Hygiene hält gesund

Hygiene hält gesund

Zum World Health Day empfiehlt das BfR, die Regeln der Küchenhygiene zu beachten
Anlässlich des von der Weltgesundheitsorganisation (WHO) organisierten World 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 World 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.

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/
<img src="http://www.pressrelations.de/new/pmcounter.cfm?n_pinr_=591245" width="1" height="1">

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.