



Mehr Wert.  
Mehr Vertrauen.

# Pressemitteilung

7. Juni 2024: Welttag der Lebensmittelsicherheit

5. Juni 2024

## Bakterien, Schimmelpilzen und Co. vorbeugen

**München. Am 7. Juni 2024 ist der fünfte Welttag der Lebensmittelsicherheit. Die Vereinten Nationen und die Weltgesundheitsorganisation wollen damit weltweite Aufmerksamkeit auf dieses Thema lenken. TÜV SÜD erklärt zu diesem Anlass, welche natürlichen Stoffe in Lebensmitteln ein Risiko darstellen können und was Verbraucherinnen und Verbraucher zu Hause für die Lebensmittelsicherheit tun können.**

Sichere und hochqualitative Lebensmittel werden in Deutschland durch ein dichtes gesetzliches Regelwerk des vorsorgenden Verbraucherschutzes sowie behördliche und privatwirtschaftliche Kontrollen gewährleistet. „Die Lebensmittelsicherheit ist in Deutschland stark reguliert“, erklärt Dr. Andreas Daxenberger, Lebensmittelexperte bei TÜV SÜD. „Mit Zertifizierungen nach Standards wie z. B. International Food Standard (IFS) unterstreichen Unternehmen ihre Bemühungen in Sachen Lebensmittelsicherheit zusätzlich. Verbraucherinnen und Verbraucher können aber selbst auch einen wichtigen Beitrag dazu leisten und so nicht nur sichere Lebensmittel verzehren, sondern auch ihrer Verschwendung vorbeugen.“



### **Einfluss natürlicher Giftstoffe, Bakterien und Co. auf die Lebensmittelsicherheit**

Natürlich vorkommende Giftstoffe in Pflanzen, Stoffwechselprodukte von Schimmelpilzen oder Bakterien und das Vorkommen von Verderbniserregern können Auswirkungen auf die Lebensmittelsicherheit haben. Im Jahr 2023 wurden den Behörden 13.174 Erkrankungen durch Salmonellen und 49.614 durch Campylobacter Enteritis gemeldet. Beide Bakterienarten verursachen schwere, zum Teil lebensbedrohliche, Durchfälle und Erbrechen. Durch nicht ausreichend erhitztes Geflügel- oder Hackfleisch, Rohmilchprodukte oder frische Rohwurst (z. B. Mettwurst) können die Bakterien im privaten Haushalt Infektionen verursachen. Auch Schimmelpilze sind allgegenwärtig. Bedeutsam für die Lebensmittelsicherheit sind vor allem ihre Stoffwechselprodukte Aflatoxine oder Ochratoxin A (z. B. in Nüssen). Diese

Stoffwechseltoxine sind für Verbraucher deshalb so brisant, weil sich die Giftstoffe beim Kochen, Braten und Backen nicht zerstören lassen. Beim Menschen begünstigen sie die Entstehung von Krebs und können Nieren, Leber und Immunsystem schädigen.

### **Lebensmittelsicherheit im Privathaushalt**

Doch wie können Verbraucherinnen und Verbraucher zu Hause selbst für mehr Lebensmittelsicherheit sorgen? Bei den tierischen Lebensmitteln steht die Küchenhygiene ganz oben: etwa das Händewaschen zwischen den Arbeitsgängen, getrennte Schneidbretter und Messer für tierische und andere Zutaten, das vollständige Durcherhitzen von Lebensmitteln. Die Einhaltung der Kühlkette ist eine wesentliche Vorbeugemaßnahme. Behälter mit verderblichen Lebensmitteln sollten möglichst kurz offen bereitgehalten werden. Sichtbar verschimmelte Lebensmittel sollten entsorgt oder großzügig ausgeschnitten werden. Frisches Obst und Gemüse sollte vor Verzehr mit Wasser gewaschen werden. Dass grüne Kartoffeln nicht auf Tisch gehören, gilt auch heute noch, und wer selbst Wildpflanzen pflückt, sollte sie auch sicher kennen. Besonders sinnvoll ist es, Lebensmittel bedarfsgerecht einzukaufen und optimal zu lagern. So werden zusätzlich auch unnötige Abfälle im Haushalt vermieden.

Weitere Informationen zu den Leistungen von TÜV SÜD unter [www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/lebensmittel](http://www.tuvsud.com/de-de/branchen/konsumgueter-und-handel/lebensmittel).

**Hinweis für Redaktionen:** Die Pressemeldung und das Bild in reprofähiger Auflösung gibt es im Internet unter [www.tuvsud.com/presse](http://www.tuvsud.com/presse).

### **Pressekontakt:**

TÜV SÜD AG Unternehmenskommunikation Westendstraße 199 80686 München	Laura Albrecht Telefon +49 89 5791-2935 E-Mail <a href="mailto:laura.albrecht@tuvsud.com">laura.albrecht@tuvsud.com</a> Internet <a href="http://tuvsud.com/presse">tuvsud.com/presse</a>
---	--

Im Jahr 1866 als Dampfkesselrevisionsverein gegründet, ist TÜV SÜD heute ein weltweit tätiges Unternehmen. Rund 28.000 Mitarbeitende sorgen an über 1.000 Standorten in rund 50 Ländern für die Optimierung von Technik, Systemen und Know-how. Sie leisten einen wesentlichen Beitrag dazu, technische Innovationen wie Industrie 4.0, autonomes Fahren oder Erneuerbare Energien sicher und zuverlässig zu machen. [tuvsud.com/de](http://tuvsud.com/de)