

PRESSEINFORMATION

Hygiene in der Küche – Tipps vom Fachmann

Frankfurt am Main, Januar 2021 – **In Deutschland werden pro Jahr allein etwa 200.000 Fälle infektiöser Durchfall-Erkrankungen registriert – die tatsächliche Zahl liegt vermutlich zehnmal höher. Ursache sind meistens mit Mikroorganismen belastete Lebensmittel, und zwar zum weitaus größten Teil aus der Verarbeitung in Privathaushalten.**

Krankheitserreger gelangen am häufigsten in die Küche

- über rohe Lebensmittel wie Fleisch, Geflügel, Fisch, Eier oder Gemüse,
- durch das Anfassen von Lebensmitteln mit nicht sorgfältig gewaschenen Händen,
- gegebenenfalls auch über Haustiere und Schädlinge.

Wichtige Gründe für Keimübertragungen sind neben unzureichend gereinigten Händen auch Spül- und Putzlappen. Dass ein Putzlappen fürs Bad nicht in der Küche verwendet wird, versteht sich von selbst. Auch wenn dasselbe Schneidbrett ohne Zwischenreinigung für rohes Fleisch und das Schneiden von Gemüse verwendet wird, droht die Gefahr einer Keimübertragung. Küchengeräte wie Schneidmaschinen, Dosenöffner usw. sind ebenfalls hygienisch nicht unkritisch, weil sie sich oftmals nur schwer reinigen lassen. Apropos reinigen: Die beste Methode um Geschirr und Küchensensilien hygienisch sicher zu reinigen, ist die Benutzung des Geschirrspülers. Daher sind beim Umgang mit „kritischen“ Lebensmitteln (wie rohem Fleisch) spülmaschinengeeignete Utensilien die deutlich bessere Wahl.

Ein weiterer wichtiger Auslöser für Lebensmittelinfektionen hat mit Temperaturen zu tun: fehlende oder mangelhafte Kühlung bei der Lagerung, zu langsame Abkühlung von Speisen, ungenügende Erhitzung beim Kochen und Aufwärmen sowie lang dauerndes Warmhalten bei niedrigen Temperaturen. Besonders problematisch sind Geflügel- und Schweinefleisch sowie Fisch und Meeresfrüchte. Vor allem Lebensmittel, die nicht zum Rohverzehr geeignet sind, können durchaus mit Bakterien wie Salmonellen belastet sein und müssen unbedingt zunächst richtig gekühlt und später gut durchgegart werden.

Bei Rückfragen:

Haushaltspflege – Kompetenzpartner im IKW
Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V., Mainzer Landstraße 55, 60329 Frankfurt am Main
Dr. Bernd Glassl, Telefon: 069 2556-1361, Telefax: 069 237631
BGlassl@ikw.org, www.haushaltspflege.org

Pressekontakt:

Klenk & Hoursch AG, Uhlandstraße 2, 60314 Frankfurt am Main
Leonie Weber, Telefon: 0 69 719 168 166
ikw@klenkhoursch.de

HAUSHALTSPFLEGE"

KOMPETENZPARTNER IM IKW

Hygienetipps für die Küche:

- Hände vor und nach der Verarbeitung von Lebensmitteln gründlich waschen.
- Rohe und zubereitete Lebensmittel immer an voneinander getrennten Stellen und mit unterschiedlichen Küchenutensilien verarbeiten. Utensilien verwenden, die im Geschirrspüler gereinigt werden können (z.B. Schneidbrettchen aus Kunststoff).
- Spül- und Putzlappen nach dem Gebrauch schnell trocknen lassen und häufig wechseln.
- Vorratsschränke zweimal im Jahr reinigen und dabei Lebensmittelvorräte auf Haltbarkeit und Schädlingsbefall überprüfen. Möglichst fest schließende Vorratsbehälter verwenden.
- Den Kühlschrank mindestens alle vier Wochen reinigen. Die Kühlschranktemperatur stets bei maximal 7°C (besser 5°C) halten.
- Gefrorene Lebensmittel niemals auf der Küchenarbeitsplatte auftauen, sondern besser im Kühlschrank oder in der Mikrowelle. Auf jeden Fall aber in einer Schüssel, die anschließend in den Geschirrspüler gehört.
- Rohes Fleisch im unteren Kühlschrankbereich aufbewahren, und zwar immer unter den zubereiteten Speisen, damit kein Fleischsaft darauf tropfen kann.
- Sämtliche Lebensmittel und Speisen sollten unbedingt in geschlossenen Behältern im Kühlschrank aufbewahrt werden. Bei Schimmelbefall sofort entsorgen und den Kühlschrank gründlich reinigen.
- Reste von Mahlzeiten im Kühlschrank lagern und innerhalb von maximal zwei bis drei Tagen verzehren.
- Alle Speisen gründlich erhitzen und nach der Zubereitung alsbald verzehren.
- Abfallbehälter regelmäßig leeren und reinigen.

Abdruck honorarfrei – Belegexemplar erbeten

Verantwortlich für diese Information ist der Bereich Haushaltspflege im Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V. (IKW). Der IKW mit Sitz in Frankfurt am Main wurde 1968 gegründet. Er vertritt auf nationaler und europäischer Ebene die Interessen von mehr als 430 Unternehmen aus den Bereichen Schönheits- und Haushaltspflege. Die Branche macht einen Umsatz von über 19 Milliarden Euro. Die Mitgliedsfirmen des IKW beschäftigen ca. 50.000 Arbeitnehmer und decken einen Umsatzanteil von über 95 Prozent in Deutschland ab.

Nachhaltigkeit im Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e.V.

Bereits seit 2005 dokumentiert der Kompetenzpartner Haushaltspflege im IKW Initiativen und Trends zur Nachhaltigkeit im Zusammenhang mit Haushaltspflegemitteln. Der aktuelle „Bericht zur Nachhaltigkeit in der Wasch-, Pflege- und Reinigungsmittelbranche“ mit weiterführenden Informationen ist hier einsehbar:

https://www.ikw.org/fileadmin/ikw/downloads/Haushaltspflege/2021_IKW_Nachhaltigkeitsbericht.pdf

Bei Rückfragen:

Haushaltspflege – Kompetenzpartner im IKW
Industrieverband Körperpflege- und Waschmittel e. V., Mainzer Landstraße 55, 60329 Frankfurt am Main
Dr. Bernd Glassl, Telefon: 069 2556-1361, Telefax: 069 237631
BGlassl@ikw.org, www.haushaltspflege.org

Pressekontakt:

Klenk & Hoursch AG, Uhlandstraße 2, 60314 Frankfurt am Main
Leonie Weber, Telefon: 0 69 719 168 166
ikw@klenkhoursch.de