

Küchenhygiene im Scheinwerferlicht

Beeinflussen TV-Kochsendungen unser Hygieneverhalten?

Fernsehsendungen rund um das Thema Kochen sind in Deutschland sehr beliebt. Neben Rezeptideen wird in den Sendungen auch spezifisches Hygieneverhalten medial transportiert.

Richtig demonstrierte Hygienemaßnahmen, aber auch Hygienefehler erreichen auf diesem Wege ein breites Publikum und können das Hygieneverhalten der Zuschauerinnen und Zuschauer beeinflussen. Umfragen zeigen, dass die gesundheitlichen Risiken von fehlerhafter Küchenhygiene häufig unterschätzt werden. Vor diesem Hintergrund hat sich das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) in einem aktuellen Forschungsprojekt mit dem Einfluss von Fernsehkochsendungen auf die heimische Küchenhygiene beschäftigt. Zentrale Ergebnisse der Studie und allgemeine Tipps für den richtigen Umgang mit Lebensmitteln finden Sie in dieser Broschüre.



Küchenhygiene – ein häufig unterschätztes Risiko

Der fehlerhafte Umgang mit Lebensmitteln kann der Gesundheit des Menschen schaden.



Jedes Jahr werden in Deutschland mehr als 100.000 Erkrankungen gemeldet, die durch Mikroorganismen wie Bakterien, Viren oder Parasiten in Lebensmitteln verursacht worden sein können; die Dunkelziffer dürfte weitaus höher liegen. Daher ist es wichtig, beim täglichen Arbeiten in der Küche auf Sauberkeit und Hygiene zu achten. Denn: Mangelndes Hygieneverhalten ist ein Grund für die Übertragung von Keimen. Hierzu zählen beispielsweise die Übertragung von Keimen von einem Lebensmittel auf ein anderes („Kreuzkontamination“) und das ungenügende Erhitzen von Lebensmitteln bei der Speisenzubereitung.

Trotz der hohen Zahl an lebensmittelbedingten Erkrankungen spielt die Lebensmittelhygiene im Privathaushalt im Bewusstsein der Verbraucherinnen und Verbraucher als mögliches Gesundheitsrisiko kaum eine Rolle. Das zeigen auch Ergebnisse des aktuellen BfR-Verbrauchermonitors, einer repräsentativen Umfrage des BfR.[1]



42 %
finden die Küchenhygiene in der Gastronomie beunruhigend



NUR
17 %
finden die Küchenhygiene zu Hause beunruhigend

1 Angaben basieren auf den Daten des BfR-Verbrauchermonitors, August 2017, Basis: 1.001 Befragte.

TV-Kochsendungen

Fernsehkochsendungen erfreuen sich in Deutschland und international großer Beliebtheit.

Ein möglicher Grund für die anhaltende Popularität ist, dass immer mehr Shows nicht nur Wissen und Rezepte vermitteln wollen, sondern auch der Faktor Unterhaltung eine zunehmende Rolle spielt.

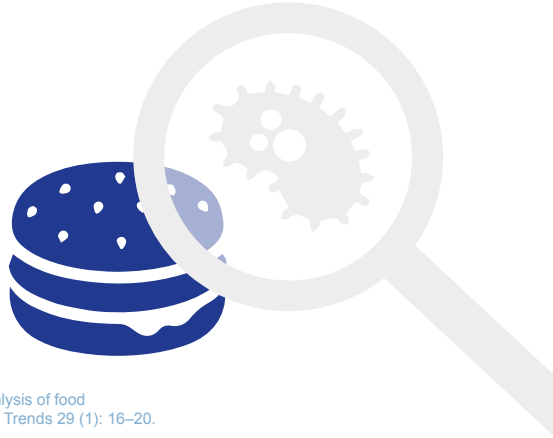
Im Zeitraum März 2015 bis März 2016 wurden im deutschen Fernsehen mindestens 60 verschiedene Kochsendungen ausgestrahlt, mehrheitlich auf öffentlich-rechtlichen Sendern.



60
Kochsendungen zwischen März 2015 und März 2016

Bedenklich ist jedoch, dass die in TV-Kochsendungen gezeigte Küchenhygiene häufig nicht einwandfrei ist.

