

FAQ

22. August 2024

Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt – Quellen erkennen, Risiken vermeiden

→ Änderungen gegenüber der Version vom 09. September 2020: Mit Blick auf die Auswahl und Zubereitung von Lebensmitteln sowie das Erhitzen, Warmhalten und Abkühlen von Speisen wurden weitere Hinweise zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen ergänzt.

Viele Menschen haben Angst vor Pestiziden oder anderen chemischen Stoffen in Lebensmitteln. Aber auch der fehlerhafte Umgang mit Lebensmitteln kann für die Gesundheit des Menschen gefährlich werden, nämlich dann, wenn er zu Lebensmittelinfektionen oder Lebensmittelvergiftungen führt. Jedes Jahr werden in Deutschland etwa 100.000 Erkrankungen gemeldet, die durch das Vorkommen von Mikroorganismen (insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten) in Lebensmitteln verursacht worden sein können; die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Meistens gehen Lebensmittelinfektionen mit Magenkrämpfen, Durchfall und Erbrechen einher. Infektionen mit Hepatitis-Viren können auch zu Leberentzündungen führen. In der Regel heilen Lebensmittelinfektionen und Lebensmittelvergiftungen von selbst aus. Für Menschen, deren körpereigene Abwehrkräfte gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen beeinträchtigt oder noch nicht vollständig ausgebildet sind (kleine Kinder, Schwangere, ältere Menschen oder Personen mit Vorerkrankungen), können sie im Extremfall aber auch lebensbedrohlich sein.

Damit es soweit gar nicht kommt, sollte

- die Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern vermieden,
- die Vermehrung von Krankheitserregern in Lebensmitteln reduziert und
- das Überleben von Krankheitserregern in Lebensmitteln verhindert werden.

Im Folgenden hat das BfR Empfehlungen für Verbraucherinnen und Verbraucher zusammengestellt, die sich und ihre Familien oder Freunde durch einen hygienischen Umgang mit Lebensmitteln vor Erkrankungen schützen möchten.

Wie gelangen krankmachende Keime in die Küche?

In die Küche gelangen können Krankheitserreger über:

- rohe Lebensmittel, zum Beispiel Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier, Obst, Gemüse und Kräuter
- Menschen, insbesondere infizierte Personen
- Haustiere, Schadnager und Insekten

Wie lässt sich die Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern vermeiden?

Um die Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern zu vermeiden, muss verhindert werden, dass Mikroorganismen von (meist rohen) Lebensmitteln auf andere Lebensmittel übertragen werden. Diese Form der Keimübertragung nennt man „Kreuzkontamination“. Die Mikroorganismen können direkt von einem Lebensmittel auf das andere übergehen, wenn diese unverpackt in Kontakt kommen. Möglich ist aber auch die indirekte Übertragung über Hände, Geräte, Arbeitsflächen, Messer oder andere Küchenutensilien. Der Schutz vor Kreuzkontaminationen sollte sich auf die gesamte Lebensmittelkette erstrecken, das heißt vom Einkauf, über Transport und Lagerung bis zur Verarbeitung in der häuslichen Küche.

Ein weiterer wichtiger Auslöser für lebensmittelbedingte Erkrankungen sind Temperaturfehler, welche das Überleben und die Vermehrung von Krankheitserregern in Lebensmitteln ermöglichen. Neben der mangelhaften Kühlung bei der Lagerung ist die ungenügende Erhitzung bei der Speisenzubereitung oder beim Wiederaufwärmen von zubereiteten Speisen von Bedeutung. Weitere Fehler sind das lange Warmhalten von Speisen bei zu niedrigen Temperaturen und die zu langsame Abkühlung von erhitzten Speisen.

Was ist bei der Auswahl von Lebensmitteln zu beachten?

Rohe vom Tier stammende Lebensmittel sind besonders häufig mit Krankheitserregern belastet. Ihr Verzehr kann für besonders empfindliche Personengruppen eine Gesundheitsgefahr darstellen.

