



© Semen Kuzmin/Shutterstock.com



© Andrey_Popov/Shutterstock.com

Küchenhygiene im Scheinwerferlicht: Vorbildliches Verhalten kann Erkrankungen vorbeugen

Shows rund ums Kochen sind beliebt. Ein Forschungsprojekt des BfR zeigt jedoch, dass die Küchenhygiene im Fernsehen oft zu kurz kommt und sich dies auf das Verhalten der Nachkochenden auswirken kann. Die gute Nachricht: Durch den Nachahmungseffekt können TV-Sendungen richtige Küchenhygiene fördern und so Erkrankungen im Privathaushalt vorbeugen.

Küchenchaos oder Galamenü?

Kochprofis schlagen Sahne im Scheinwerferlicht, Amateure kochen ihr Lieblingsrezept am heimischen Herd, und das Rezept zum Nachmachen gibt's gratis dazu: Unterschiedliche Kochformate im Fernsehen zeugen von der Freude der Deutschen am Kochen. Die Sendungen sind dabei recht vielseitig und laufen sowohl auf öffentlichen als auch auf privaten Sendern.

Zur Kochkunst gehört neben der Zubereitung eines leckeren Gerichts aber auch eine gute Küchenhygiene. Sonst können mit Krankheitserregern belastete Lebensmittel, verdreckte Küchenschwämme oder Keime an den Händen den Spaß am Essen verderben. Jedes Jahr werden in Deutschland mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet, die in vielen Fällen durch Mikroorganismen wie Bakterien, Viren oder Parasiten in Lebensmitteln verursacht wurden. Wer die üblichen Maßnahmen der Küchenhygiene berücksichtigt, kann sich und andere Personen vor Erkrankungen dieser Art schützen.

Doch wie viel Küchenhygiene wird in TV-Sendungen gezeigt? Und welchen Einfluss hat das demonstrierte Verhalten der Fernsehköchinnen und -köche auf das Hygieneverhalten der Verbraucherinnen und Verbraucher? Um diesen Fragen auf den Grund zu gehen, hat das BfR zusammen mit weiteren Projektbeteiligten ein mehrteiliges Forschungsprojekt zum Thema Küchenhygiene durchgeführt. Der erste Teil des Projekts bestand in einer Analyse der gezeigten Hygienepraxis in TV-Kochsendungen. Der zweite Teil umfasste eine experimentelle Kochstudie.

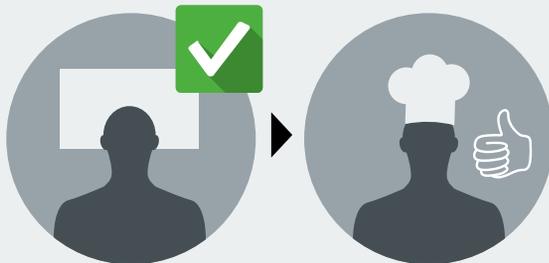
Küchenhygiene nur Nebenrolle

Um die Hygienepraxis in Kochsendungen zu untersuchen, galt es zunächst, eine Bestandsaufnahme der TV-Kochsendungen zu erstellen und diese zu analysieren. Anhand festgelegter Kriterien wurden 100 Folgen von zuschauerstarken Kochsendungen ausgewählt, die ein möglichst breites Spektrum der existierenden Formate abbilden sollten. Anhand einer Liste typischer Küchenhygienefehler und der Zuordnung des jeweiligen

Kochshows beeinflussen unser Hygieneverhalten

Küchenhygienestudie des BfR:
methodisches Vorgehen und Ergebnisse

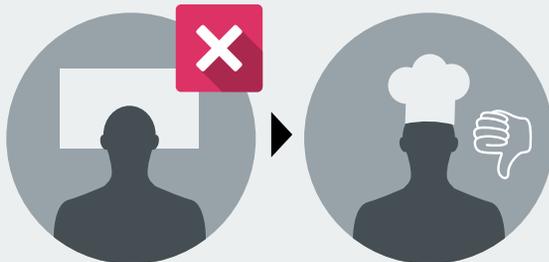
Probandengruppe A*



betrachtet Kochvideo mit
vorbildlicher Küchenhygiene
(**Mustervideo**)

