



Presseinformation

Nov. 2018

Gans, Truthahn & Co.: Hygiene ist das Grundrezept

Sorgsamer Umgang mit Geflügelfleisch mindert Risiken von Lebensmittelinfektionen

Mal wieder gemütlich und festlich zuhause essen – möglichst ohne Risiko. Der sorgsame Umgang bei Lagerung und Zubereitung ist erforderlich, um die Übertragung von Keimen, wie z. B. Salmonellen, zu vermeiden. Zu den wichtigsten Hygieneregeln gehört: rohe Geflügelprodukte getrennt von anderen Lebensmitteln lagern und zubereiten. Außerdem sollten Küchenutensilien und Flächen, die mit rohen Geflügelprodukten oder Auftauwasser in Berührung gekommen sind, vor der weiteren Verwendung gründlich mit warmem Wasser und Spülmittel gereinigt werden, rät das FORUM WASCHEN.

Die nächsten Wochen bieten etliche Anlässe für einen jahreszeitlich typischen Festschmaus: den geliebten Gänsebraten, den traditionellen Truthahn oder die knusprige Ente. Grundsätzlich ist zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen schon bei der Zubereitung von rohem Geflügelfleisch eine besonders sorgfältige Hygiene erforderlich. Denn Keime wie Salmonellen und Campylobacter können auf Hände, Haushaltsgeräte, Küchenoberflächen aber auch auf andere Speisen übertragen werden und sich weiter vermehren. In diesen Fällen besteht ein besonderes Risiko beim Verzehr von Speisen, die über eine längere Zeit ungekühlt aufbewahrt werden, wie zum Beispiel Rohkostsalate und Desserts.

Für Geflügelfleisch gilt prinzipiell „Durchgaren“: Im Kern des Fleisches sollte mindestens eine Temperatur von 70 Grad Celsius für zwei Minuten erreicht werden und das Fleisch sollte eine durchgehend weißliche Farbe angenommen haben, so das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR). Auf die „To-do-Liste“ der Küchenhygiene gehört daher auch die sorgsame Reinigung von Händen und Gegenständen, um ideale Vermehrungsbedingungen für Keime auszuschließen.

- Rohes Geflügelfleisch sollte im Kühlschrank getrennt von anderen Lebensmitteln (verschlossene Behälter, Dosen, Schüsseln) bei Temperaturen unterhalb von 7 °C gelagert werden.
- Vor und nach der Zubereitung von Speisen sollten die Hände stets gründlich – am besten auch zwischen den einzelnen Zubereitungsschritten – mit Wasser und Seife gewaschen werden.
- Für rohe und gegarte Lebensmittel sollten unterschiedliche Bestecke, Schneidbretter und Teller benutzt werden. Schneidbretter aus Kunststoff, Porzellanteller und Platten aus Edelstahl sowie das übliche Essensgeschirr können problemlos in

Im „FORUM WASCHEN“ arbeiten über 40 Vertreter aus Behörden, Hochschulen, Gewerkschaft, Industrie, Ministerien, Nichtregierungsorganisationen, Umweltorganisationen und Verbraucherverbänden im Handlungsfeld „Nachhaltigkeit beim Waschen und Reinigen“ zusammen.

Das „FORUM WASCHEN“ versteht sich als eine Plattform zum kritischen Dialog aller Hauptakteure, die mit Waschen und Reinigen zu tun haben. Hierzu zählen Experten aus den oben genannten Bereichen.

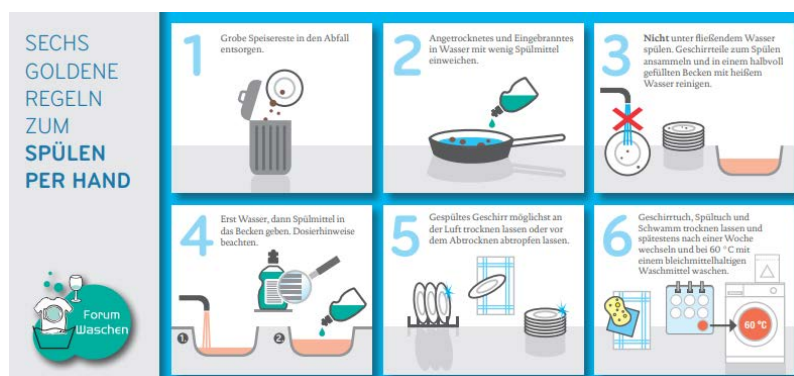
der Spülmaschine gereinigt werden. Für Schneidbretter aus Holz, die nicht in der Maschine gespült werden, weil das Holz leiden würde, gilt: Wurde Fleisch oder Fisch roh zubereitet oder aufbewahrt, muss das Holzbrett nach Gebrauch mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel abgewaschen werden.