Das belegen Studien aus unterschiedlichen Ländern: So übertreffen in vielen amerikanischen TV-Kochsendungen Hygienefehler zahlenmäßig die richtig demonstrierten Hygienepraktiken.[2] Hygienisch bedenkliche Praktiken können beim Nachahmen zu Lebensmittelinfektionen führen.[3]

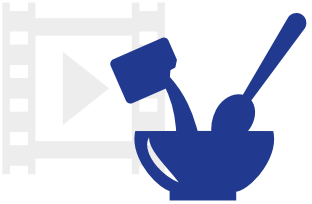


[2] Irlbeck, E. G.; Akers, C. & Brashears, M. (2009). A content analysis of food safety measures on television's food network. Food Protection Trends 29 (1): 16–20.

[3] Maughan, C.; Chambers IV, E. & Godwin, S. (2016). Food safety behaviours observed in celebrity chefs across a variety of programs. Journal of Public Health 39 (1): 1–8.

TV-Kochsendungen und Küchenhygiene

Werden Zuschauerinnen und Zuschauer durch das in TV-Kochsendungen gezeigte Hygieneverhalten beeinflusst? Antworten dazu liefern Ergebnisse eines BfR-Forschungsprojektes.



Personen, die Kochvideos mit einwandfreier Küchenhygiene sehen, machen beim Nachkochen weniger Hygienefehler als diejenigen, die fehlerhafte Kochvideos sehen.

In dem BfR-Forschungsprojekt kochten Probandinnen und Probanden in der Versuchsküche ein Gericht aus einem Kochvideo nach. Sie wussten zu diesem Zeitpunkt nicht, dass es um das Thema Küchenhygiene geht. Das Kochvideo zeigte entweder einen Koch, der mehrere Hygienefehler beging, oder einen Koch, der ohne Hygienefehler kochte. Das Hygieneverhalten der Probandinnen und Probanden beim Nachkochen des Gerichts wurde beobachtet und daraufhin ausgewertet, ob sich das im Kochvideo gezeigte Hygieneverhalten auf die eigene Küchenhygiene auswirkt. Das Projekt und das Studiendesign sind ab Seite 12 beschrieben.

Wie hygienisch wird in TV-Kochsendungen gekocht?

Im Rahmen der Studie wurden im Vorfeld 100 Folgen von zuschauerstarken TV-Kochsendungen auf Hygienefehler untersucht. Im Schnitt wurde dabei in den analysierten Folgen alle 50 Sekunden ein Hygienefehler beobachtet. Überwiegend werden mittelschwere Fehler begangen. Konkret handelt es sich dabei um Hygienefehler, bei denen eine Verbreitung von Krankheitserregern möglich ist und Kreuzkontaminationen auftreten können.

Die häufigsten Küchenhygienefehler in den analysierten TV-Kochsendungen



Dreckige Hände am Geschirrtuch abwischen



Mit den Fingern salzen oder würzen



Keine gründliche Zwischenreinigung des Schneidebretts



Kein Händewaschen u.a. nach Kratzen, Niesen, Husten, Naseputzen oder Kontakt mit Kopfhaaren und Augen

Küchenhygiene – Tipps in Kürze

Welche Maßnahmen sind zur Vermeidung von Lebensmittelinfektionen wichtig?



Vor dem Kochen gründlich die Hände mit Seife waschen.



Um eine Kreuzkontamination zu vermeiden, sollten rohe Lebensmittel auf separaten Arbeitsflächen zubereitet sowie die Hände, Arbeitsflächen und -geräte auch zwischen den Arbeitsschritten gründlich gereinigt werden.



Lebensmittel stets gut durchgaren: mindestens 70 °C für 2 Minuten im Inneren des Lebensmittels.

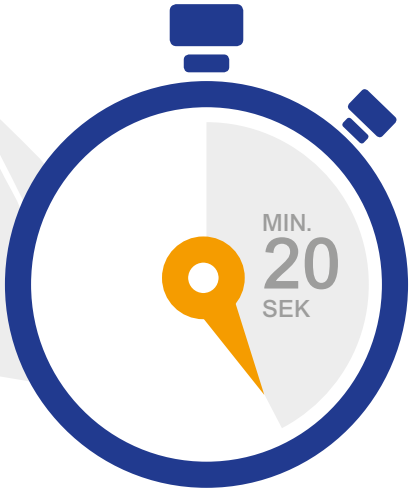


Lebensmittel, die roh verzehrt werden, wie Salate, Kräuter, Gemüse und Obst, sollten gründlich gewaschen werden, um Keime zu entfernen.



Küchenhandtücher, -lappen und -schwämme regelmäßig in die Wäsche geben bzw. ersetzen.