Folgende Lebensmittel sind für **kleine Kinder, Schwangere oder Menschen mit geschwächtem Immunsystem** nicht empfehlenswert, es sei denn, die Produkte werden vor dem Verzehr vollständig durchgegart:

- nicht durchgegartes Fleisch oder Geflügel (z. B. Steak, rosa Entenbrust, Carpaccio)
- rohes Hackfleisch, auch zubereitet (z. B. Hackepeter, Thüringer Mett, Tatar)
- Rohwurst, insbesondere streichfähige, kurz gereifte Sorten (z. B. Zwiebelmettwurst, Teewurst)
- Speisen mit rohem Ei
- Rohmilch, damit hergestellte Milchprodukte und Rohmilchkäse (mit Ausnahme von mindestens 6 Monate gereiften Sorten, wie z. B. Parmigiano Reggiano, Grana Padano)
- roher Fisch (z. B. Sushi) und rohe Meerestiere (z. B. rohe Austern)

Schwangere und Personen mit geschwächtem Immunsystem sind besonders gefährdet, an einer Listeriose zu erkranken. Sie sollten daher vorsichtshalber außerdem auf den Verzehr folgender Lebensmittel verzichten, sofern diese nicht vor dem Verzehr vollständig durchgegart wurden:

- geräucherte oder gebeizte Fischereierzeugnisse (z. B. Räucherlachs, Stremellachs, Graved Lachs, geräuchertes Forellenfilet, Räuchermakrele)
- weiche Käsesorten aus pasteurisierter Milch, wenn diese mit Gelb- oder Rotschmiere hergestellt wurden (z. B. Handkäse, Harzer, Korbkäse, Limburger, Münster, Tilsiter, Esrom).

Weitere Hinweise zum Schutz vor einer Listeriose hat das BfR in seinen Verbrauchertipps „Schutz vor Lebensmittelinfektionen mit Listerien“ zusammengestellt.

Aber auch der Verzehr von rohen Sprossen, Tiefkühlgemüse und tiefgekühlten Beeren wurde bereits als Ursache von Lebensmittelinfektionen identifiziert. Wer sich vor Erkrankungen schützen will, sollte auch diese Lebensmittel nur verzehren, wenn sie vor dem Verzehr intensiv und vollständig erhitzt wurden.

Beim Einkauf von vorverpackten Lebensmitteln sollten das Mindesthaltbarkeitsdatum (MHD) und das Verbrauchsdatum beachtet werden. Das MHD stellt das Datum dar, bis zu dem das Lebensmittel bei einer angemessenen Lagerung mindestens haltbar ist. Bis zu diesem Datum garantiert der Hersteller die einwandfreie Beschaffenheit (Aussehen, Geruch, Geschmack, Konsistenz). Meistens kann das Lebensmittel auch noch über dieses Datum hinaus verzehrt werden. Der Hersteller übernimmt hierfür jedoch keine Garantie mehr.

Im Gegensatz dazu besagt ein Verbrauchsdatum („verbrauchen bis...“), dass das Lebensmittel nach Ablauf dieses Datums nicht mehr verkauft werden darf. Es sollte danach nicht mehr verzehrt werden, da eine negative Auswirkung auf die Gesundheit nicht auszuschließen ist. Deshalb tragen die Lebensmittel ein Verbrauchsdatum, die in mikrobiologischer Hinsicht sehr leicht verderblich sind und nach kurzer Zeit eine unmittelbare Gefahr für die Gesundheit darstellen können (z. B. Hackfleisch, frisches gekühltes Geflügel).

Beim Einkauf sollte auch auf die Unversehrtheit der Lebensmittelverpackungen geachtet werden. Zum einen besteht bei beschädigten Verpackungen grundsätzlich die Gefahr, dass nachträglich Krankheitserreger in die Lebensmittel gelangen. Zum anderen können die aus undichten Verpackungen auslaufenden Inhalte selbst Ursache einer Kreuzkontamination sein.

Vom Kauf defekter, zerbeulter Konserven wird abgeraten, weil sie undicht sein könnten. Konserven mit nach außen gewölbtem Deckel können Krankheitserreger enthalten, die Gase und Giftstoffe gebildet haben.

Was ist beim Transport von Lebensmitteln zu beachten?

Um zu vermeiden, dass sich Keime in Lebensmitteln vermehren, wenn die Kühlkette unterbrochen wird, sollten leicht verderbliche Lebensmittel so schnell wie möglich nach Hause gebracht und in die Kühl- bzw. Tiefkühlgeräte gelegt werden. Bei größeren Einkäufen sollten diese Lebensmittel zuletzt eingekauft werden. Im Sommer ist es zudem bei längeren Transportwegen ratsam, empfindliche Lebensmittel in Kühlboxen zu transportieren.

Lebensmitteleinkäufe können auch in die frühen Morgen- oder späten Abendstunden verlegt werden. Gleiche Vorsichtsmaßnahmen gelten auch, wenn zubereitete leicht verderbliche Speisen zu Feiern oder Festen mitgenommen werden. Außer Haus gekaufte warme Speisen, die zum Verzehr im eigenen Haushalt bestimmt sind, sollten schnell transportiert und sofort verzehrt werden, weil sich vorhandene Krankheitserreger bei Temperaturen unterhalb von 60 °C sehr schnell vermehren können.

Was ist bei der Lagerung von Lebensmitteln zu beachten?

Um eine Verunreinigung von Lebensmitteln während der Lagerung zu vermeiden, sollten sie in geschlossenen Behältnissen oder vollständig abgedeckt aufbewahrt werden. Damit wird auch gewährleistet, dass weder Haustiere noch Insekten an die Lebensmittel gelangen. Langfristig gelagerte Lebensmittel sollten mehrmals im Jahr auf Schädlingsbefall kontrolliert werden. Lebensmittel mit Schädlingsbefall müssen entsorgt werden.

Weil die Vermehrung der meisten Bakterien durch das Kühlen verlangsamt oder sogar gestoppt wird, sollten leicht verderbliche Lebensmittel bis zum Verzehr oder zur Verarbeitung im Kühlschrank aufbewahrt werden.

Dabei ist Folgendes zu beachten:

- Geschnittene Gemüsesalate und geschnittenes Obst, insbesondere Melonenstücke, bis zum Verzehr im Kühlschrank aufbewahren
- Lebensmittel auch im Kühlschrank in geschlossenen Behältern oder vollständig abgedeckt lagern
- Fleisch, Geflügel und Fisch im untersten Fach des Kühlschranks (oberhalb des Gemüsefachs) oder alternativ in einem extra dafür vorgesehenen Fach (0 °C-Fach) lagern, damit Fleischsaft nicht auf andere Lebensmittel tropfen kann und weil es dort am kältesten ist
- Kühlempfehlungen auf den Packungen beachten (die Lebensmittel am Einkaufstag verbrauchen, wenn die Kühltemperaturen nicht eingehalten werden können, z. B. 2 °C bei Hackfleisch)
- Kühlschranktemperatur auf maximal 7 °C einstellen (besser unter 5 °C), Temperatur regelmäßig an verschiedenen Stellen im Kühlschrank überprüfen
- Kühlschranktür nicht öfter als nötig öffnen und nicht offen halten
- Kühlschrank nicht zu voll packen, damit die kühle Luft zwischen den Lebensmitteln ausreichend zirkulieren kann
- Kühlschrank ohne Abtauautomatik von Zeit zu Zeit entsprechend den Herstellerangaben abtauen
- Speisen wenigstens einmal pro Woche auf die vom Hersteller angegebenen Haltbarkeitsfristen und auf Verderb überprüfen (Personen mit geschwächtem Immunsystem sollten Lebensmittel möglichst zügig nach Einkauf und weit vor Ablauf der angegebenen Mindesthaltbarkeit verbrauchen)
- leicht verderbliche Lebensmittel nach Öffnen der Verpackungen zügig verbrauchen, ebenso Reste aus geöffneten Konserven und in Flüssigkeiten gelöste Trockenprodukte, wie Soßen- und Milchpulver
- den Kühlschrank mehrmals im Jahr innen reinigen

Werden beim Grillen im Freien, beim Picknick oder bei Gartenfesten über einen längeren Zeitraum leicht verderbliche Lebensmittel angeboten, müssen diese ebenfalls ausreichend gekühlt werden.

Was ist bei der Speisenzubereitung zu beachten?

