

Kleine Fehler, fatale Folgen: Warum Küchenhygiene nicht nur in Kantine und Restaurant, sondern auch zu Hause wichtig ist

Mitteilung Nr. 003/2018 des BfR vom 26. Januar 2018

Jährlich werden in Deutschland mehr als 100.000 Fälle von Erkrankungen statistisch erfasst, deren Erreger durch Lebensmittel übertragbar sind. Doch diese gemeldeten Fälle sind nur die Spitze des Eisbergs. Die tatsächliche Anzahl wird auf weit über eine Million geschätzt. Der größte Teil der Infektionen erfolgt wahrscheinlich über Lebensmittel. Der richtige Umgang mit Lebensmitteln sowohl in der Gemeinschaftsverpflegung und Gastronomie als auch am heimischen Herd ist daher von zentraler Bedeutung, um Lebensmittelinfektionen zu vermeiden. Dabei geht es nicht nur um relativ leichte Magen-Darmerkrankungen wie den kurzen Durchfall. Insbesondere bei Personen aus Risikogruppen (Kleinkinder, Schwangere, sehr alte oder durch schwere Vorerkrankungen in ihrer Abwehr geschwächte Menschen) kann eine Lebensmittelinfektion auch schwer verlaufen, dauerhafte Schäden verursachen und in Einzelfällen sogar tödlich enden. Die Verbesserung der Küchenhygiene ist daher ein zentrales Anliegen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR).

Um die Anzahl lebensmittelbedingter Infektionen stetig verringern zu können, sind bei lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen¹ Informationen über die involvierten Lebensmittel sowie deren Herstellung und Behandlung erforderlich. Deshalb berichten die Mitgliedstaaten der EU jährlich Daten zu lebensmittelbedingten Krankheitsausbrüchen an die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA). Der Bericht der EFSA über Zoonosen und lebensmittelbedingte Krankheitsausbrüche in Europa im Jahr 2016 zeigt, dass der größte Teil der 521 aufgeklärten Ausbrüche durch den Verzehr von Lebensmitteln im Privathaushalt ausgelöst wurde (205 Ausbrüche) gefolgt von Ausbrüchen durch Lebensmittelverzehr in der Gastronomie (133) und Einrichtungen zur Gemeinschaftsverpflegung (z. B. Kantinen in Kitas und Schulen, Altersheimen, Krankenhäusern) (87)¹. Ein unsachgemäßer Umgang mit Lebensmitteln kann die Entstehung von Krankheitsausbrüchen begünstigen. Quellen sind laut den Ausbruchsuntersuchungen vor allem Fleisch und insbesondere Geflügelfleisch (126 Ausbrüche), aber auch gemischte Mahlzeiten (85 Ausbrüche), Eier und Eiprodukte (72 Ausbrüche), Fisch und Meeresfrüchte (70 Ausbrüche) sowie Milch und Milchprodukte (45 Ausbrüche). Gemüse und Früchte trugen mit insgesamt 34 Ausbrüchen in deutlich geringerem Umfang zu Ausbruchsgeschehen in Europa bei, sind aber keineswegs zu vernachlässigen.

Die durch gut aufgeklärte Ausbruchsuntersuchungen in Europa erfassten 14.504 lebensmittelbedingten Krankheitsfälle bilden das lebensmittelbedingte Infektionsgeschehen in Deutschland und der Europäischen Union aber nur teilweise ab. Als Erreger der von den Mitgliedstaaten der EU gemeldeten lebensmittelbedingten Ausbrüche stehen hier vor allem Salmonellen im Vordergrund, während Ausbrüche durch *Campylobacter*, *Listeria monocytogenes* und andere über Lebensmittel übertragene Erreger in der Minderheit sind. Betrachtet man hingegen die in Deutschland (ca. 100.000) und der Europäischen Union (ca. 360.000) im Jahr 2016 an die Gesundheitsbehörden gemeldeten Einzelerkrankungsfälle durch Erreger, die über Lebensmittel übertragbar sind, ergibt sich ein anderes Bild: *Campylobacter* sind sowohl in Deutschland (ca. 74.000 Fälle) als auch in der EU (ca. 250.000 Fälle) die Hauptsache für gemeldete Erkrankungen.

¹ Ein lebensmittelbedingter Krankheitsausbruch ist definiert als „das Auftreten einer mit demselben Lebensmittel in Zusammenhang stehenden oder wahrscheinlich in Zusammenhang stehenden Krankheit in mindestens zwei Fällen beim Menschen oder eine Situation, in der sich die festgestellten Fälle stärker häufen als erwartet.“

Lebensmittelinfektionen können durch eine konsequente Einhaltung von Regeln guter Küchenhygiene sowohl im professionellen Bereich als auch im Privathaushalt minimiert werden. Das BfR hat in Merkblättern hierzu sowohl generelle Tipps zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt als auch Tipps zu einzelnen Erregern verfasst. Diese werden ergänzt durch Merkblätter für den professionellen Bereich, die in zahlreichen Sprachen zur Verfügung stehen.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zum Thema Lebensmittelinfektionen

Link 1 zu Verbrauchertipps

http://www.bfr.bund.de/de/publikation/merkblaetter_fuer_verbraucher-512.html

Link 2 zu Merkblättern für Großküchenbetreiber und Restaurants

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/hygienerregeln-in-der-gemeinschaftsgastronomie-deutsch.pdf>

Link 3 zur Broschüre Küchenhygiene im Scheinwerferlicht

<http://www.bfr.bund.de/cm/350/kuechenhygiene-im-scheinwerferlicht.pdf>



„Stellungnahmen-App“ des BfR

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.