

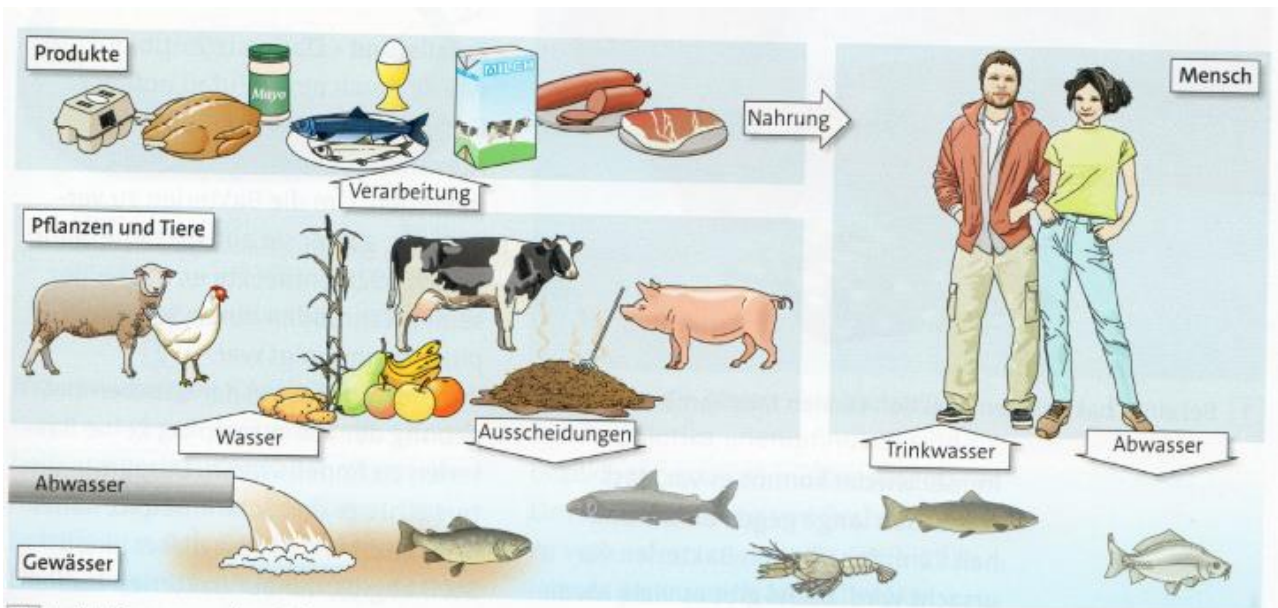


## Aufgaben

- 1) Lies dir den Text gut durch.
- 2) Beschreibe mündlich die Abb. 3.
- 3) Beschreibe, wie man sich mit Salmonellose anstecken kann.
- 4) Nenne Symptome der Krankheit.
- 5) Erläutere, durch welche Maßnahmen man sich vor einer Salmonellen-Infektion schützen kann.

## Fertig?

Für eine Gartenparty im Sommer hast du einige Lebensmittel zur Auswahl. Schau dir Abb. 4 genau an. Wähle davon drei Lebensmittel aus, die du roh oder ungekühlt ablehnen würdest. Begründe deine Wahl.



3 Infektionswege der Salmonellose

Salmonellose ist eine Infektionskrankheit, die durch bestimmte Bakterien, die Salmonellen, verursacht wird. Die Bakterien werden vor allem durch den Verzehr tierischer Produkte wie Ei, Milch, Fleisch und Fisch auf den Menschen übertragen. → 3 Die Tiere infizieren sich durch verseuchtes Futter oder Abwasser. Hat man sich mit den Bakterien infiziert, setzen sie sich im Magen und Darm fest und scheiden Giftstoffe aus. Diese greifen die Schleimhäute an.

Daher treten neben Symptomen wie Kopfschmerzen und Übelkeit auch Erbrechen und Durchfall auf. Durch das Berühren von infiziertem Kot oder Urin werden die Bakterien in seltenen Fällen auch von Mensch zu Mensch übertragen.

Man kann sich vor einer Infektion mit Salmonellen schützen, indem man die Lebensmittel kühl lagert und zügig verbraucht. Manche Lebensmittel, wie Ei und Fleisch, muss man vor dem Verzehr erhitzen.