macht beim
Nachkochen
die wenigsten Fehler

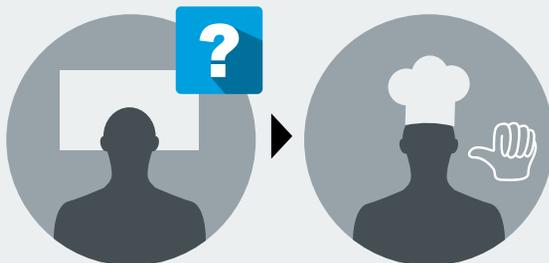
Probandengruppe B*



betrachtet Kochvideo
mit fehlerhafter Hygienepraxis
(**Fehlervideo**)

macht beim
Nachkochen
die meisten Fehler

Probandengruppe C*



betrachtet Kochvideo
ohne sichtbare Hygienepraxis
(**Kontrollvideo**)

macht beim
Nachkochen
eine mittlere Anzahl Fehler

*randomisierte Zuweisung an drei Videoversionen

Schweregrads dieser Fehler wurden anschließend die Folgen analysiert.

Die Ergebnisse zeigen, dass wichtige Hygienemaßnahmen in Kochsendungen häufig zu kurz kommen. „Im Schnitt wird alle 50 Sekunden ein Hygienefehler beobachtet“, sagt die Leiterin der Abteilung Risikokommunikation, PD Dr. Gaby-Fleur Böhl. „Ein besonders mangelhaftes Hygieneverhalten war durchschnittlich alle zweieinhalb Minuten zu sehen“, so Böhl weiter. Am häufigsten wurden Verhaltensweisen gezeigt, bei denen eine Verbreitung von Krankheitserregern möglich ist und Kreuzkontaminationen eventuell auftreten können. Beispiele dafür waren: die dreckigen Hände lediglich am Geschirrtuch abzuwischen statt sie zu waschen oder das Schneidebrett ohne Zwischenreinigung zu verwenden (siehe Seite 17).

Nachkochen heißt oft Nachahmen

Der zweite Schritt des BfR-Projekts bestand daher in der Frage, welchen Einfluss das Hygieneverhalten in den Sendungen auf das Hygieneverhalten der Zuschauerinnen und Zuschauer beim Nachkochen hat. Zu diesem Zweck wurden drei Versionen eines Kochvideos erstellt, die sich ausschließlich in Bezug auf Ausmaß und Schwere der darin begangenen Hygienemängel unterscheiden. Alle drei Videos zeigen einen professionellen Koch mit Fernseherfahrung, der einen Geflügelsalat mit selbstgemachter Mayonnaise zubereitet und dabei die Arbeitsschritte verständlich und nachvollziehbar kommentiert. Im ersten Video ist die Hygiene einwandfrei, im zweiten fehlerhaft und das dritte Video spart die Hygienesequenzen ganz aus. Es dient zur Kontrolle.

Testpersonen sahen sich nun in Einzelsettings je eines dieser Videos an. Die Auswahl, wer welches Video anschaut, erfolgte zufällig (siehe Abbildung). Im Anschluss kochten die Teilnehmenden den Salat mit Mayonnaise in einer Versuchsküche auf eigene Faust nach. Die eigentliche Fragestellung der Studie war ihnen während des Nachkochens nicht bekannt. Sie wussten zwar, dass sie unter Beobachtung stehen, aber nicht, dass vor allem ihr Hygieneverhalten protokolliert wird. Auch den Protokollierenden war nicht bekannt, welches Video die kochenden Personen vorher gesehen hatten (Doppelblindstudie). Auf diese Weise konnte keiner der Studienbeteiligten Einfluss auf die Ergebnisse nehmen.

Die Analyse des Hygieneverhaltens der Testpersonen ergab: Das im Video gezeigte Hygieneverhalten schlägt sich im Hygieneverhalten der Studienteilnehmenden beim Nachkochen nieder. Genauer gesagt machten Personen, die das vorbildliche Video angeschaut hatten, beim anschließenden Nachkochen der Gerichte signifikant weniger falsch als Personen, die das Video mit dem fehlerhaft arbeitenden Koch angesehen hatten. Personen, die dem Kontrollvideo ohne Orientierungs-

möglichkeiten zugeteilt waren, lagen im Hinblick auf ihre Fehlerhäufigkeit zwischen den beiden anderen Gruppen. Zu den häufigsten Fehlern der Nachkochen gehörte, dass sie Lebensmittel mit den Fingern salzten und dass sie sich nach dem Kontakt mit heiklen Lebensmitteln wie rohem Fleisch nicht die Hände wuschen. Beide fehlerhaften Praktiken wurden auch vom Koch im Fehlervideo gezeigt.

