



Welche Lehre ziehen wir aus EHEC?

Bundesverbraucherministerium veröffentlicht Hygiene-Checkkarten

Berlin, 31. August 2011 - Die schweren EHEC-Infektionen in Deutschland haben gezeigt, wie wichtig es ist, Hygieneregeln einzuhalten - in der Küche und beim Umgang mit Lebensmitteln. Das Bundesverbraucherministerium (BMELV) hat jetzt im Internet zwei kostenlose Service-Checkkarten veröffentlicht, die wichtige Hinweise zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen zusammenfassen.

Bundesverbraucherschutzministerin Ilse Aigner (CSU) erklärt hierzu: "Wo ich in der Tat noch bewusster geworden bin, ist die Küchenhygiene. Hierzu hat mein Haus auch Service-Karten für Verbraucher herausgegeben [...]". Beim Einkaufen bevorzugte Aigner schon immer gerne saisonale und regionale Produkte, "insgesamt schaue ich heute genauer auf Kennzeichnungen von Lebensmitteln als früher".

Der erste Schwerpunkt der Checkkarten widmet sich der Hygiene des Arbeitsumfeldes. Hier wird geraten, Küchenlappen und Topfschwämme stets trocken zu lagern und diese mindestens wöchentlich zu ersetzen. Beim Kochen mit frischen Zutaten sei es angebracht, Einmal-Küchenpapier zu benutzen. Auch der Mülleimer solle mindestens alle zwei Tage geleert werden und der Deckel stets geschlossen sein. Treteimer seien am hygienischsten, da man sie beim Öffnen nicht anfassen muss, Holzbrettchen mit rauer Oberfläche sollte man ersetzen.

Auch die Hersteller von Schneidemaschinen, unter ihnen der baden-württembergische Lösungsanbieter Bizerba, legen bei der Gestaltung ihrer Geräte immer größeren Wert auf hohe Hygienemaßstäbe, wie Ralf Steinhilber, Director Food Processing Market bei Bizerba, bestätigt: "Ein unabhängiges Prüflabor hat jüngst Ceraclean getestet, unsere neue Oberflächenveredelung für Schneidemaschinen. Das Material schneidet im Vergleich zu traditionell verwendetem Eloxal und Edelstahl besser ab. Flüssigkeiten, etwa Wasser und Blut, perlen schneller ab und auch Rückstände lassen sich deutlich gründlicher entfernen".

Zurück zum Haushalt. Hier rät das BMELV in punkto Personenhygiene, die Arbeiten regelmäßig zu unterbrechen, um sich die Hände zu waschen, besonders nach dem Kontakt mit rohem Fleisch sowie ungewaschenem Gemüse und Früchten. Spülen sollte man möglichst schnell nach dem Essen, denn bei Zimmertemperatur vermehren sich Keime sehr schnell.

Weiter geht es mit den wichtigsten Tipps für eine ausreichende Lebensmittelhygiene. Hier legen die Experten nahe, Lebensmittel unter fließendem Wasser zu waschen, sie mit Einweghandtüchern abzutupfen und anschließend gut durchzugaren. Beim Aufwärmen von Speisen sollte man diese auf der gesamten Oberfläche für mindestens zwei Minuten gut durcherhitzen.

Auch beim Einkauf gilt es einiges zu beachten: Die Verpackung solle auf jeden Fall unbeschädigt sein, und damit die Kühlkette möglichst kurz unterbrochen wird, sollte man leicht verderbliche und tiefgekühlte Lebensmittel zuletzt einkaufen. Zuhause angekommen, gilt es sie bei maximal sieben Grad Celsius sofort in den Kühlschrank zu legen. Ist im Kühlschrank ausreichend Platz, kann die kühle Luft zwischen den Lebensmitteln übrigens besser zirkulieren.

Pressekontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Firmenkontakt

KLARTEXT ONLINE

Frau KLARTEXT ONLINE
Auf dem Heidgen 27
53127 Bonn

klartextonline.com
info@klartextonline.com

Freie Autoren informieren regelmäßig über aktuelle Geschehnisse und Trends in Wirtschaft und Handel, Industrie, Karriere und IT-Welt.