im Kühlschrank? Wo ist der wärmste Bereich? Welche Regeln gibt es beim Lagern zu beachten.

#### Station 4 – Zubereitung



Welche Regeln sollten beim Zubereiten von Lebensmitteln befolgt werden. Was gibt es bei der Verarbeitung von Fisch und Fleisch zu beachten? Wie stark sollten Lebensmittel erhitzt werden?

#### Station 5 – Institutionen



Welche Aufgaben hat ein Eichamt? Welche Einrichtung prüft Hygiene- und Qualitätsmängel? Wer hilft im Fall einer Reklamation?