

Küchenhygiene



Salmonellen, Listerien, Campylobacter: Verschiedene Erreger können eine Lebensmittelvergiftung auslösen. Die Keime sind vor allem für Ältere und Kinder eine Gefahr, denn bei ihnen kann der Durchfall leicht zum Notfall werden.

Rund 200.000 Deutsche bekommen jährlich eine Lebensmittelvergiftung - Tendenz steigend. Am häufigsten passiert dies im Sommer und Herbst. Denn die Erreger fühlen sich bei höheren Temperaturen besonders wohl und vermehren sich schnell.

Das Risiko, sich durch Lebensmittel zu infizieren, steigt auch aufgrund der Mobilität der Menschen: Wer viel reist, steckt sich leichter mit Keimen an. In Deutschland angelangt, können sich die Erreger weiter verbreiten.

Nach: Stern.de, Diese Keime lauern im Essen, [on-line]. [cit. 2.12. 2012]. Dostupné z:

<<http://www.stern.de/ernaehrung/erkrankungen/lebensmittelvergiftung-symptome-salmonellen-listerien-615795.html>>.

Bild: http://www.rist.at/shop/kat_182/einwegbekleidung/index.html

Video: Hygiene in der Küche

1. Was für Tipps hören wir uns an?

a/ für die Typenhygiene b/ für die Küchenhygiene c/ Mönchenhygiene

2. Wie sollen wir das Fleisch zubereiten?

3. Warum ist bei Auftauwasser Vorsicht geboten?

4. Was müssen wir sofort entsorgen?

5. Warum müssen wir das Fleisch immer gut durchbraten?

6. Was müssen wir gründlich reinigen?

2. s Fleisch –maso, getrennt – odděleně, e Zutaten – přísady do jídla, zubereiten – připravovat jídlo, lagern –skladovat, s Behältnis – nádoba, e Gerätschaft – nářadí, verwenden – užívat,

3. dadurch – tím, e Bakterien – baktérie, stark – silně, verbreiten – rozšiřovat se, z.B. – zum Beispiel – například, e Spüle – dřez,

4. e Verpackungsmaterialien – obaly, s Auftauwasser – voda z rozmraženého výrobku, und Ähnliches (u. Ä.) – a podobně, daher- proto, entsorgen – zlikvidovat, odstranit,

5. wird richtig durcherhitzt – když je dobře propraženo, mindestens – alespoň, 70 Grad, Kerntemperatur – teplota uvnitř masa při pečení, ab/töten – zabíjet, e Keime – zárodky,

6. reinigen – čistit, e Gerätschaften – nářadí, s Schneidebrett – prkénko, s Messer – nůž, s Spülbecken – dřez, alle Oberflächen – všechny povrchy,