

# Lebensmittelhygiene zuhause

Kategorie: [Food](#)

Erschienen am: 12. Mai 2020

Durch die Kontaktbeschränkungen während der Corona-Pandemie bereiten deutlich mehr Menschen die Mahlzeiten für sich und ihre Familie zuhause zu. Eine gute Küchenhygiene ist dabei wichtig, damit keine unnötigen Gesundheitsrisiken entstehen. TÜV SÜD gibt einen Überblick zu den wichtigsten Hygieneregeln im Umgang mit Lebensmitteln.

Wie das Bundesinstitut für Risikobewertungen (BfR) auf seiner Website informiert, ist eine Übertragung des neuartigen Coronavirus (Sars-Cov-2) über Lebensmittel oder importierte Produkte aufgrund der geringen Umweltstabilität des Erregers unwahrscheinlich. Das BfR verweist darauf, dass beim Umgang damit allgemeine Regeln der Hygiene des Alltags wie regelmäßiges Händewaschen und die Hygieneregeln bei der Zubereitung von Lebensmitteln angewendet werden sollen.

Im Gegensatz zu Corona- und Influenzaviren, bei denen die Übertragung durch Tröpfcheninfektion geschieht, ist bei Lebensmittelinfektionen eine direkte Übertragung durch infizierte Lebensmittel und Schmierinfektionen der Normalfall, beispielsweise im Fall von Lebensmittelinfektionen durch Salmonellen, EHEC oder Campylobacter-Bakterien. Sie lösen Durchfall-Erkrankungen aus. Typische Übertragungswege sind dabei rohes Fleisch, Fisch oder erntefrisches, ungewaschenes Gemüse, aber auch der Mensch selbst, der Krankheiten übertragen kann, ohne selbst krank zu sein.

Grundregeln für die Lebensmittelhygiene zuhause:

- Saubere Hände und Kleidung sind unverzichtbar in der Küche.
- Verhindern von Kreuzkontamination Vom Einkauf über Transport, Lagerung und Verarbeitung von Lebensmitteln sollte die Übertragung von Keimen durch Hände, Geräte, Arbeitsflächen oder Küchenutensilien vermieden werden.
- Oft wird vergessen, dass Schwämme, Spüllappen oder -bürsten selbst Keimüberträger sind, deshalb sollten diese häufig gewechselt werden.
- Zu warme Lagerung und zu geringe Erhitzung vermeiden Erzeugnisse wie frisches Geflügel, Schweinefleisch, Hackfleisch oder Fisch sollten während der Zubereitung durcherhitzt werden. Verzehrfertige Lebensmittel sollten nicht länger im Warmen bereitgestellt oder gelagert werden.