- Verwendete Messer, Schneidbretter, Schüsseln und auch die Spüle sollten sorgfältig mit heißem Wasser und Spülmittel gesäubert werden.
- Spüllappen und -schwämme sollten regelmäßig gewaschen oder ausgetauscht werden (mindestens einmal in der Woche).

Ölige Anschmutzungen und Fettspritzer sind typische Folgen der Bratenzubereitung. Je schneller Reste und Verschmutzungen entfernt werden, desto geringer ist der dafür nötige Aufwand. Für alle Reinigungsarbeiten in der Küche, z. B. auf Flächen wie Spülbecken, Arbeitsplatte und Böden, sollten grundsätzlich andere und deutlich unterscheidbare Reinigungstextilien verwendet werden als diejenigen für Räume außerhalb der Küche. Hierdurch wird eine „Verschleppung“ von Keimen vermieden. Weitere Informationen rund um das Thema „Spülen und Reinigen“ stellt das FORUM WASCHEN im Internet zur Verfügung: <https://www.forum-waschen.de/>.

Informationen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zum Thema Lebensmittelhygiene für Verbraucher finden Sie unter

https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf.



Abdruck honorarfrei, Belegexemplar erbeten.

Akteure im FORUM WASCHEN: Aktion Humane Welt e. V.; Arbeitsgemeinschaft Evangelischer Haushaltsführungskräfte (AEH) des Deutschen Evangelischen Frauenbundes e. V. (DEF); Berufsbildende Schulen Ritterplan, Göttingen; Berufsverband Hauswirtschaft e. V.; Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL); Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR); Bundesministerium der Justiz und für Verbraucherschutz (BMJV); Bundesministerium für Umwelt, Naturschutz und nukleare Sicherheit (BMU); Bundesministerium für Wirtschaft und Energie (BMWi); Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e. V.; Deutsche Energie-Agentur GmbH (dena); Deutscher Allergie- und Asthmabund e. V. (DAAB); Deutscher LandFrauenverband e. V. (dlv); DHB – Netzwerk Haushalt e. V.; Die Verbraucher Initiative e. V.; Kassel; GermanFashion Modeverband Deutschland e. V.; Gesellschaft Deutscher Chemiker e. V., Fachgruppe Chemie des Waschens; Gesundheitsamt Bremen; Hauptausschuss Detergenzien (HAD); HEA - Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung e. V.; Hochschule Fulda, Fachbereich Oecotrophologie; Hochschule Rhein-Waal, Fakultät Life Sciences; Hochschule Technik und Wirtschaft Berlin (HTW), Studiengang Bekleidungstechnik; Industriegewerkschaft Bergbau, Chemie, Energie (IG BCE); Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V. (IKW); Informationsverbund Dermatologischer Kliniken (IVDK); Institut für Markt-Umwelt-Gesellschaft e. V. (imug); Institut für ökologische Wirtschaftsforschung (IÖW) GmbH, gemeinnützig; Nationale TOP-RUNNER-INITIATIVE – eine Initiative des Bundesministeriums für Wirtschaft und Energie (NTRI); Öko-Institut e. V.; SEPAWA/LUV (Vereinigung der Seifen-, Parfüm- und Waschmittelfachleute e. V.); Stiftung Warentest; Umweltbundesamt (UBA); Universität Bonn - Sektion Haushaltstechnik; VerbraucherService Bayern im KDFB e. V. (VSB); Verbraucherzentrale Bundesverband e. V. (vzbv); Verbraucherzentrale Sachsen-Anhalt e. V.; World Wide Fund For Nature Deutschland (WWF); Zentralverband Elektrotechnik- und Elektronikindustrie e. V. (ZVEI)