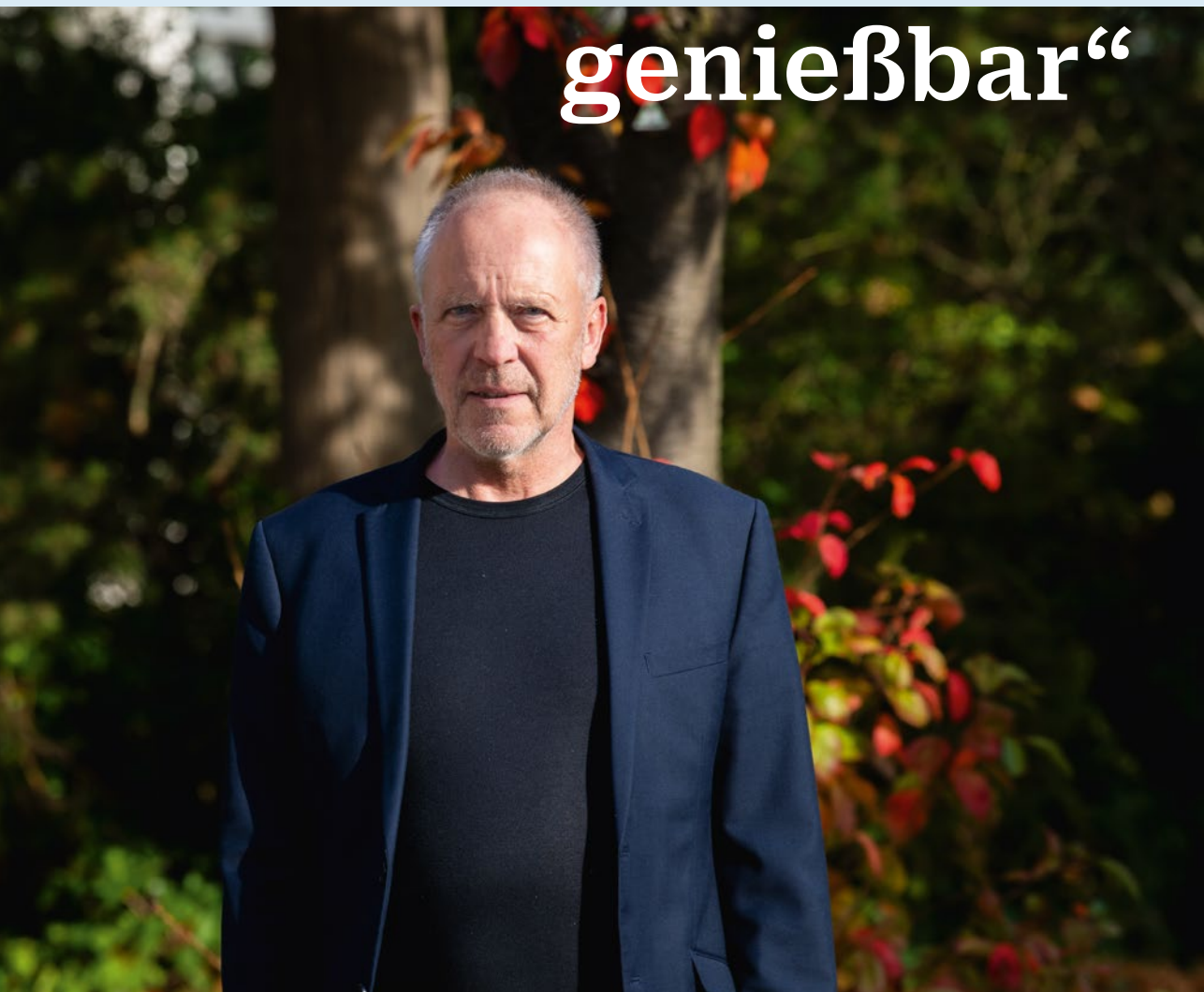


„Viele Lebensmittel sind länger

genießbar“



© BfR

Was man bei der Küchenhygiene
beherzigen sollte: Interview mit dem
BfR-Experten Dr. Niels Bandick.

Herr Bandick, was sind die häufigsten Hygienefehler in der heimischen Küche, und wie kann man sie vermeiden?

Besonders risikoreich ist der Verzehr von rohen oder nicht ausreichend gegarten Lebensmitteln tierischen Ursprungs – etwa Fleisch, Eier oder Innereien, insbesondere vom Huhn. Sie können mit krankmachenden Mikroorganismen verunreinigt sein, die dann in den Körper gelangen. Das kann auch geschehen, indem Keime von verunreinigtem Fleisch auf nicht erhitzte Lebensmittel wie Salat übertragen werden. Deshalb sollte man zum Zubereiten tierischer Lebensmittel stets separates Küchengerät benutzen, Oberflächen wie Schneidebretter und Küchentische gründlich reinigen und sich regelmäßig die Hände waschen. Je hygienischer, desto weniger Lebensmittelinfektionen.

Was gilt es noch zu beachten?

Leicht verderbliche Lebensmittel müssen gut gekühlt werden. Nach dem Einkauf sollte die Kühlkette nicht unterbrochen werden. Das beginnt damit, dass sie auf dem Weg nach Hause und insbesondere bei hohen Temperaturen in Kühltaschen transportiert werden sollten. Der Kühlschrank muss ausreichend kalt sein, hier sollte nicht geknausert werden. Wir empfehlen sieben Grad als Höchsttemperatur.

Wie steht es um das Verfallsdatum bei abgepackten Lebensmitteln?

Hier muss man unterscheiden: Angegeben ist entweder das Mindesthaltbarkeitsdatum oder das Verbrauchsdatum. Das Mindesthaltbarkeitsdatum überwiegt bei weitem. Es besagt, dass der Hersteller die Haltbarkeit innerhalb der Zeit-

spanne der Mindesthaltbarkeit garantiert. Viele Lebensmittel sind aber auch länger genießbar, insbesondere solche in geschlossenen Verpackungen. Ich denke da zum Beispiel an Milchprodukte wie Joghurt oder Käse. Hier kann der Verbraucher anhand von Aussehen, Geruch und Geschmack des Produkts selbst entscheiden, ob er es noch konsumieren möchte. Anders das Verbrauchsdatum, das für abgepackte, rasch verderbliche Lebensmittel wie rohes Geflügel- oder Hackfleisch gebräuchlich ist. Es gibt ausdrücklich an, bis zu welchem Datum ein Produkt verzehrt werden kann – und nicht mehr darüber hinaus.

Wie sollte man mit Schimmel umgehen?

Schimmel gilt es grundsätzlich zu vermeiden. Zum einen bilden Schimmelpilze Giftstoffe, zum anderen gefährden eingeatmete Pilzsporen die Gesundheit. Also weg mit verschimmelten Lebensmitteln, etwa Brot. Auch die Aufbewahrungsgefäße sollten gründlich gereinigt werden. Es gibt ein paar Ausnahmen wie Hartkäsesorten, bei denen die Pilze sich nicht in das Innere ausbreiten. Aber wer sich nicht auskennt, sollte stets auf Nummer sicher gehen. —

„Je hygienischer, desto weniger Lebensmittelinfektionen.“

DR. NIELS BANDICK