4 Verschiedene Lebensmittel



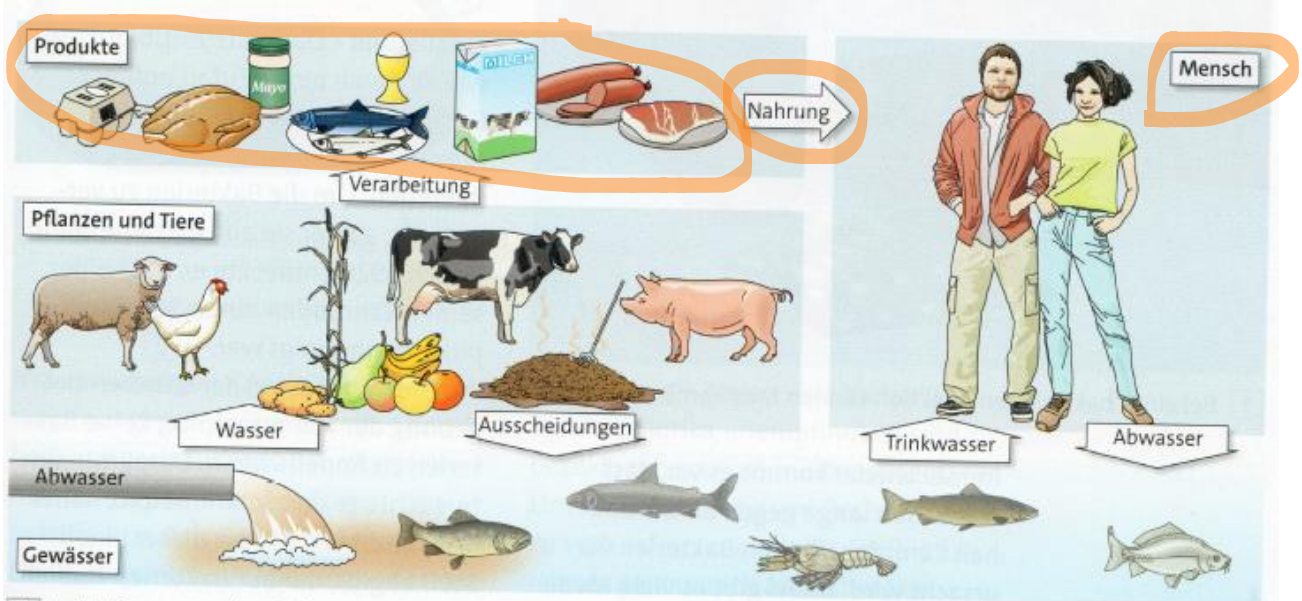
## Salmonellen - Eine bakterielle Krankheit

## Aufgaben

- 1) Lies dir den Text gut durch.
- 2) Beschreibe mündlich die Abb. 3.
- 3) Beschreibe, wie man sich mit Salmonellose anstecken kann. (→ Siehe Markierung in der gleichen Farbe in der Abb.3 und im Text)
- 4) Nenne Symptome der Krankheit. (→ Siehe Markierung in der gleichen Farbe im Text)
- 5) Erläutere, durch welche Maßnahmen man sich vor einer Salmonellen-Infektion schützen kann. (→ Siehe Markierung in der gleichen Farbe im Text)

## Fertig?

Für eine Gartenparty im Sommer hast du einige Lebensmittel zur Auswahl. Schau dir Abb. 4 genau an. Wähle davon drei Lebensmittel aus, die du roh oder ungekühlt ablehnen würdest. Begründe deine Wahl.



### 3 Infektionswege der Salmonellose

Salmonellose ist eine Infektionskrankheit, die durch bestimmte Bakterien, die Salmonellen, verursacht wird. Die Bakterien werden vor allem durch den Verzehr tierischer Produkte wie Ei, Milch, Fleisch und Fisch auf den Menschen übertragen. → [3] Die Tiere infizieren sich durch verseuchtes Futter oder Abwasser. Hat man sich mit den Bakterien infiziert, setzen sie sich im Magen und Darm fest und scheiden Giftstoffe aus. Diese greifen die Schleimhäute an.

Daher treten neben Symptomen wie Kopfschmerzen und Übelkeit auch Erbrechen und Durchfall auf. Durch das Berühren von infiziertem Kot oder Urin werden die Bakterien in seltenen Fällen auch von Mensch zu Mensch übertragen.

Man kann sich vor einer Infektion mit Salmonellen schützen, indem man die Lebensmittel kühl lagert und zügig verbraucht. Manche Lebensmittel, wie Ei und Fleisch, muss man vor dem Verzehr erhitzen.



#### 4 Verschiedene Lebensmittel