



„Mit Sicherheit lecker“ – Lernvideos zur Küchenhygiene

Worauf muss man beim Kochen im Hinblick auf die Hygiene achten? Bei welchen Arbeitsschritten können Hygienefehler passieren? Das BfR nimmt mit der dreiteiligen Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ das Hygieneverhalten in der Küche genauer unter die Lupe: Einem Profikoch unterlaufen bei der Zubereitung eines einfachen Gerichts eine Reihe von Hygienefehlern, die zu Lebensmittelinfektionen führen können. Die Videos decken die Fehler auf und zeigen zudem die grundlegenden Regeln der Küchenhygiene. Das Format wurde vom BfR mit dem Ziel entwickelt, das Bewusstsein für Küchenhygiene und die damit verbundenen gesundheitlichen Risiken zu stärken. Denn bei nicht ausreichender Hygiene können Krankheitserreger schnell auf Hände, Haushaltsgeräte und Oberflächen sowie andere Speisen übertragen werden. Die Videos sind auf der BfR-Website kostenlos abrufbar und können – einzeln oder aufeinander aufbauend – zur Aufklärung und für Bildungszwecke zum Thema Küchenhygiene eingesetzt werden. Es gibt sie auch mit englischen Untertiteln. Außerdem sind ein Leitfaden für den Einsatz der Videoreihe und weitere Begleitmaterialien online zu finden.

Mehr erfahren:
www.bfr.bund.de > Publikationen > Bildungsmaterialien > Lernvideos zum Thema Küchenhygiene

Gewachstes Obst und Gemüse im Fokus

Wachsähnliche Überzugsmittel sind essbare Schutzschichten, die dazu beitragen, dass Obst und Gemüse möglichst lange haltbar bleiben. Sie gelten als Lebensmittelzusatzstoffe – somit muss vor ihrer Zulassung sichergestellt sein, dass sie nicht der Gesundheit schaden. Auch dürfen Verbraucherinnen und Verbraucher durch ihre Verwendung nicht in die Irre geführt werden. In diesem Zusammenhang ging das BfR im Sommer 2021 konkret der Frage nach, ob der kräftigere Glanz, der sich aus der Behandlung mit wachsähnlichen Überzugsmitteln ergibt, fälschlicherweise mit einer hohen Produktqualität in Verbindung gebracht wird. Die Ergebnisse der repräsentativen Befragung zeigen, dass die Wahrscheinlichkeit einer potenziellen Irreführung durch die Verwendung von wachsähnlichen Überzugsmitteln als gering einzuschätzen ist: Glanz wird von der Mehrheit der Befragten korrekt mit der Verwendung wachsähnlicher Überzugsmittel in Verbindung gebracht. Im Vergleich dazu denkt knapp ein Drittel, dass Glanz auf einen intensiven Geschmack oder einen hohen Nährstoffgehalt von Obst und Gemüse hinweist. Ob ein Produkt mit wachsähnlichen Überzugsmitteln behandelt wurde, können Verbraucherinnen und Verbraucher übrigens an der Kennzeichnung „gewachst“ erkennen.

© Maxim Loskutnikov/adbstock



Lebensmittel und Alltagsprodukte: Worüber ist die Bevölkerung besorgt?

Der BfR-Verbrauchermonitor zeigt, dass die Bevölkerung in Deutschland bestimmte Nährstoffe wie Zucker, Fett oder Salz aktuell als größte gesundheitliche Risiken ansieht. Mit großem Abstand rangiert auf Platz zwei eine ungesunde Lebensweise und Ernährung, gefolgt von Risiken durch ungenügende Verbraucherinformationen, unerwünschte Stoffe und Rauchen. Trotz der Befürchtungen aufgrund mancher Nährstoffe hält die Hälfte der Befragten Lebensmittel, die man in Deutschland kaufen kann, für sicher. 44 Prozent der Befragten denken auch, dass die Lebensmittelsicherheit weiter steigen wird. Das höchste Vertrauen beim Thema gesundheitlicher Verbraucherschutz genießen derzeit Verbraucherzentralen und -organisationen (71 %) und die Wissenschaft (69 %). Das Schlusslicht bilden Medien, Politik und Wirtschaft (jeweils unter 20 %). Der Verbrauchermonitor ist eine regelmäßige Bevölkerungsbefragung des BfR – in halbjährlichem Abstand werden etwa 1.000 Personen, die in Privathaushalten leben und mindestens 16 Jahre alt sind, im Auftrag des Instituts telefonisch befragt.

Mehr erfahren:
www.bfr.bund.de > Publikationen > BfR-Verbrauchermonitor