Verunreinigungen von Speisen bei der Zubereitung lassen sich wie folgt vermeiden:

- Haustiere von Lebensmitteln fernhalten, während der Speisenzubereitung nicht streicheln
- vor Arbeitsbeginn auf persönliche Hygiene achten (saubere Kleidung, saubere Hände und Fingernägel, ggf. Kopfhaar zusammenbinden und Handschmuck ablegen)
- das Berühren von Mund, Nase und Haaren vermeiden
- falls möglich, Lebensmittel besser mit sauberem Besteck als mit den Händen zubereiten

Sofern ausreichend Kühlkapazitäten vorhanden sind, wird folgende Reihenfolge der Speisenzubereitung empfohlen:

- zuerst Speisen zubereiten, die vor dem Verzehr nicht erhitzt werden (z. B. Dessert oder angemachte Salate)
- danach roh zu verzehrende pflanzliche Lebensmittel, wie Salat oder geschnittenes Gemüse
- zuletzt rohe vom Tier stammende Lebensmittel (z. B. Fleisch, Geflügel)

Sollte diese Reihenfolge aus organisatorischen Gründen nicht eingehalten werden können, ist eine gründliche Zwischenreinigung der Arbeitsflächen und Geräte sowie der Hände zwischen den einzelnen Arbeitsschritten erforderlich.

Kreuzkontaminationen lassen sich durch folgende Maßnahmen vermeiden:

- beim Umgang mit rohen und gegarten Lebensmitteln nie dieselben Küchenutensilien verwenden
- für das Schneiden von Fleisch und Geflügel ein Schneidbrett verwenden und ein anderes für Obst und Gemüse
- gekochte oder anderweitig erhitzte Speisen nicht auf Brettern schneiden, auf denen vorher rohe Lebensmittel geschnitten wurden, wenn diese anschließend nicht ausreichend gereinigt wurden
- die Hände nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln sofort gründlich waschen

Schneidbretter aus Kunststoff lassen sich in der Regel in Geschirrspülmaschinen bei hohen Temperaturen (über 60 °C) reinigen und sind deshalb für das Schneiden von rohen Lebensmitteln besser geeignet als Holzbretter. Grundsätzlich sollten Schneidbretter aus Holz oder Kunststoff eine glatte Oberfläche haben, damit sie sich gut reinigen lassen. Schneidbretter mit Einschnitten und Furchen, in denen sich Bakterien halten und vermehren können, sollten deshalb durch neue Bretter ersetzt werden.

Sofern Hände mit rohen Lebensmitteln in Berührung gekommen sind, besteht die Gefahr, dass Krankheitserreger auf Griffflächen (z. B. Spülbecken-Armaturen, Kühltürgriffe, Temperaturregler am Herd, Gewürzdosen) übertragen werden. Von hier können sie über die Hände in andere Speisen gelangen, deren Verzehr dann krank machen kann. Es ist ratsam,

am Spülbecken eine Einhebelmischbatterie anzubringen, damit eine Betätigung des Wasserhahns ohne direkten Kontakt mit der Handinnenfläche möglich ist.

Auch rohe pflanzliche Lebensmittel, wie Obst, Gemüse, frische Kräuter, Sprossen und Blattsalate, können mit Krankheitserregern verunreinigt sein. Deshalb sollten diese Lebensmittel bei der Zubereitung oder vor dem Verzehr sorgfältig gewaschen werden, am besten unter fließendem Wasser. Sofern die pflanzlichen Lebensmittel im Spülbecken gewaschen werden, sollte dieses vorher gründlich gereinigt und mit ausreichend klarem Wasser gespült werden. Vor allem bei einigen erdnah wachsenden Gemüsesorten zum Rohverzehr (z. B. Gurken und Möhren) lässt sich das Infektionsrisiko zusätzlich durch Schälen minimieren. Um eine Vermehrung vorhandener Krankheitserreger zu verhindern, sollten Obst (vor allem Melone), Gemüse und Blattsalate nach dem Kleinschneiden umgehend verzehrt oder im Kühlschrank zwischengelagert werden. Wer sich vor Erkrankungen schützen will, sollte außerdem rohe Sprossen, Tiefkühlgemüse und tiefgekühlte Beeren vor dem Verzehr intensiv und vollständig erhitzen.

