

Essen – Aber sicher

Workshop zum hygienischen Umgang mit Lebensmitteln



DURCHFÜHRUNG

Verbraucherzentrale Mecklenburg-Vorpommern e. V.



ZIELGRUPPE

SchülerInnen (9. bis 12. Klasse)

ZIELE

Die Jugendlichen lernen die Gefahrenquellen für Lebensmittelinfektionen kennen und erweitern ihre Kompetenz im hygienischen Umgang mit Lebensmitteln.

INHALT

Nach einer Einführung ins Thema mithilfe eines Films, wird an fünf Stationen im Rotationsprinzip gearbeitet.

Station Mikroorganismen: Kennenlernen von nützlichen und krankmachenden Keimen, Identifizieren von Lebensmitteln, die besonders sensibel sind

Station Einkauf und Transport: Mindesthaltbarkeitsdatum und Verbrauchsdatum unterscheiden, Lebensmittelverpackungen beurteilen, Tipps für den Transport empfindlicher Lebensmittel

Station Lagerung: Kennenlernen der richtigen Lagerorte für unterschiedliche Lebensmittel

Station Zubereitung: Erarbeitung allgemeiner Regeln für die Zubereitung von Lebensmitteln, mehr über die richtige Verarbeitung von Fleisch und Fisch erfahren

Station Institutionen: Hygiene- und Qualitätsmängel, Mogelpackungen, Reklamationen – erfahren, welche Institution weiterhilft

VORRAUSSETZUNGEN

Raum im Erdgeschoss oder in der Nähe eines Fahrstuhls, 5 Tischgruppen à 2 Tische und je 4-5 Stühle

DAUER

3 Unterrichtsstunden (à 45 Minuten)