Vorbilder gesucht

Die Ergebnisse des BfR-Forschungsprojekts liefern erste Hinweise darauf, dass das in TV-Kochsendungen gezeigte Hygieneverhalten Einfluss auf das Hygieneverhalten der Zuschauerinnen und Zuschauer ausüben kann. Das BfR sieht hier weiteren Forschungsbedarf. Um eine valide Basis für Maßnahmen zu erhalten, führt das BfR parallel eine repräsentative Umfrage zum Fernseh- und Kochverhalten der Bevölkerung durch. Doch auch ohne diese repräsentativen Daten sind bereits jetzt Maßnahmen möglich. Die Förderung des Risikobewusstseins der TV-Kochprofis, etwa durch Informationsmaterialien oder direkte Kontaktaufnahme mit prominenten Vertreterinnen und Vertretern von Kochsendungen, könnte zu einem verbesserten Hygieneverhalten in den Shows führen. Es sind aber nicht nur die Menschen vor der Kamera gefragt. „Durch einfache Änderungen, wie die Installation von Seifenspendern in TV-Kochstudios, können Hygienemaßnahmen in die normale Routine der Köchinnen und Köche integriert werden“, so Böhl. Auch durch ein gesteigertes Risikobewusstsein für Küchenhygiene beim Dreh und Schnitt können Kochsendungen eine Vorbildfunktion bekommen. Kamerafrau, Redakteur, Regisseurin oder Filmeditor: Viele sind an einer Sendung beteiligt und entscheiden, welche Bilder bei den Zuschauerinnen und Zuschauern ankommen. ■

Mehr erfahren:
BfR-Merkblatt „Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“

BfR-Broschüre „Küchenhygiene im Scheinwerferlicht. Beeinflussen TV-Kochsendungen unser Hygieneverhalten?“

unter www.bfr.bund.de > Publikationen

Häufige Fehler in analysierten TV-Kochshows



Dreckige Hände am Geschirrtuch abwischen



Kein Händewaschen nach Kratzen, Niesen, Naseputzen



Verwendung Schneidebrett ohne Zwischenreinigung



Kein Händewaschen vor der Zubereitung



Mit den Fingern salzen/würzen

BfR-Empfehlungen zur Küchenhygiene

- > Vor Beginn gründliches Händewaschen mit Seife
- > Auch zwischen den Arbeitsschritten gründliches Reinigen der Arbeitsflächen und Hände
- > Für das Schneiden und Zubereiten von rohen Lebensmitteln (insbesondere Geflügel und anderes Fleisch) verschiedene Schneidebretter und Küchenutensilien verwenden oder diese zwischendurch gründlich reinigen
- > Lebensmittel, insbesondere Fisch und Fleisch, gut durchgaren, mindestens 70 °C für 2 Minuten im Inneren des Lebensmittels
- > Kühlkette einhalten und leicht verderbliche Lebensmittel im Kühlschrank aufbewahren
- > Fleisch und Fisch im kältesten Fach lagern
- > Salate, Kräuter, Gemüse und Obst für Rohkost gründlich waschen und ggf. schälen
- > Beim Grillen oder Picknick leicht verderbliche Speisen kühl aufbewahren
- > Erhitzte Speisen bei über 65 °C heiß halten oder innerhalb weniger Stunden auf unter 7 °C abkühlen
- > Küchenhandtücher, -lappen und -schwämme alle paar Tage bei mind. 60 °C waschen oder wechseln

© Freepiks von www.flaticon.com, bubatone/Stockphoto, da-vooda/Stockphoto, Ewingraph/Stockphoto, linearcurves/Stockphoto, iushik/Stockphoto, Erna Trani/Shutterstock, Farah Sadikova/Shutterstock, Uli/Shutterstock, Victor Braver/Shutterstock