Auch Mehl ist ein rohes pflanzliches Lebensmittel, welches mit Krankheitserregern kontaminiert sein kann. Seit einigen Jahren werden in Getreidemehlen (aus Weizen, Roggen, Dinkel, Buchweizen) Shigatoxin-bildende *Escherichia coli*(STEC) nachgewiesen. STEC-Infektionen können vor allem für kleine Kinder schwerwiegende Folgen haben, weshalb sie keinen rohen Teig naschen oder damit spielen sollten.

Was ist beim Erhitzen, Warmhalten und Abkühlen von Speisen zu beachten?

Zur Verhütung von lebensmittelbedingten Erkrankungen ist Folgendes zu beachten:

- Speisen bei der Zubereitung und beim Aufwärmen ausreichend erhitzen (mindestens 70 °C für zwei Minuten an allen Stellen des Lebensmittels; im Zweifelsfall die Temperatur mit einem Fleischthermometer überprüfen)
- bei der Zubereitung in der Mikrowelle auf gleichmäßiges Erwärmen achten, Speisen zwischendurch umrühren
- warme Speisen ausreichend heiß halten (mindestens 60 °C an allen Stellen des Lebensmittels) bzw. innerhalb von wenigen Stunden auf unter 7 °C abkühlen (größere Speisemengen dafür in mehrere flache Schalen füllen)
- bei Speisen, die rohe und gekochte Zutaten enthalten, die gekochten Zutaten zunächst ausreichend kühlen, bevor die anderen Zutaten hinzugefügt werden
- Reste gegarter Speisen im Kühlschrank aufbewahren und innerhalb von zwei bis drei Tagen verbrauchen

Das gleichmäßige und vollständige Erhitzen von Speisen auf Produkttemperaturen von 70 °C bis 100 °C tötet die meisten vorhandenen Krankheitserreger ab. Es gibt allerdings auch Krankheitserreger, die Dauerformen (sogenannte Sporen) bilden, welche durch das Kochen nicht abgetötet werden, sondern auskeimen. Außerdem können Bakterien nach der Erhitzung in Lebensmittel gelangen, beispielsweise beim Abschmecken, und sich darin vermehren. Einige Bakterienarten können bei ihrer Vermehrung in Lebensmitteln hitzestabile Giftstoffe bilden. Diese Giftstoffe können auch dann Erkrankungen auslösen, wenn die Lebensmittel nach dem Befall noch ausreichend durchgegart werden. Deshalb muss der Temperaturbereich, bei dem sich die meisten Bakterien vermehren (10 bis 60 °C), beim Heißhalten vermieden und beim Abkühlen von Speisen möglichst schnell durchlaufen werden.

Was ist bei der Verarbeitung von Eiern zu beachten?

Rohe Eier können im Inneren oder auf ihrer Schale Krankheitserreger enthalten. Deshalb ist eine besondere hygienische Sorgfalt beim Umgang mit rohen Eiern erforderlich.

Hinweise zur Verarbeitung von Eiern:

- rohe Eier bei maximal 7 °C im Kühlschrank aufbewahren, um eine Vermehrung von Salmonellen zu reduzieren
- Angaben zur Mindesthaltbarkeit beachten
- Eier mit stark verschmutzten oder defekten Schalen möglichst nicht für die Speisenzubereitung verwenden
- bei der Herstellung von Speisen, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden (z. B. Desserts, Backwaren mit nicht durcherhitzten Füllungen und Auflagen, Mayonnaise), auf Rohei verzichten
- Personen, deren Abwehrkräfte gegenüber lebensmittelbedingten Infektionen beeinträchtigt oder noch nicht vollständig ausgebildet sind (vor allem Kleinkinder, kranke und sehr alte Menschen), sollten Eier nur nach vollständiger Durcherhitzung verzehren, d. h., wenn Eiweiß und Eigelb fest sind
- Eierspeisen unverzüglich verzehren oder bei maximal 7 °C im Kühlschrank aufbewahren
- Eierschalen oder rohes Ei dürfen nicht mit anderen Lebensmitteln in Berührung kommen
- beim Aufschlagen von Eiern verspritztes Eiweiß oder Eigelb sofort mit einem Küchenpapier entfernen
- nach dem Aufschlagen von Eiern Arbeitsflächen gründlich reinigen
- Küchengeräte, die mit rohem Ei in Berührung gekommen sind, sofort gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel oder in der Spülmaschine reinigen
- nach der Verarbeitung von rohen Eiern Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen

Was ist bei der Zubereitung von Fleisch und Geflügel sowie Fisch und Meerestieren zu beachten?

