



Was tun mit dem Huhn? Mangelnde Küchenhygiene kann krank machen

Was tun mit dem Huhn? Mangelnde Küchenhygiene kann krank machen
BfR-Film informiert Verbraucher über Küchenhygiene
Hygienemängel beim Umgang mit Lebensmitteln sind eine bedeutende Ursache für lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche. Deshalb hat das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) zu diesem Thema einen zweiminütigen Webfilm unter dem Titel "Was tun mit dem Huhn?" veröffentlicht. "Daten zu den Erkrankungsfällen zeigen, dass wir auch junge Menschen noch mehr informieren müssen, wie sie mit Lebensmitteln richtig umgehen", sagt BfR-Präsident Prof. Dr. Dr. Andreas Hensel. "Um diese Zielgruppe zu erreichen, hat das BfR das wichtige Thema Kreuzkontamination, also die Übertragung der Keime von einem meist rohen Lebensmittel auf verzehrfertige Lebensmittel, in einem Videoclip verarbeitet." Zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen empfiehlt das BfR, rohe Lebensmittel vom Tier vor dem Verzehr gut durchzugaren und somit eine Übertragung vorhandener Krankheitserreger auf verzehrfertige Lebensmittel zu vermeiden. Deshalb sollte ein Kontakt zwischen den rohen und verzehrfertigen Lebensmitteln bei der Lagerung und bei der Zubereitung vermieden werden. Hände und Küchenutensilien, wie Messer und Schneidebretter, sollten sofort nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln vom Tier gründlich mit warmem Wasser gewaschen und abgetrocknet werden. Das neue BfR-Video "Was tun mit dem Huhn?" vermittelt diese Tipps auf unterhaltsame Art und zeigt am Beispiel von frischem Hähnchenfleisch, wie eine Kreuzkontamination entstehen kann. Es ist abrufbar unter www.bfr.bund.de.
Campylobacter und Salmonella sind die häufigsten Erreger bakterieller Lebensmittelinfektionen. Eine Übertragung dieser Bakterien kann durch Geflügelfleisch erfolgen, das nicht ausreichend gegart wurde oder vor dem Garen mit anderen Lebensmitteln in Kontakt gekommen ist. In Deutschland waren 2011 insgesamt 31,6 % der Proben von Hähnchenfleisch mit Campylobacter, 6,3 % mit Salmonellen besiedelt.
Weitere Informationen für Verbraucherinnen und Verbraucher zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt finden sich auf der BfR-Homepage unter [Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt PDF-Datei \(606.7 KB\)](http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf) http://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf [Fragen und Antworten zum hygienischen Umgang mit Geflügelfleisch PDF-Datei \(50.0 KB\)](http://www.bfr.bund.de/cm/343/ausgewaehlte_fragen_und_antworten_zum_hygienischen_umgang_mit_gefluegelfleisch.pdf) http://www.bfr.bund.de/cm/343/ausgewaehlte_fragen_und_antworten_zum_hygienischen_umgang_mit_gefluegelfleisch.pdf
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.
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Thielallee 88-92
14195 Berlin
Deutschland
Telefon: +49-(0)30-8412-4300
Telefax: +49-(0)30-8412-4970
Mail: pressestelle@bfr.bund.de
URL: <http://www.bfr.bund.de/>

Pressekontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

Firmenkontakt

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)

14195 Berlin

bfr.bund.de/
pressestelle@bfr.bund.de

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die auf der Grundlage international anerkannter wissenschaftlicher Bewertungskriterien Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebensmittelsicherheit und des gesundheitlichen Verbraucherschutzes erarbeitet. Das BfR formuliert, basierend auf der Analyse der Risiken, Handlungsoptionen zur Risikominderung. Das Institut nimmt hiermit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Die Bewertungen sollen für Öffentlichkeit, Wissenschaft und andere beteiligte oder interessierte Kreise transparent dargestellt und nachvollziehbar sein. Die Bewertungsergebnisse werden - unter Wahrung der Vertraulichkeit geschützter Daten - öffentlich zugänglich gemacht.