

Mitteilung 007/2025

4. März 2025

Lebensmittelinfektionen: Neues Video macht das Unsichtbare sichtbar

Schwarzlichtaufnahmen illustrieren, wie sich Erreger bei mangelnder Hygiene in der Küche verbreiten

Rohes Hähnchenfleisch ist oft mit krankmachenden Keimen wie *Campylobacter* oder *Salmonella* verunreinigt. Sie können beim Menschen eine Lebensmittelinfektion hervorrufen, die nicht nur unangenehm ist, sondern bei empfindlichen Personen auch schwer, mitunter tödlich verlaufen kann. Wie leicht sich die Keime bei mangelnder Hygiene in der Küche unbeabsichtigt verbreiten können, illustriert ein neues Video des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) auf eindruckliche Weise. Es macht mögliche Übertragungswege unter Schwarzlicht sichtbar – und zeigt damit, wie wichtig eine gute Küchenhygiene ist, um Lebensmittelinfektionen vorzubeugen.

Lebensmittelkeime wie *Campylobacter* oder *Salmonella* sind in Nutztierbeständen weit verbreitet. Infizierte Tiere erkranken meist nicht. Die Erreger können jedoch beim Schlachten und der weiteren Verarbeitung des Fleisches auf und in Lebensmittel gelangen. Verpackungen von Fleisch können auch von außen mit Keimen verunreinigt sein. In dem Video werden solche bakteriellen Kontaminationen durch eine eigens hergestellte Paste, die unter Schwarzlicht leuchtet, simuliert. Auf diese Weise machen die Aufnahmen den Weg der Keime in der Küche sichtbar – vom Fleisch über Hände, Oberflächen und Küchengeräte auf das zubereitete Lebensmittel.

Gleich zu Beginn wird gezeigt, warum das Abwaschen des rohen Hähnchenfleisches unter fließendem Wasser keine gute Idee ist: das Leuchtmittel wird vom Wasserstrahl nämlich in der Spüle und darüber hinaus verteilt. Keime können auf diese Weise auch Bereiche verunreinigen, die nicht direkt mit dem Fleisch in Berührung gekommen sind. Bei der Verarbeitung sollte das Fleisch möglichst nicht mit bloßen Händen angefasst werden, sondern besser mit einer Gabel oder Küchenzange. Alternativ sollten die Hände anschließend gründlich gewaschen werden. Sonst kann ein unbedachter Griff ins Gesicht

oder an Gegenstände in der Küche die Erreger weiter verteilen. Da Salmonellen in der Umwelt lange überleben können, bestände dieses Infektionsrisiko dann unter Umständen für lange Zeit.

Neben dem Klassiker „Händewaschen“ gehört zu den grundlegenden Regeln einer guten Küchenhygiene, verschiedene Messer und Schneidbretter separat für die Zubereitung von rohem Fleisch und von Obst oder Gemüse zu verwenden. Das verhindert, dass Keime auf Lebensmittel gelangen, die roh verzehrt oder zumindest nicht ausreichend lange erhitzt werden (sogenannte Kreuzkontaminationen). Denn – das ist die gute Nachricht – beim Kochen oder Braten werden die Erreger abgetötet, so dass beim Verzehr von ausreichend erhitztem Fleisch keine Lebensmittelinfektion mehr droht. Dafür sollte das Fleisch an allen Stellen für mindestens 2 Minuten eine Temperatur von 70 Grad Celsius erreicht haben. Entsprechend zubereitetes Fleisch sieht nach dem Anschneiden durchgegart aus.

Diese Regeln der Küchenhygiene gelten nicht nur für die Zubereitung von Hähnchenfleisch, sondern auch für andere Fleischsorten und tierische Lebensmittel allgemein. Sie zu beherzigen, ist vor allem deshalb wichtig, weil Verunreinigung mit *Campylobacter* oder mit Salmonellen nicht zum Verderb der Lebensmittel führen. Deshalb können Verbraucherinnen und Verbraucher das Vorkommen der Bakterien in Lebensmitteln weder am Aussehen noch am Geruch der Waren erkennen.

Jedes Jahr werden in Deutschland rund 100 000 Erkrankungen gemeldet, die durch Bakterien, Viren oder Parasiten in Lebensmitteln verursacht worden sein können – tatsächlich dürften es weit mehr Fälle sein, weil längst nicht alle Erkrankungen ärztlich erfasst oder gemeldet werden.

Weitere Informationen auf der BfR-Website zu Lebensmittelinfektionen

Erklärvideo: Don't touch raw chicken

https://www.bfr.bund.de/de/erklaervideo_dont_touch_raw_chicken-319029.html

Risiko – Der BfR-Podcast: Unterschätztes Risiko: Keime in der Küche

<https://podcast.bfr.bund.de/6-unterschatztes-risiko-keime-in-der-kuche-006%20>

Fragen und Antworten zu *Campylobacter*: Der Durchfall-Erreger findet sich oft auf Geflügelfleisch

https://www.bfr.bund.de/de/campylobacter_der_durchfall_erreger_findet_sich_oft_auf_gefluegelfleisch-317818.html

Fragen und Antworten zum Schutz vor Infektionen mit Salmonellen

https://www.bfr.bund.de/de/fragen_und_antworten_zum_schutz_vor_infektionen_mit_salmonellen-199146.html

Fragen und Antworten: Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt – Quellen erkennen, Risiken vermeiden

https://www.bfr.bund.de/de/lebensmittelinfektionen_im_privathaushalt_quellen_erkennen_risiken_vermeiden-193687.html

Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt

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

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.

Impressum

Herausgeber:

Bundesinstitut für Risikobewertung

Max-Dohrn-Straße 8-10

10589 Berlin

T +49 30 18412-0

F +49 30 18412-99099

bfr@bfr.bund.de

[bfr.bund.de](https://www.bfr.bund.de)

Anstalt des öffentlichen Rechts

Vertreten durch den Präsidenten Professor Dr. Dr. Dr. h. c. Andreas Hensel

Aufsichtsbehörde: Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft

USt-IdNr: DE 165 893 448

V.i.S.d.P: Dr. Suzan Fiack



gültig für Texte, die vom BfR erstellt wurden

Bilder/Fotos/Grafiken sind ausgenommen, wenn nicht anders gekennzeichnet

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen