

Kochen für Viele: Hygieneregeln machen Speisen aus Großküchen sicherer

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) und Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) veröffentlichen aktualisiertes Merkblatt

Wer Speisen für andere zubereitet, trägt eine hohe Verantwortung. Jedes Jahr werden in Deutschland etwa 100.000 Erkrankungen gemeldet, die wahrscheinlich auf das Vorkommen von Mikroorganismen, insbesondere Bakterien, Viren oder Parasiten, in Lebensmitteln zurückzuführen sind. Die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Vor solchen Krankheitsfällen schützen einfache, aber sehr wirksame vorbeugende Hygienemaßnahmen. Gemeinsam haben BfR und BZfE diese als Hygieneregeln für Beschäftigte in Großküchen formuliert. Das bisher in 13 Sprachen vorliegende und vielfach nachgefragte Merkblatt erscheint nun in aktualisierter Auflage.

In deutschen Großküchen und Gastronomiebetrieben arbeiten Personen unterschiedlicher Nationalitäten. Daher wurde das Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ aus dem Deutschen bereits in zwölf weitere Sprachen wie z. B. Englisch, Türkisch und Russisch übersetzt. Um ausgewählte Maßnahmen der Risikokommunikation auch in Muttersprachen von Geflüchteten zugänglich zu machen, liegt das Merkblatt darüber hinaus in arabischer und persischer Sprache vor. Alle Sprachversionen wurden inhaltlich aktualisiert.

Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie betreffen die persönliche Körperhygiene, den sachgerechten Umgang mit Lebensmitteln sowie die Sauberkeit im Betrieb. Werden diese befolgt, können Lebensmittel vor Krankheitserregern geschützt und lebensmittelbedingte Erkrankungen vermieden werden. Es gilt einerseits, eine Übertragung von Krankheitserregern vom Menschen auf Lebensmittel zu verhindern, und andererseits auch deren Weitergabe von einem Lebensmittel auf andere zu unterbinden. Erhitzen tötet in Lebensmitteln vorhandene Erreger ab. Wichtig ist es zudem, auf ein angemessenes Heißhalten sowie auf schnelle und ausreichende Kühlung von erhitzten Speisen zu achten, damit überlebende Krankheitserreger sich darin nicht vermehren können.

Nähere Informationen zu diesem Thema haben das BfR und das BZfE in dem Merkblatt „Hygieneregeln in der Gemeinschaftsgastronomie“ veröffentlicht. Das Merkblatt liegt mittlerweile in 13 Sprachen (Arabisch, Chinesisch, Deutsch, Englisch, Französisch, Griechisch, Italienisch, Persisch, Polnisch, Russisch, Spanisch, Türkisch, Vietnamesisch) vor. Es steht auf den Internetseiten des BfR und des BZfE kostenfrei zum Download zur Verfügung. Die deutsche Version ist außerdem in gedruckter Ausgabe über das BfR bestellbar:

- https://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkblaetter_fuer_weitere_berufsgruppen-6...
- <http://www.bzfe.de/inhalt/hygieneregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-32098.ht...>

Über das BfR

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) ist eine wissenschaftlich unabhängige Einrichtung im Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL). Es berät die Bundesregierung und die Bundesländer zu Fragen der Lebensmittel-, Chemikalien- und

Produktsicherheit. Das BfR betreibt eigene Forschung zu Themen, die in engem Zusammenhang mit seinen Bewertungsaufgaben stehen.

Über das BZfE

Das Bundeszentrum für Ernährung (BZfE) ist ein Kompetenz- und Kommunikationszentrum für Ernährungsfragen in Deutschland. Es informiert kompetent rund ums Essen und Trinken - wissenschaftlich fundiert, wirtschaftlich unabhängig und vor allem ganz nah am Alltag.

Das Bundeszentrum für Ernährung gehört zur Bundesanstalt für Landwirtschaft und Ernährung (BLE) und unterstützt das Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) bei der Erfüllung seiner Aufgaben.