



02.04.2015 12:33

## Hygiene hält gesund

Dr. Suzan Fiack *Presse- und Öffentlichkeitsarbeit*

[Bundesinstitut für Risikobewertung \(BfR\)](#)

*Zum Global Health Day empfiehlt das BfR, die Regeln der Küchenhygiene zu beachten*

Anlässlich des von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) organisierten Global Health Day am 7. April 2015 verweist das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) auf die Bedeutung der Küchenhygiene für Verbraucherinnen und Verbraucher. „Zum Thema Lebensmittelsicherheit gibt es eine gute und eine schlechte Nachricht“, sagt BfR-Präsident Professor Dr. Dr. Andreas Hensel. „Die schlechte Nachricht: Lebensmittelbedingte Infektionen sind auch in Deutschland eine Gefahr für die Gesundheit. Die gute Nachricht: In den meisten Fällen können wir uns mit Hilfe von Hygieneregeln einfach davor schützen.“

Lebensmittelbedingte Infektionen können vor allem durch tierische Lebensmittel wie Fleisch, Fisch, Milch oder Eier entstehen, die roh verzehrt oder vor dem Verzehr nicht ausreichend erhitzt werden, aber auch durch verunreinigtes Gemüse und Salate, die typischerweise nicht erhitzt werden. Um ein Infektionsrisiko zu vermeiden, sollten Verbraucherinnen und Verbraucher bei der Lagerung und Zubereitung dieser Lebensmittel Hygieneregeln einhalten.

Die meisten Krankheitserreger werden abgetötet, wenn Speisen bei der Zubereitung und beim Aufwärmen für zwei Minuten oder länger auf mindestens 70 °C erhitzt werden. Um eine Übertragung von Krankheitserregern über Hände, Arbeitsflächen oder Küchenutensilien zu vermeiden, muss der Kontakt zwischen rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln vermieden werden. Hände und Küchenutensilien, wie Messer und Schneidebretter, sollten deshalb sofort nach Kontakt mit rohen, tierischen Lebensmitteln gründlich mit warmem Wasser gewaschen und mit Einwegpapier abgetrocknet werden. Auch bei Transport und Lagerung roher Lebensmittel sind Hygieneregeln zu beachten.

Hygienemängel beim Umgang mit Lebensmitteln sind eine bedeutende Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. Jährlich werden in Deutschland rund 100.000 lebensmittelbedingte Erkrankungen gemeldet. Die Dunkelziffer liegt nach Einschätzung von Experten wesentlich höher. Bei besonders empfindlichen Personen, wie kleinen Kindern, Schwangeren oder älteren Menschen können die Erkrankungen schwer verlaufen.

Der Global Health Day wird jedes Jahr zum Gründungstag der WHO am 7. April begangen. In diesem Jahr steht der Tag unter dem Motto „Lebensmittelsicherheit verbessern - Vom Stall bis zum Teller“.

Das BfR hat Verbrauchertipps zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen in einem Merkblatt zusammengestellt und dazu ein Video veröffentlicht

## Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftliche Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

09/2015, ende bfr-p

### **Merkmale dieser Pressemitteilung:**

Journalisten, Wissenschaftler, jedermann

Ernährung / Gesundheit / Pflege

überregional

Buntes aus der Wissenschaft, Forschungs- / Wissenstransfer

Deutsch

