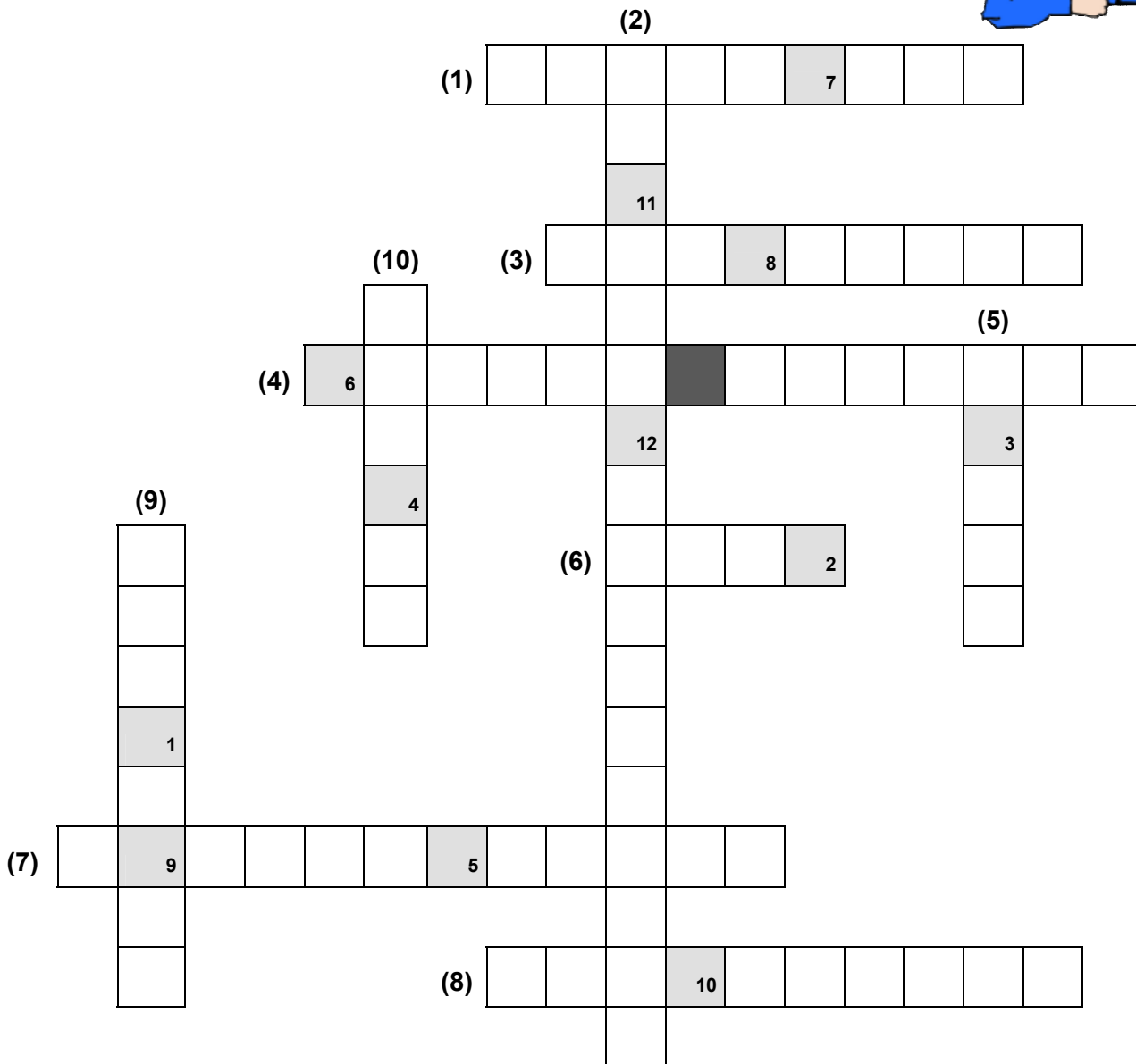




Thema: Hygiene

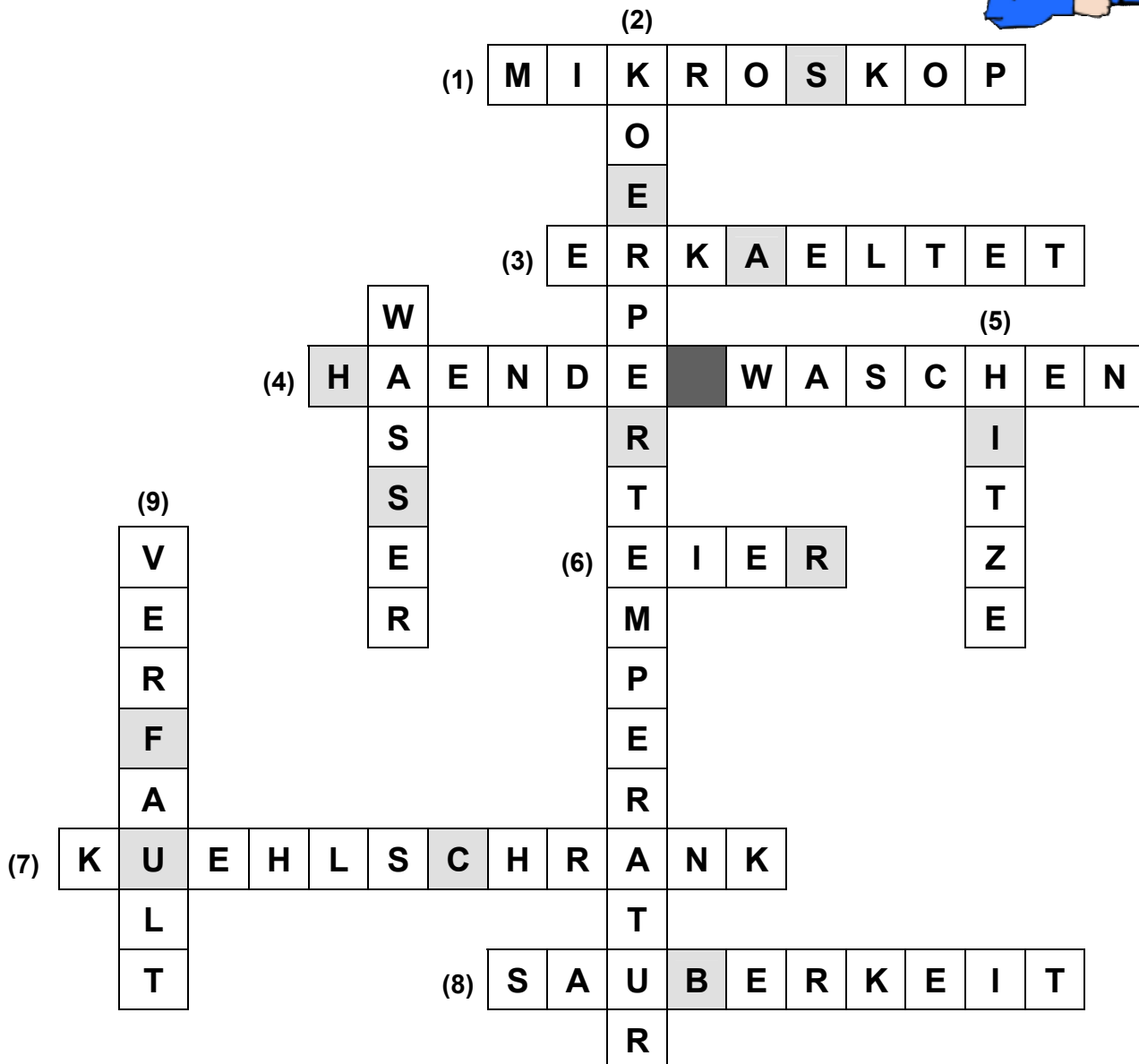


- (1) Wie kann man Mikroorganismen wie zum Beispiel Bakterien erkennen? Unter dem ____ !
- (2) Bei welcher Temperatur fühlen sich Bakterien, z. B. Salmonellen besonders wohl und vermehren sich daher rasend?
- (3) Wann solltest Du auf keinen Fall für Andere kochen? Wenn Du ____ bist.
- (4) Was gehört immer dazu, bevor man in die Küche geht?
- (5) Wodurch können Mikroorganismen abgetötet werden?
- (6) Welches Lebensmittel (Plural) ist besonders gefährdet für Salmonellen?
- (7) Wo gehören Speisereste zur Aufbewahrung hin?
- (8) Was ist in der Küche besonders wichtig?
- (9) Wann sind Nahrungsmittel ungenießbar? Wenn Sie ____ sind!
- (10) Was ist bei Obst und Gemüse wichtig? Vor dem Essen sollte es gründlich unter fließendem ____ abgewaschen werden.

Lösung:	1	2	3	4	5	6	+	7	8	9	10	11	12
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----



Thema: Hygiene



Lösung: F R I S C H + S A U B E R

aid-Medien zum Thema

- [Die Panter ...in Sachen Lebensmittel unterwegs, Bestell-Nr.:1472](#)
- [Küchenhygiene, Bestell-Nr. 1323](#)
- [Saubere Küche \(Poster\), Bestell-Nr. 3347](#)

Schülertexte für Hausaufgaben und Referate

- www.talkingfood.de/ernaehrungswissen

Weitere Rätsel und Spiele für den Unterricht

- www.talkingfood.de/lehrer_special