

Welttag der Lebensmittelsicherheit: 600 Millionen Gründe für gute Küchenhygiene

Küchenhygiene-Tipps des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) zum Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen

Täglich erkranken weltweit etwa 1,6 Millionen Menschen aufgrund unsicherer Lebensmittel. Jährlich sind es mehr als 600 Millionen. Allein in Deutschland werden jedes Jahr mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet, die auf lebensmittelbedingte Infektionen zurückzuführen sind, die Dunkelziffer liegt jedoch weitaus höher. Der Welttag der Lebensmittelsicherheit macht seit dem Jahr 2018 auf die Wichtigkeit des Themas aufmerksam. Auch das BfR beteiligt sich in diesem Jahr wieder und informiert auf seinen Social-Media-Kanälen mit der Themenwoche „Lebensmittelsicherheit zuhause“ über verbrauchernahe Themen, wie Küchenhygiene, Kreuzkontamination oder was es beim Verzehr bestimmter roher Lebensmittel zu beachten gilt. „Lebensmittelbedingte Infektionen durch Bakterien, Viren oder Keime sind eine Dauerbrenner-Herausforderung. Sie sind auch für jeden Haushalt ein ernstes aktuelles Gesundheitsproblem“, sagt Professor Dr. Dr. Andreas Hensel, Präsident des BfR. „Umso mehr ist es uns ein Anliegen, die Bevölkerung über die Betroffenheit von mangelnder Lebensmittelsicherheit aufzuklären – das Einhalten weniger Verhaltensregeln kann Krankheiten vermeiden und Leben retten.“

Die meisten in Deutschland gemeldeten lebensmittelbedingten Erkrankungen werden durch Bakterien, Viren oder Parasiten verursacht. Der richtige Umgang mit Lebensmitteln ist daher von entscheidender Bedeutung, um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden. In den meisten Fällen gehen die Erkrankungen mit Symptomen wie Magenkrämpfen, Durchfall oder Erbrechen einher und sind nach wenigen Tagen überstanden. Bei Risikogruppen wie Kleinkindern, Schwangeren, älteren Menschen oder Personen mit geschwächtem Immunsystem können Lebensmittelinfektionen jedoch schwer verlaufen, bleibende Schäden hinterlassen und in Einzelfällen sogar tödlich enden. Daher ist es wichtig, Hygieneregeln bei der Lagerung und Zubereitung von Lebensmitteln zu beachten, um die Verunreinigung von Lebensmitteln mit Krankheitserregern in der eigenen Küche zu vermeiden.

Das BfR informiert auf seinen Social-Media-Kanälen mit der Themenwoche „Lebensmittelsicherheit zuhause“ vom 05.06. – 09.06.2023 über den richtigen Umgang mit rohen Lebensmitteln, welche Hygieneregeln es in der Küche zu beachten gibt, was Kreuzkontaminationen sind, wie sie entstehen und vermieden werden können. Die Inhalte können Sie auf der Instagramseite (<https://www.instagram.com/bfrde/>) oder dem Twitterkanal (<https://twitter.com/bfrde>) einsehen.

Daneben finden Sie auf der Webseite des BfR zahlreiche Informationen rund um das Thema Lebensmittelsicherheit:

Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt:

- https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps_schutz_vor_lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt.pdf

Verbrauchertipps zu Lebensmittelhygiene, Reinigung und Desinfektion:

- <https://www.bfr.bund.de/cm/350/verbrauchertipps-zu-lebensmittelhygiene-reinigung-und-desin>

[fektion.pdf](#)

Fragen und Antworten zu korrektem Kühlen von Lebensmitteln in Privathaushalten:

- https://www.bfr.bund.de/de/korrektes_kuehlen_von_lebensmitteln_im_privathaushalt-309974.html

Der diesjährige Welttag der Lebensmittelsicherheit steht unter dem Motto „Lebensmittelstandards retten Leben“. Lebensmittelstandards sind das Herzstück der Lebensmittelsicherheit und sollen das Leben aller schützen. Sie legen Kriterien fest, die Lebensmittel erfüllen müssen, damit diese für die Verbraucherinnen und Verbraucher sicher sind. Durch das diesjährige Motto soll die wichtige Rolle etablierter Lebensmittelsicherheitspraktiken und -standards, die Lebensmittelsicherheit und -qualität gewährleisten, verdeutlicht werden.

Auf der Seite der Weltgesundheitsorganisation (WHO) finden Sie weitere Informationen über den Welttag der Lebensmittelsicherheit und Erklärungen zum diesjährigen Motto:

A Guide to World Food Safety Day 2023:

- <https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1492823/retrieve>

Food safety is everyone's business at home:

- <https://apps.who.int/iris/rest/bitstreams/1424730/retrieve>

Über den Welttag der Lebensmittelsicherheit

Die Vereinten Nationen haben im Jahr 2018 den Welttag der Lebensmittelsicherheit ins Leben gerufen, um auf die Bedeutung sicherer Lebensmittel aufmerksam zu machen. Jedes Jahr erkrankt laut Weltgesundheitsorganisation (WHO) weltweit jeder zehnte an lebensmittelbedingten Krankheiten, die im schlimmsten Fall tödlich enden – davon sind alle Länder betroffen.

Mehr Informationen über den „Welttag der Lebensmittelsicherheit“ sind hier zu finden:

- <https://www.who.int/campaigns/world-food-safety-day/2023>

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.