Rohes Fleisch und Geflügel sowie roher Fisch und rohe Meerestiere können mit Krankheitserregern belastet sein. Deshalb ist beim Umgang mit diesen Lebensmitteln und deren Verpackungsmaterialien eine besondere hygienische Sorgfalt erforderlich.

Folgende Regeln sollten beachtet werden:

- tiefgefrorenes Fleisch und Geflügel sowie tiefgefrorenen Fisch vor der Zubereitung auftauen, damit beim Garen auch in dicken Stücken oder am Knochen die zur Abtötung von Krankheitserregern notwendige Temperatur erreicht wird
- tiefgefrorene Lebensmittel im Kühlschrank auftauen, um die Keimvermehrung auf den Lebensmitteloberflächen zu reduzieren
- in der Mikrowelle aufgetaute rohe tierische Lebensmittel sofort weiterverarbeiten
- zum Auftauen Verpackung entfernen, das Gefriergut in eine Schüssel legen und abdecken
- Tauwasser und Verpackung sorgfältig entsorgen

- Flächen und Gegenstände sowie die Hände nach Kontakt mit Tauwasser gründlich reinigen
- falls tiefgefrorene Lebensmittel gemäß Herstellerangaben vor der Zubereitung nicht aufzutauen sind, Herstellerangaben genau befolgen und das Innere dieser Speisen vor dem Verzehr auf ausreichende Erhitzung prüfen
- rohes Fleisch und Geflügelfleisch möglichst nicht waschen, sondern mit einer Gabel oder einer Zange aus der Verpackung entnehmen und direkt in die Pfanne, den Kochtopf oder den Backofen geben. Denn durch das Waschen können Keime in der Küche verbreitet werden. Sofern rohes Fleisch oder Geflügelfleisch dennoch gewaschen wird, etwa zur Entfernung von Knochensplintern oder Geflügelkot, muss das Spülbecken und seine Umgebung direkt danach gründlich gereinigt werden. Sehr feuchte Fleischoberflächen können bei Bedarf mit Einmal-Küchenpapier abgetupft werden, welches dann sofort entsorgt werden muss.
- Fleisch und Geflügel vor dem Verzehr ausreichend und gleichmäßig garen bis austretender Fleischsaft klar ist und das Fleisch auch an der dicksten Stelle eine faserige Struktur sowie eine weißliche (Geflügel), graurosafarbene (Schwein) oder graubraune Farbe (Rind) angenommen hat
- Produkttemperatur im Zweifelsfall mittels eines Fleischthermometers überprüfen (mindestens 70 °C für zwei Minuten an allen Stellen)
- Fisch so lange erhitzen, bis das Fischfleisch sein glasiges Aussehen verloren hat und sich leicht mit der Gabel zerteilen lässt
- für die Zubereitung verwendete Küchengeräte in der Spülmaschine oder gründlich mit heißem Wasser und Spülmittel reinigen
- nach der Berührung von rohem Fleisch, Geflügel und Fisch sowie rohen Meerestieren Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife waschen und sorgfältig abtrocknen

Was ist beim Händewaschen zu beachten?

