



Pressestelle

HAUSANSCHRIFT Wilhelmstraße 54, 10117 Berlin

TEL +49 (0)30 18 529 - 3170

FAX +49 (0)30 18 529 - 3179

E-MAIL pressestelle@bmelv.bund.de

INTERNET www.bmelv.de

Presse- mitteilung

DATUM 29. Juli 2011

NUMMER 153

SPERRFRIST

Tipps zur Küchen- und Lebensmittel-Hygiene Neue Service-Karte des Bundesverbraucherministeriums

Die schweren EHEC-Infektionen in Deutschland haben gezeigt, wie wichtig die Einhaltung von Hygieneregeln in der Küche und beim Umgang mit Lebensmitteln ist. Das Bundesverbraucherministerium hat im Internet zwei kostenlose Service-Checkkarten veröffentlicht, die wichtige Hinweise zum Schutz vor Lebensmittelinfektionen zusammenfassen.

Vor allem rohes Gemüse und Obst sollten vor dem Verzehr gut gewaschen und geschält werden. Wichtig beim Zubereiten von Lebensmitteln ist zudem die Trennung von ungewaschenen und sauberen Lebensmitteln auf den Arbeitsflächen sowie das ausreichende Erhitzen auf hoher Temperatur vor dem Verspeisen. Bereits vor der Zubereitung ist die ordnungsgemäße Lagerung der Speisen von großer Bedeutung: Damit sich keine Keime auf den Lebensmitteln entwickeln, darf die Kühlkette bei empfindlichen Lebensmitteln wie Hackfleisch nicht unterbrochen werden. Dabei sollte die Temperatur im Kühlschrank regelmäßig kontrolliert werden und nicht über 7° C liegen.

Sorgfältige Hand-Hygiene ist wichtig, um die Übertragung von Krankheitserregern zu vermeiden. Das gilt ganz generell, aber vor allem nach Benutzung von Toiletten und vor dem Umgang mit Lebensmitteln. Die Arbeit an frischen Lebensmitteln sollte gelegentlich unterbrochen werden, um die Hände mit Seife zu säubern, besonders bei Kontakt mit rohem Fleisch und Geflügel sowie bei ungewaschenem Gemüse und Früchten.

Weitere wichtige Hinweise sind auf den Service-Checkkarten „Küchenhygiene – Die wichtigsten Tipps“ und „Lebensmittelhygiene – Die wichtigsten Tipps“ zusammengefasst, die auf den Internetseiten kostenlos heruntergeladen werden können:

http://www.bmelv.de/SharedDocs/TextFragments/Verbraucherschutz/Internet-Telekommunikation/CheckkarteKuechenUndLM_hygiene.html

Die Karten sind auch in höherer Auflösung als Druckvorlage für Redaktionen abrufbar.

Weiterführende Informationen zum Thema Lebensmittelhygiene und wichtige Rechtsgrundlagen sind auf den Internetseiten des Bundesverbraucherministeriums zu finden

http://www.bmelv.de/DE/Ernaehrung/SichereLebensmittel/Hygiene/hygiene_node.html