

# Kompetente Küchenhygiene: Wie steht's mit der ganz persönlichen Lebensmittelsicherheit?

Sobald Lebensmittel in Einkaufskörben und Kühltaschen verschwinden, verantwortet der Verbraucher seine ganz persönliche Lebensmittelsicherheit. Gerade bei Fleisch- und Wurstwaren gehören dazu die weiterhin durchgängige Kühlkette und die richtige Lagerung daheim. Aber auch der Umgang mit rohem Fleisch benötigt eine gewisse Sorgfalt. Eine gute Küchenhygiene verhindert Kreuzkontaminationen und potenzielle gesundheitliche Schäden.

Das Bewusstsein für mögliche Risiken ist in der deutschen Bevölkerung durchaus vorhanden: Der großen Mehrheit sind beispielsweise Salmonellen (96 %) als mögliche Belastungen in Bezug auf Lebensmittel bekannt. So darf, um eine Gesundheitsgefährdung durch Keime beziehungsweise Bakterien zu verhindern, die Schneidunterlage, die verwendet wird, um rohes Geflügelfleisch zu

zerkleinern, nicht zum späteren Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen genutzt werden. Das Gegenteil jedoch behaupten 17 Prozent von sich, die zumindest gelegentlich Geflügel verarbeiten: Sie gebrauchen dieselbe Schneidunterlage meistens (15 %) oder immer (2 %). Deutlich mehr Bewusstsein für gesunde Küchenhygiene beweisen dagegen 81 Prozent der Geflügel-Köche: Sie nutzen nie (66 %) oder nur selten (15 %) dieselbe Schneidunterlage.

Schaut man genauer in die Zahlen hinein, zeigt sich, dass insbesondere Frauen, über 45-Jährige sowie diejenigen, die sich bereits mit dem Thema Lebensmittelsicherheit beschäftigt haben, besser in ihrer Küchenhygiene abschneiden. Dagegen haben die 18- bis 29-Jährigen deutlichen Nachholbedarf: 31 Prozent von ihnen geben an, meist oder immer dieselbe Schneidunterlage zu verwenden.

## Nach der Zerkleinerung von rohem Geflügelfleisch nutzen dieselbe Schneidunterlage zum Servieren oder für die Zubereitung anderer Speisen:

	Immer	Meistens	Selten	Nie
Insgesamt	2 %	15 %	15 %	66 %
Männer	3 %	18 %	17 %	60 %
Frauen	1 %	13 %	14 %	72 %
18- bis 29-Jährige *	1 %	30 %	16 %	53 %
30- bis 44-Jährige	3 %	16 %	21 %	58 %
45- bis 59-Jährige	2 %	12 %	14 %	72 %
60 Jahre und älter	2 %	11 %	13 %	74 %
Beschäftigung mit Lebensmittelsicherheit:				
Ja	3 %	14 %	10 %	73 %
Nein	1 %	16 %	18 %	63 %

Basis: 765 Befragte, die mit Geflügelfleisch kochen; an 100 Prozent fehlende Angaben = „weiß nicht“/keine Angabe; \* Tendenzangaben aufgrund geringer Fallzahl