

„Mit Sicherheit lecker“ Lernvideos zum Thema Küchenhygiene

12.05.2023, Heilbad Heiligenstadt

Dr. Petra Hiller

Fachgruppe Bakterielle Toxine, Gemeinschaftsverpflegung

Abteilung Biologische Sicherheit

Gliederung

- Einführung
- Vorstellung des Materials
- Einblick in die Videos
- Erläuterungen zur Nutzung der Videos und des Begleitmaterials

Werkzeuge zur Verbesserung der Küchenhygiene

- BfR-Merkblätter (z. B. Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt, diverse erregerbezogene Merkblätter)
- Informationen auf BfR-Homepage
- Interviews und Informationen in TV, Hörfunk, Printmedien
- Internationale Grüne Woche
- Informationen beim Tag der offenen Tür des BfR
- Darstellungen in Social Media Kanälen des BfR



Lernvideos zum Thema Küchenhygiene



„Mit Sicherheit lecker“ – Lernvideos zum Thema Küchenhygiene

- Variabel einsetzbare Videoreihe für verschiedene Zielgruppen
- Konzipiert zur Aufklärung über Hygienefehler in Privathaushalten
- Stärkung des Bewusstseins für das Thema Küchenhygiene
- Verwendung der Videos einzeln oder aufeinander aufbauend

Welche Materialien gibt es?

3 Videos zum Thema Küchenhygiene

- Video 1: Fehlerhafte Küchenhygiene
- Video 2: Vorbildliche Küchenhygiene
- Video 3: Edukativ durch Gegenüberstellung von 1 und 2

Begleitmaterialien

- Arbeitsblatt zum Notieren der entdeckten Fehler
- Lösungsblatt mit einer Übersicht aller Fehler und der richtigen Vorgehensweise
- Leitfaden zur Nutzung der Videos



Mit Sicherheit lecker

Video 1



Mit Sicherheit lecker

Video 1



Mit Sicherheit lecker

Video 2



Mit Sicherheit lecker

Video 2



Mit Sicherheit lecker

Video 3



Mit Sicherheit lecker

Video 3



Arbeitsblatt zum Fehlervideo (1/2)

WELCHE FEHLER SIND ZU SEHEN?

Beschreibung der Fehler	Zeitpunkt im Video

Lösungsblatt zum Fehlervideo (1/2)

Welche Fehler sind zu sehen?	Wann passieren die Fehler?	Wie geht es richtig?
Fehler 1: Der Koch wäscht sich seine Hände vor Beginn der Zubereitung nicht.	ab 00:35 min	Regel Nr. 1 ist gründliches Händewaschen: Vor der Zubereitung für mindestens 20 Sekunden die Hände mit Wasser und Seife waschen. Ein Tipp für Kinder: Einfach während des Händewaschens zweimal das Lied „Alle meine Entchen“ singen, damit die gewünschte Waschdauer eingehalten wird.
Fehler 2: Das Geflügelfleisch wird unter fließendem Wasser gewaschen.	ab 00:44 min	Geflügelfleisch nicht waschen, da sich so Krankheitserreger im Spülbecken und in der Küche verbreiten können. Feuchtigkeit kann bei Bedarf mit einem Einmal-Küchenpapier abgetupft werden.
Fehler 3: Das benutzte Küchenpapier wird auf der Arbeitsfläche abgelegt.	ab 00:52 min	Das benutzte Küchenpapier sofort im Abfalleimer entsorgen, da sonst Krankheitserreger vom Küchenpapier auf die Arbeitsfläche übertragen werden können.
Fehler 4: Die Hände werden nach Kontakt mit rohem Geflügel am Geschirrhandtuch abgewischt.	ab 01:04 min	Auch nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln gründlich für mindestens 20 Sekunden die Hände mit Wasser und Seife waschen. Außerdem gilt: Geschirrhandtücher nur zum Trocknen von Geschirr, aber nicht zum Händetrocknen oder Abwischen von Lebensmittelresten verwenden. Sonst können Krankheitserreger auf das Handtuch übertragen werden und von dort zum Beispiel wieder auf das saubere Geschirr gelangen. Auch das fertige Gericht wäre dann mit Krankheitserregern verunreinigt.
Hinweis: <i>Im Folgenden arbeitet der Koch weiterhin mit ungewaschenen Händen und fasst dabei zum Beispiel Geschirr, Kochutensilien oder Lebensmittel an. Diese Wiederholungsfehler werden ab hier nicht mehr einzeln aufgeführt.</i>		
Fehler 5: Die Reste vom Geflügelfleisch werden mit der Hand auf einen Teller gelegt und unabgedeckt in den Kühlschrank gestellt.	ab 01:08 min	Das Fleisch mit Hilfe einer Gabel aufnehmen und in einem verschlossenen Behälter im Kühlschrank lagern – das schützt vor Verunreinigungen und der Übertragung von Krankheitserregern. Noch ein Tipp: Fleischreste besser gegart als roh im Kühlschrank aufbewahren.
Fehler 6: Die Paprika wird auf dem gleichen Schneidebrett und mit dem gleichen Messer wie das Geflügelfleisch verarbeitet.	ab 01:12 min	Zum Schneiden der Paprika ein sauberes Schneidebrett und Messer verwenden. So werden Krankheitserreger von (meist rohen) Lebensmitteln nicht auf andere Lebensmittel übertragen. Noch ein Tipp: Die Reihenfolge der Zubereitung am besten so anpassen, dass zunächst die Paprika und danach das Geflügel vorbereitet wird. So können keine Krankheitserreger vom Geflügelfleisch auf Lebensmittel übertragen werden, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden.

