

## Küchenhygiene

BZfE-Podcast 2020

Länge ca. 4:17 Minuten

Kennen Sie diese Küchenhelfer?

**O-Ton Andreas Hensel:**

**Das sind die Killer-Lappen.**

Mikrobiologe Andreas Hensel, der Leiter des Bundesinstitutes für Risikobewertung präsentiert Spüllappen und Schwämme gerne seinen Studenten als idealen Nährboden für Schmutzkeime in der Küche.

**O-Ton Andreas Hensel:**

**Wenn die Bakterien groß wären wie Mäuse und Ratten, dann wären die küchenhygienischen Probleme längst gelöst.**

Die Keime riecht, schmeckt und sieht man nicht, und das macht sie gefährlich.

**O-Ton Dr. Margareta Büning-Fesel:**

**Im Prinzip kann man sich in der Küche anstecken, sowohl mit Krankheitserregern, die auf oder in Lebensmitteln sind oder die über kontaminierte Küchengeräte vorhanden sind.**

Für Margareta Büning-Fesel, Leiterin des Bundeszentrums für Ernährung, aber kein unlösbares Problem. Hygiene in der Küche ist ein wichtiger Faktor, um eine Verunreinigung der Lebensmittel mit Keimen zum Beispiel mit Salmonellen zu vermeiden und Lebensmittelvergiftungen vorzubeugen. Theoretisch ist es denkbar, dass durch Lebensmittel auch gefährliche Corona-Viren übertragen werden, aber:

**O-Ton Dr. Margareta Büning-Fesel:**

**Nach Aussagen des Bundesinstituts für Risikobewertung gibt es bislang keine Erkenntnis, dass Menschen sich über den Weg eines Lebensmittels mit Corona infiziert haben.**

Deshalb sollte man in der Küche auf eine regelmäßige Desinfektion verzichten, ein gründliches Reinigen von Arbeitsfläche, Spülbecken und Küchenutensilien muss unbedingt sein.

**O-Ton Dr. Margareta Büning-Fesel:**

**Ausreichend ist ein ganz normales Spülmittel, was fettlöslich ist, so dass also auch fettige Verunreinigungen gut entfernt werden. Also mit heißem Wasser und Spülmittel vorwischen, dann noch mal vielleicht mit klarem Wasser nachwischen und trockenreiben, damit halte ich die Küche eigentlich gut sauber.**

Und da in Corona-Zeiten häufiges Händewaschen zur Alltagsroutine gehört, solle man das auf jeden Fall beibehalten, wenn man in die Küche geht zum Kochen oder zum Essen.

**O-Ton Dr. Margareta Büning-Fesel:**

**Also ganz wichtig ist es auch, nicht nur vor der Zubereitung von Mahlzeiten sich die Hände zu waschen, sondern zum Beispiel auch nach einem Toilettenbesuch, weil es hier auch zur Übertragung von Bakterien auf Lebensmittel kommen kann, wie zum Beispiel Coli-Bakterien. Deswegen ist hier eine ausreichende Handhygiene ganz wichtig.**

Der Tipp der Experten: zweimal „Alle meine Entchen“ singen, und dann sind die Hände sauber.

### **O-Ton Dr. Margareta Büning-Fesel:**

**Also Salmonellen tragen in einem ganz erheblichen Umfang dazu bei, dass es Lebensmittelinfektionen gibt, und das ist ja besonders kritisch für die, die vielleicht auch ein schwächeres Immunsystem haben, also kleine Kinder oder ältere Menschen. Salmonellen finden sich zum Beispiel auf Geflügel oder auf Eiern. Das heißt, wenn ich Geflügel verarbeite, ist es ganz, ganz wichtig, sich hinterher noch mal heiß die Hände zu waschen, das Messer und das Brettchen, was mit dem rohen Geflügel in Verbindung kam, das heißt zu waschen und mit Blick auf Salmonellen ist es auch ganz wichtig, wenn ich Fleisch auftaue, dass ich das in einer abgedeckten Schüssel im Kühlschrank tue und dass die dann anschließend gut gereinigt wird.**

Wenn Fleisch, zum Beispiel aufgetautes Geflügel, mit demselben Messer geschnitten wird wie etwa Rohkost, die nicht erhitzt wird, vermehren sich Salmonellen & Co. Am besten erst mal alles mit dem Küchenpapier schnell wegwischen, um so eine Bakterienschwemme auf der Arbeitsplatte zu verhindern. Auch frische Lebensmittel werden in der Küche von Margareta Büning-Fesel geputzt.

**O-Ton Dr. Margareta Büning-Fesel:**

**Meine Regel ist immer, ein Salatkopf und alle Blätter dreimal zu waschen, um wirklich sicher zu sein, dass alle Sandreste, vielleicht auch kleine Tierchen und anderes, gut entfernt wird. Ich würde auch eine Möhre zum Beispiel nach dem Schälen einmal kurz abspülen, damit irgendwelche Sandreste, die beim Schälen dann auf der Möhre verblieben sind, dass die auch gut abgespült werden.**

Küchenhygiene sollte also zur Alltagsroutine werden. Am besten gelingt das, wenn die Arbeitsabläufe stimmen.

**O-Ton Dr. Margareta Büning-Fesel:**

**Es macht auf jeden Fall Sinn, die Küche ergonomisch so einzuteilen, dass ich nicht immer wieder ungünstige Arbeitsabläufe habe. Das heißt, da, wo ich Lebensmittel putze und vorbereite, brauche ich fließendes Wasser. Günstig ist es immer, den Abfalleimer für Bio-Müll und andere Abfälle, dass ich den unter der Spüle habe, so dass ich dann direkt Dinge auch entsorgen kann.**

Und nicht vergessen: Auch der Geschirrspüler muss ab und zu gereinigt werden, genauso wie Spüllappen, damit sie nicht zu Killer-Lappen werden.

**O-Ton. Margareta Büning-Fesel.:**

**Deswegen ist es zum Beispiel auch sehr wichtig, ein Spültuch gut auszuwringen und dann auch zu trocknen, damit es hier keine Vermehrungsgrundlage für Bakterien gibt.**

Weitere Informationen zum Thema Hygiene finden Sie im Netz auf der Seite [www.bzfe.de](http://www.bzfe.de)