Über unzureichend gereinigte Hände können Krankheitserreger auf Lebensmittel übertragen werden. Hände sollten deshalb gründlich gewaschen und sorgfältig abgetrocknet werden:

- nach jedem Toilettenbesuch
- nach dem Wechseln von Windeln
- nach Kontakt mit Haustieren oder deren Utensilien
- nach dem Niesen oder Naseputzen
- nach Kontakt mit Abfällen
- nach der Gartenarbeit
- vor der Zubereitung von Speisen
- sofort nach Umgang mit rohem Fleisch, Geflügel, Fisch, Ei und Mehl
- nach dem Putzen von Gemüse
- vor dem Essen

Eine sorgfältige Händereinigung sollte mit Seife unter fließendem Wasser erfolgen. Empfehlenswert ist daher, am Spülbecken eine Flüssigseife vorzuhalten. Zum Abtrocknen sollten für Hände und Geschirr getrennte Tücher verwendet werden. Diese sollten einmal pro Woche, bei intensiver Nutzung auch öfter, gewechselt und bei mindestens 60 °C gewaschen werden. Feuchte Handtücher sollten getrocknet werden, wenn sie nicht gleich

gewaschen werden, da dies die Keimvermehrung reduziert. Wenn für das Händewaschen kein fließendes sauberes Wasser zur Verfügung steht (z. B. beim Picknick oder auf Reisen), stellen mit Reinigungsmitteln getränkte, feuchte Tücher eine Alternative dar.

Was ist bei Reinigungsarbeiten in der Küche zu beachten?

Reinigungsarbeiten in der Küche zielen darauf ab, das Vorkommen von Mikroorganismen auf Küchenoberflächen und -geräten zu reduzieren und damit das Auftreten von lebensmittelbedingten Erkrankungen zu verhindern. Bakterien sind zu klein, um sie mit bloßem Auge erkennen zu können. Scheinbar saubere Flächen oder Hände sind deshalb nicht unbedingt keimfrei. Dennoch ist in der Regel die Anwendung einfacher Haushaltsreiniger ausreichend. Die Verwendung spezieller Desinfektionsmittel ist nur erforderlich, wenn dies bei Erkrankungen vom Arzt oder Gesundheitsamt empfohlen wurde.

Verschmutzte Tücher, Schwämme und Bürsten, die zur Reinigung des Geschirrs und der Küche verwendet werden, können Krankheitserreger in der Küche verbreiten und damit eine Gefahr darstellen. Je häufiger in der Küche rohe Lebensmittel verarbeitet werden, desto öfter sollten auch verwendete Tücher, Schwämme und Bürsten gereinigt oder ersetzt werden. Insbesondere in feuchten Tüchern und Schwämmen können sich Bakterien bei Raumtemperatur sehr schnell vermehren. Schwämme sind aus den oben genannten Gründen für Reinigungsarbeiten in der Küche weniger gut geeignet, weil sie nur langsam trocken und in der Regel nicht oft genug ausgetauscht werden. Reinigungstücher (Putz- oder Spüllappen, Geschirrtücher) sollten nach Gebrauch getrocknet, möglichst oft gewechselt (wenigstens einmal pro Woche) und bei mindestens 60 °C gewaschen werden. Spülbürsten aus Kunststoff können in der Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Bei Reinigungsarbeiten in der Küche sollte außerdem Folgendes beachtet werden:

- bei der Einrichtung auf glatte, leicht zu reinigende Flächen achten und die Küche regelmäßig aufräumen
- Oberflächen und Geräte nach jedem Kontakt mit rohem Fleisch oder Geflügel, rohem Ei, Fisch oder Gemüse mit möglichst heißem Wasser und Spülmittel gründlich reinigen und anschließend, sofern möglich, unter fließendem Wasser abspülen
- Griffe von Schubkästen, Kühlschrank, Geschirrspüler etc. sauber halten
- beim Aufwischen von Lebensmittelrückständen Einmal-Küchenpapier verwenden
- für Geschirr, Arbeitsflächen und Fußböden getrennte Reinigungstücher verwenden
- Flächen und Geräte nach Reinigungsarbeiten gut trocknen, da sich Bakterien auf trockenen Oberflächen nicht vermehren können und einige sogar absterben
- Haustierkäfige nach Möglichkeit nicht in der Küche reinigen
- für die Reinigung von Futternäpfen und Trinkschalen eigene Bürsten oder Tücher verwenden

Was ist bei der Reinigung von Geschirr und Besteck außerdem zu beachten?

Schmutziges Geschirr und Besteck sollten umgehend gereinigt werden. Bei starken Verschmutzungen sollten Geschirr und Besteck vorgespült werden.