Leitfaden für die Videonutzung



Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ | Leitfaden für die Videonutzung

Einsatz der Videos im Bildungsbereich

Hinweise und Ideen

Mit diesem Leitfaden zeigen wir Ihnen verschiedene Beispiele und Möglichkeiten, wie Sie unsere Videoreihe „Mit Sicherheit lecker“ zusammen mit den Begleitmaterialien zu Bildungszwecken im Bereich Küchenhygiene einsetzen können. Sie können die Videoreihe auch individuell nutzen und zum Beispiel nur Ausschnitte der Videos zeigen.

- Kurzporträt der 3 Videos
- Überblick über weitere Arbeitsmaterialien
- Beispielkonzepte

Leitfaden mit Vorschlägen zur Nutzung des Materials



BEISPIELKONZEPT A Selbstständige Fehlersuche mit anschließender Diskussion

Materialien: Video 1, Video 2,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 30–45 Minuten

BEISPIELKONZEPT B Gemeinsame Fehlersuche im Dialog

Materialien: Video 3,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 25–30 Minuten

BEISPIELKONZEPT C Selbstständige Fehlersuche und Auflösung mit zwischenzeitlicher Diskussion

Materialien: Video 1, Video 3,
Arbeitsblatt, Lösungsblatt

Dauer: ca. 25–35 Minuten

Wo finde ich die Videos und Materialien?

