

Nicht nur rein – sauber soll die Küche sein

Bei der Arbeit mit Lebensmitteln ist es wichtig sich mit der Bildung von Keimen und Bakterien auseinander zu setzen. Hier sind ein paar Hinweise wie die Anzahl gefährlicher Keime und Bakterien mit einfachen Mitteln verringert werden kann.

Vervollständige die Lücken mit Hilfe der vorgegebenen Wörter im unteren Teil.

Die Küche ist der Ort, an dem die meisten Bakterien im Haushalt entstehen.

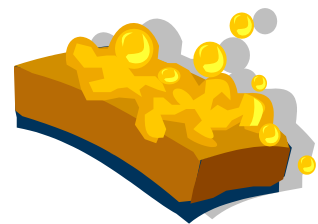
Saubere Arbeitsfläche!

Arbeitsflächen sollten stets sauber gehalten werden. Dies kann ganz einfach mit einem Putzlappen, heißem Wasser und Spülmittel erreicht werden. Denn reinigt man die Arbeitsflächen nach der Arbeit mit Nahrungsmitteln nicht, so kommt es zur rasanten Ausbreitung von Bakterien. Bakterien fühlen sich insbesondere in warmen und feuchten Gebieten wohl. Dort können sie sich sehr schnell und uneingeschränkt vermehren. Werden diese Bakterien nicht beseitigt, so können andere Lebensmittel auf der Arbeitsfläche befallen werden. Diese befallenen Lebensmittel können dann bei deren Verzehr für Erkrankungen sorgen.



Putz- und Spüllappen wechseln!

Lappen die in der Küche verwendet werden, sollten ausschließlich dort verwendet werden. Die Putz- und Spüllappen sollten in regelmäßigen Abständen ausgewechselt werden, da sie sonst eher zur Verbreitung von Bakterien und Keimen beitragen, als diese zu beseitigen. Spüllappen und Geschirrtücher sollten stets so abgelegt werden, dass sie schnell trocknen können. Das bedeutet, dass Lappen und Tuch großflächig ausgebreitet aufgehängt werden sollten.



ausschließlich | wechseln | Bakterien | heißem | trocknen |
Verbreitung | sauber | Arbeit | Erkrankungen |
uneingeschränkt | befallenen | Arbeitsflächen |

