

- ① **Schaue dir das Video „Gefährliche Bakterien: Salmonellen in der Tierhaltung“ an.**  
Klicke dazu auf den QR-Code.



- ② **Bearbeite den Lückentext**

Bei der Verarbeitung von Hühnereiern müssen wir in der Küche besonders auf die Hygiene achten. Grund dafür sind , die am oder im Ei vorhanden sein können. Durch die Berührung mit dem Kot der Hühner können Salmonellen ans Ei gelangen. Damit eine Erkrankung an einer Salmonellose ausgeschlossen werden kann, sollten folgende Hygieneregeln beachtet werden:

- ③ **Setze die passenden Wörter ein.**

beschädigter Schale  1x    die Hände gründlich waschen  1x    Ei  1x  
Küchengeräte  1x    Rohe Eier  1x    Tücher  1x

nicht auf die Arbeitsplatte legen und nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen lassen.

, die mit rohem Ei in Verbindung gekommen sind, sofort in die Wäsche geben.

Nach dem Umgang mit rohen Eier

.

Eier mit  sofort verbrauchen und in Speisen verwenden, in denen sie durchgegart werden

, die mit rohem  in Berührung kamen, gründlich reinigen.