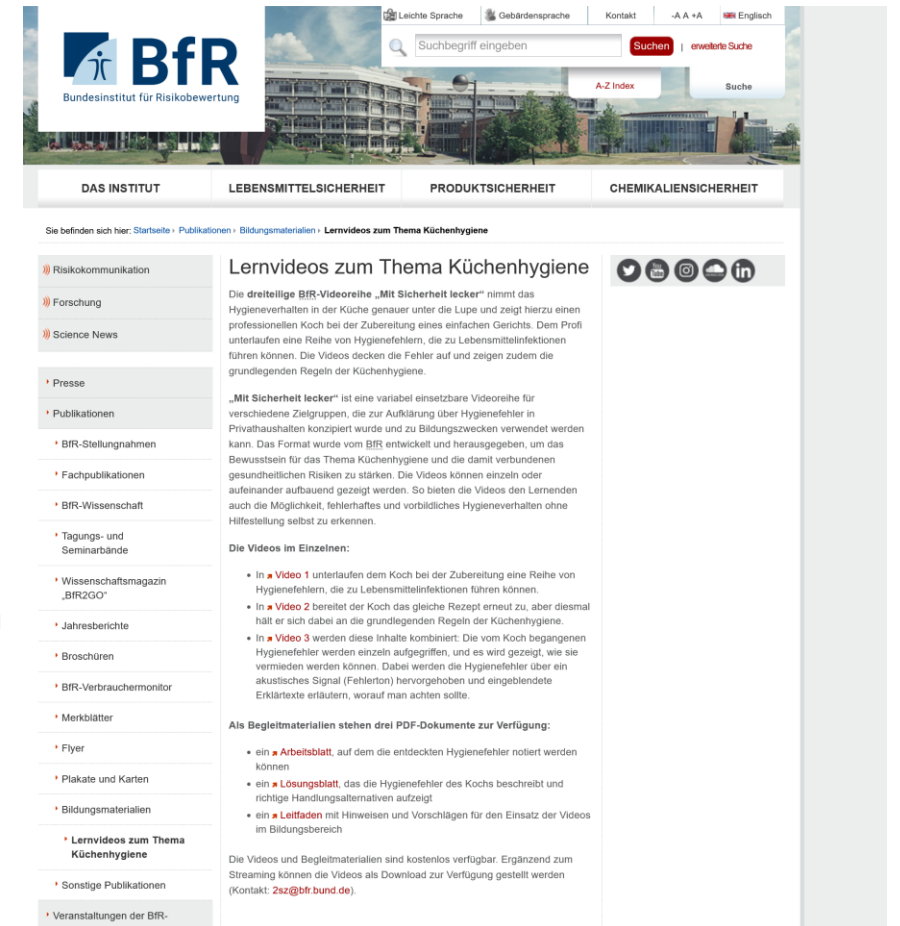
BfR Homepage:

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

www.bfr.bund.de/de/publikation/lernvideos_zum_thema_kuechenhygiene-292638.html

- Videos und Begleitmaterial kostenlos
- Ergänzend zum Streaming kann Download zur Verfügung gestellt werden

Kontakt hierfür: bfr@bfr.bund.de



The screenshot shows the BfR website interface. At the top, there is a search bar with the text 'Suchbegriff eingeben' and buttons for 'Suchen' and 'erweiterte Suche'. Below the search bar, there are navigation tabs for 'DAS INSTITUT', 'LEBENSMITTELSICHERHEIT', 'PRODUKTSICHERHEIT', and 'CHEMIKALIENSICHERHEIT'. The main content area is titled 'Lernvideos zum Thema Küchenhygiene' and contains a detailed description of the video series 'Mit Sicherheit lecker'. The description states that the series is designed for various target groups and aims to raise awareness of kitchen hygiene and the risks of foodborne infections. It also lists the individual videos and their content. On the right side, there are social media icons for Twitter, Facebook, Instagram, YouTube, and LinkedIn. At the bottom of the page, there is a contact information section with the email address 2sz@bfr.bund.de.

Mit Dank an

Natalie Berger
Gaby-Fleur Böl
Anja Conrad
Severine Koch
Ann-Kathrin Lindemann
Marc Tschernitschek
Sandra Wittig
Abteilung Risikokommunikation
Bundesinstitut für Risikobewertung

Heidi Wichmann-Schauer
Abteilung Biologische Sicherheit
Bundesinstitut für Risikobewertung



Tino Schmidt
CINE PLUS Media Service
tangram Kommunikation

Dr. Petra Hiller
T +49 30 18412-24402
44@bfr.bund.de

Bundesinstitut für Risikobewertung
bfr.bund.de

BfR | Risiken erkennen –
Gesundheit schützen

Verbraucherschutz zum Mitnehmen

BfR2GO – das Wissenschaftsmagazin des BfR

bfr.bund.de/de/wissenschaftsmagazin_bfr2go.html


Folgen Sie uns

 @bfrde | @bfren | @Bf3R_centre

 @bfrde

 youtube.com/@bfr_bund

 social.bund.de/@bfr

 linkedin.com/company/bundesinstitut-f-r-risikobewertung