Beim Abwaschen im Spülbecken ist Folgendes zu beachten:

- Spülbecken, Spüllappen und Spülbürste sauber halten

- möglichst heißes Wasser mit ausreichend Spülmittel verwenden (bei größeren Geschirrmengen Abwaschwasser von Zeit zu Zeit wechseln)
- das Abspülen des gewaschenen Geschirrs unter fließendem Wasser kann die Keimzahlen auf den Oberflächen zusätzlich reduzieren
- das Geschirr abtrocknen, wenn das restliche Spülwasser nicht schnell abfließen kann
- Geschirr mit einem sauberen und trockenen Geschirrtuch abtrocknen (hierfür nicht das Händehandtuch benutzen, weil Keime auf das gereinigte Geschirr gelangen könnten)

Bei der Reinigung in Geschirrspülmaschinen sollten aus hygienischen Gründen möglichst Spülprogramme mit Temperaturen von mindestens 60 °C ausgewählt werden. Damit Reinigungsmittel richtig einwirken können, sollte die Maschine nicht übermäßig beladen werden. Auch der Innenraum der Geschirrspülmaschine selbst sollte von Zeit zu Zeit mit gesäubert werden. Besondere Aufmerksamkeit erfordert der Reinigungszustand von Sieb und Gummidichtungen.

Was ist beim Umgang mit Abfall zu beachten?

Abfallbehälter sollten regelmäßig geleert und mindestens einmal pro Woche mit warmem Wasser und Reinigungsmittel gesäubert und anschließend getrocknet werden. Nach dem Berühren von Abfall sollten die Hände mit warmem Wasser und Seife gewaschen und sorgfältig abgetrocknet werden.

Was ist bei Infektionserkrankungen zu beachten?

Leben in einem Haushalt Menschen, die an einer Infektionserkrankung leiden, ist die Gefahr einer Kontamination von Lebensmitteln mit Krankheitserregern besonders groß. Diese Personen sollten deshalb auf eine sorgfältige persönliche Hygiene achten, vor allem der Hände. Eine alkoholische Händedesinfektion, insbesondere nach dem Toilettenbesuch, kann erforderlich sein, wenn dies vom Arzt oder vom Gesundheitsamt empfohlen wurde. Das Gleiche gilt für einen Zusatz von Desinfektionsmitteln bei der Reinigung von Küche und Bad. Flächen, die mit Körperflüssigkeiten oder Ausscheidungen der erkrankten Personen in Kontakt gekommen sind, sollten sofort gründlich gereinigt und ggf. desinfiziert werden. Das Tragen von Einmalhandschuhen kann dabei einen zusätzlichen Schutz vor Infektionen bieten.

Für den öffentlichen Bereich bestehen gesetzliche Regelungen, die erkrankten Personen unter Umständen untersagen, Lebensmittel für andere herzustellen. Nach Möglichkeit sollte dies auch im Privathaushalt vermieden werden, vor allem bei:

- Durchfall, Erbrechen und Fieber
- eitrigen Entzündungen der Ohren, der Augen und der Nase
- Hautkrankheiten

Entzündete Hautpartien (Wunden, Hautausschlag) sind häufig mit Bakterien besiedelt, die nach der Vermehrung in Lebensmitteln Erkrankungen auslösen können. Verletzungen an Händen und Armen sollten deshalb während des Umgangs mit Lebensmitteln mit wasser- undurchlässigem Verbandsmaterial abgedeckt werden.

Bei Erkältungskrankheiten steigt die Wahrscheinlichkeit, dass Krankheitserreger über Mund und Nase ausgeschieden werden. Deshalb sollte man möglichst nicht in die Hände, sondern in die Armbeuge niesen oder husten und sich dabei vom Lebensmittel abwenden. Zum Naseputzen verwendet man am besten Papiertaschentücher. Nach einmaliger Benutzung sollten das Papiertaschentuch weggeworfen und die Hände gründlich mit warmem Wasser und Seife gewaschen werden.

Weitere Informationen auf der BfR-Website

Lebensmittelhygiene – allgemeine Informationen:

<https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelhygiene-54338.html>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige 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.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

[bfr.bund.de](https://www.bfr.bund.de)

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h.c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen