

Erst backen, dann naschen

Hefezopf, Osterkranz, Osterfladen oder Osterbrot: nicht nur bemalte Hühnereier gehören zum Osterbrauch, sondern auch eine Reihe von Hefe- oder Rührteig-Gebäcken. Ob man beim Backen auf frische Zutaten setzt oder Fertigteige beziehungsweise Backmischungen nutzt: um die eigene Gesundheit zu schützen, sollten die üblichen Hygieneregeln in der Küche beachtet werden.

Osterg Gebäck zuhause sicher zubereiten

Backmischungen, Fertigteige aber auch Mehle, können mit STEC-Bakterien verunreinigt sein. Diese Mikroorganismen gehören zu den größten Verursachern bakterieller Durchfallerkrankungen in Deutschland. In mehreren vom Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL) koordinierten Kontrollprogrammen der amtlichen Lebensmittelüberwachung wurden in der jüngsten Vergangenheit in circa jeder zehnten Probe STEC-Bakterien nachgewiesen.

Neben Mehl sind auch frische Eier eine Grundzutat jedes Rührteigs. Auch sie können mit gesundheitsgefährdenden Bakterien verunreinigt sein. Ein bekanntes Beispiel sind Salmonellen, die vom Tier auf den Menschen übertragen werden können. Auch wenn die Kontrollprogramme der Lebensmittelüberwachung zeigen, dass Eier nur selten mit potenziell krankmachenden Bakterien verunreinigt sind, sollten auch beim Umgang mit rohen Eiern die üblichen Hygienemaßnahmen befolgt werden.

„Damit das gemeinsame Oster-Backen eine ungetrübte Freude bleibt, sollte auf das Naschen von rohem Teig verzichtet werden“, rät BVL-Präsidentin Prof. Dr. Gaby-Fleur Böl und erklärt: „Erst nach vollständigem Erhitzen im Backofen werden möglicherweise im Teig vorhandene STEC-Bakterien oder Salmonellen zuverlässig abgetötet.“

Weitere Tipps zur Küchen- und Lebensmittelhygiene stellt das BVL in seinem Internetangebot bereit.

Hintergrundinformation

Shiga-Toxin-bildende E. coli (STEC) zählen zu den krankmachenden E. coli-Bakterien. Sie kommen natürlicherweise im Darm von Wiederkäuern vor. Durch die Ausscheidungen von Wildwiederkäuern auf dem Feld, verunreinigtes Bewässerungswasser und organische Düngung können auch pflanzliche Lebensmittel wie Getreidemehle und Mehlprodukte mit STEC kontaminiert werden. STEC-Bakterien können beim Menschen akute Darmentzündungen hervorrufen, die zum Teil einen schweren Verlauf nehmen. Durch Kochen, Backen und Frittieren werden STEC abgetötet. Das Lebensmittel muss dabei an allen Stellen mindestens für zwei Minuten auf 70 Grad Celsius erhitzt werden.

Salmonellen sind Bakterien, deren Stoffwechselprodukte beim Menschen eine akute Darmentzündung, die Salmonellose, auslösen können. Sie gehört nach Angaben des Robert-Koch-Instituts (RKI) zu den häufigsten bakteriellen Erkrankungen. Salmonellen kommen im Magen-Darm-Trakt vieler Haus- und Wildtiere vor. Dabei können Hühnereier zum Beispiel über den Kot der Legehennen mit Salmonellen infiziert werden. Die Erreger gelangen unter anderem über

unzureichend erhitzte Eier in die Nahrung. Salmonellen vermehren sich ab sieben Grad Celsius. Sie werden durch gründliches Erhitzen der Lebensmittel auf mindestens 70 Grad Celsius für zwei Minuten abgetötet.

Weiterführende Informationen

Im Bundesweiten Überwachungsplan (BÜp) 2021 wurden insgesamt 335 Proben auf eine Verunreinigung mit STEC-Bakterien untersucht. Dabei wurden überwiegend Backmischungen (216 Proben), aber auch Fertigteige (114 Proben) sowie Brotmehlmischungen (fünf Proben) getestet. In 35 der untersuchten Proben (10,4 %) waren vermehrungsfähige STEC nachweisbar. Im Rahmen des Zoonosen-Monitorings 2020 wurden in fast jeder zehnten Probe (9,1 %) von Weizenmehl aus Mühlenbetrieben STEC-Bakterien nachgewiesen.

Bundesweiter Überwachungsplan (BÜp) 2021

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/02_BUEp_dokumente/BUep_Bericht_2021.pdf?__blob=publicationFile&v=5

Zoonosen-Monitoring 2020

https://www.bvl.bund.de/SharedDocs/Downloads/01_Lebensmittel/04_Zoonosen_Monitoring/Zoonosen_Monitoring_Bericht_2020.pdf?__blob=publicationFile&v=7

Tipps zur Küchen- und Lebensmittelhygiene

https://www.bvl.bund.de/DE/Arbeitsbereiche/01_Lebensmittel/03_Verbraucher/03_UmgangLM/lm_UmgangLM_node.html;jsessionid=1708E7E6E680AA4F31791C6B4EDF5B82.internet941

BfR-FAQ zu E. coli in Mehl und Teig

<https://www.bfr.bund.de/fragen-und-antworten/thema/escherichia-coli-in-mehl-und-teig-was-ist-wichtig-fuer-einen-genuss-ohne-reue>

Über das Bundesamt für Verbraucherschutz und Lebensmittelsicherheit (BVL)

Das BVL ist eine eigenständige Bundesoberbehörde im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Landwirtschaft, Ernährung und Heimat (BMLEH). Es ist für die Zulassung von Pflanzenschutzmitteln, Tierarzneimitteln und gentechnisch veränderten Organismen in Deutschland zuständig. Im Bereich der Lebensmittel- und Futtermittelsicherheit übernimmt das BVL Managementaufgaben und koordiniert auf verschiedenen Ebenen die Zusammenarbeit zwischen dem Bund, den Bundesländern und der Europäischen Union.