Gründliches Händewaschen, auch zwischen den Fingern und unter den Fingernägeln, dauert 20 bis 30 Sekunden.



Kleiner Tipp für Kinder

Einfach während des Händewaschens zweimal das Lied „Alle meine Entchen“ singen, damit die gewünschte Waschdauer eingehalten wird.

BfR-Studie „TV-Küchenhygiene“

Teilprojekt 1	*Analyse der Hygienepraxis in TV-Kochsendungen: Wie hygienisch oder unhygienisch wird in TV-Kochsendungen gekocht?*
Methodik	*TV-Kochsendungen im deutschen Fernsehen wurden recherchiert und 100 Folgen von TV-Kochsendungen auf Hygienefehler untersucht.*
Untersuchungszeitraum	*2015–2016*
Stichprobe	*Nicht repräsentative Auswahl von 100 Folgen von TV-Kochsendungen anhand unterschiedlicher Kriterien wie Reichweite und Ausstrahlungshäufigkeit. Die Auswahl bildet nicht alle Kochsendungen im deutschen Fernsehen ab, sondern richtet sich auf acht zuschauerstarke Sendungen unterschiedlicher Formate.*
Durchgeführt unter Mitwirkung von	*AFC Public Services GmbH Bonn und Universität Bonn, Sektion Haushaltstechnik*

Teilprojekt 2	*Experimentelle Kochstudie: Werden Zuschauerinnen und Zuschauer durch das in TV-Kochsendungen gezeigte Hygieneverhalten beeinflusst?*
Methodik	• *Anfertigung von drei Kochvideos, die sich im Hinblick auf die Hygienesequenzen unterscheiden (Hygiene einwandfrei, Hygiene fehlerhaft, Kontrollvideo ohne Hygienesequenz).* • *Die Studienteilnehmerinnen und Studienteilnehmer haben jeweils eines der drei Videos gesehen – die Auswahl erfolgte zufällig. Eine Information zum Thema Küchenhygiene erfolgte zu diesem Zeitpunkt nicht.* • *Das Rezept wurde anschließend von den Studienteilnehmerinnen und Studienteilnehmern in einer Versuchsküche nachgekocht. Dabei wurden die begangenen Hygienefehler beim Nachkochen beobachtet und protokolliert.*
Untersuchungszeitraum	*November 2016 bis Februar 2017*
Stichprobe	*65 Studienteilnehmerinnen und Studienteilnehmer (57 % weiblich, Durchschnittsalter 48)*
Durchgeführt unter Mitwirkung von	*AFC Public Services GmbH Bonn und Universität Bonn, Sektion Haushaltstechnik*

Über das BfR

Fördern Nanopartikel das Entstehen von Allergien? Enthält Apfelsaft gesundheitsschädliches Aluminium? Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) beurteilt mögliche gesundheitliche Risiken von Lebens- und Futtermitteln, Bedarfsgegenständen und Chemikalien. Mit seiner Arbeit trägt es maßgeblich dazu bei, dass Lebensmittel, Produkte und Chemikalien in Deutschland sicherer werden. In seiner wissenschaftlichen Bewertung, Forschung und Kommunikation ist das Institut unabhängig. Es ist die wissenschaftliche Einrichtung der Bundesrepublik Deutschland, die Gutachten und Stellungnahmen zu Fragen der Lebens- und Futtermittelsicherheit sowie zur Sicherheit von Stoffen und Produkten erarbeitet. Das Institut nimmt damit eine wichtige Aufgabe bei der Verbesserung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes und der Lebensmittelsicherheit wahr. Das BfR gehört zum Geschäftsbereich des Bundesministeriums für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL).

Mehr Tipps finden Sie im Merkblatt „Verbrauchertipps: Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“, das Sie kostenlos beim BfR bestellen oder von der Webseite als pdf herunterladen können:

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

Impressum

Küchenhygiene im Scheinwerferlicht
Beeinflussen TV-Kochsendungen unser Hygieneverhalten?

Herausgeber
Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin
bfr@bfr.bund.de
www.bfr.bund.de

Gestaltung/Realisierung
www.tangram.de, Rostock

Druck
www.druckerei-weidner.de, Rostock
Auflage: 3.000

ISBN 978-3-943963-75-5

Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR)
Max-Dohrn-Straße 8–10
10589 Berlin

Tel. 030 18412-0
Fax 030 18412-4741
bfr@bfr.bund.de
www.bfr.bund.de



Bundesinstitut für Risikobewertung