**Text: 738111\_Lebensmittel-Vergiftung.docx**

**1. Prompting:**

"Einfache Sprache" ist eine Kommunikationsform, die insbesondere darauf abzielt, Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten und Bedürfnissen den Zugang zu Informationen zu erleichtern. Im Bereich der barrierefreien Kommunikation und Inklusion umfasst die Definition von "Einfacher Sprache" mehrere zentrale Aspekte:   
  
1. : Verwendung von geläufigen und kurzen Wörtern, Verzicht auf Fachbegriffe und Fremdwörter, außer sie sind allgemein bekannt oder werden erklärt.   
2. : Kurze, einfache Sätze; Vermeidung von Nebensätzen und komplexen Satzkonstruktionen.   
3. : Direkte und konkrete Ausdrucksweise; Vermeidung von Metaphern, Redewendungen und bildhafter Sprache, die missverstanden werden könnten.   
4. : Einsatz von Illustrationen, Piktogrammen und anderen visuellen Hilfsmitteln, die den Text unterstützen und das Verständnis erleichtern.   
5. : Logische und übersichtliche Gliederung des Textes, gut lesbare Schriftgrößen, klare Absätze und genügend Zwischenräume.   
6. Orientierung an den Bedürfnissen der Zielgruppe, die aufgrund von kognitiven, sprachlichen oder sonstigen Beeinträchtigungen Schwierigkeiten haben könnten, komplexe Texte zu verstehen.   
7. : Die Texte sollten von Fachleuten geprüft und, idealerweise, von den Zielgruppen selbst getestet werden, um sicherzustellen, dass die Inhalte verständlich sind.   
  
Einfache Sprache ist somit ein wichtiger Bestandteil der Bemühungen um Inklusion, da sie dazu beiträgt, dass Menschen mit Lernschwierigkeiten, kognitiven Einschränkungen, mangelnden Sprachkenntnissen oder anderen Beeinträchtigungen gleichberechtigt am gesellschaftlichen Leben teilhaben können.

**2. Prompting:**

### Was tun bei einer Lebensmittelvergiftung?   
  
#### Wichtige Informationen bei einer Lebensmittelvergiftung:   
- : Bauchschmerzen, Erbrechen und Durchfall.   
- : Bakterien oder Viren im Essen.   
- : Sofort einen Arzt aufsuchen, wenn Symptome auftreten.   
  
#### Was ist eine Lebensmittelvergiftung?   
- : Toxine (Giftstoffe) von Bakterien im Essen.   
- : Anders als bei Infektionen.   
- : Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium.   
  
#### Lebensmittelinfektion:   
- : Bakterien vermehren sich im Darm.   
- : Salmonellen, Campylobacter, Listerien.   
  
#### Risikolebensmittel:   
- : Fleisch, Fisch, rohe Eier, Salat, Rohmilch-Käse.   
- : Vor allem in Konserven, die aufgebläht sind.   
  
#### Symptome:   
- : Schnelles Auftreten von Übelkeit, Erbrechen und Durchfall.   
  
- : Meist ein bis zwei Tage später.   
  
#### Behandlung:   
- : Arztbesuch und viel trinken, Elektrolytlösungen aus der Apotheke.   
- : Babys, alte Menschen, Immungeschwächte.   
  
#### Vorbeugung:   
- :   
- Hände waschen vor und nach dem Kochen.   
- Rohe Lebensmittel und daraus Tropfwasser sofort entsorgen.   
- Arbeitsflächen nach Gebrauch reinigen.   
- Schneidbrett für Fleisch nicht für Salat benutzen.   
- Kühlschrank richtig nutzen und Lebensmittel getrennt aufbewahren.   
  
- : Garen bis Kerntemperatur erreicht, um Keime abzutöten.   
- : Unbedingt entsorgen.   
  
#### Weitere Risiken:   
- : Verdorbene Pilze, zu viel Alkohol oder Fischtoxine (z. B. in der Karibik).   
  
#### Schlusswort:   
- Dieser Text ersetzt nicht den Arztbesuch bei ernsthaften Symptomen.   
  
---   
  
Die Angaben hier sind allgemeine Hinweise. Bei Beschwerden unbedingt einen Arzt aufsuchen.