

# Schautafeln aus dem BfR-Eiland

**Das 4. interaktive Pflanzenlabyrinth  
des Bundesinstituts für Risikobewertung  
zum Thema Ei und Huhn  
vom 09.08 bis 13.09.2019**

## Informationen zum BfR

# Gefühlte Risiken im Visier

## Die Risikowahrnehmung gegenüber Krankheitserregern und Kontaminanten in Lebensmitteln

Das BfR informiert die Öffentlichkeit über mögliche gesundheitliche Risiken im Bereich Lebensmittel-, Chemikalien- und Produktsicherheit.

Ein wesentlicher Aspekt der Risikokommunikation ist es, den Verbraucherinnen und Verbrauchern

Kommunikationsmaßnahmen und Dialogformaten.

Um Erkenntnisse zu erlangen, wie Verbraucherinnen und Verbraucher mögliche Gesundheitsrisiken für sich bewerten, untersucht das BfR die Risikowahrnehmung und das Risikoverhalten. Diese Ergebnisse können dann genutzt werden,



Ergebnisse der Risikobewertung



Ergebnisse der Risikowahrnehmungsforschung



Risikokommunikation

Erkenntnisse über Gesundheitsrisiken und zugrunde liegende Forschungs- und Bewertungsarbeit des BfR verständlich zu erklären und Handlungsoptionen zu vermitteln.

Diese Kommunikationsprozesse beinhalten neben der Presse- und Öffentlichkeitsarbeit das aktive Einbeziehen verschiedener Interessengruppen mit unterschiedlichen

um Missverständnisse oder Fehleinschätzungen in der Wahrnehmung zu erkennen. Dabei kommen verschiedene Methoden aus der sozialwissenschaftlichen Forschung und Verhaltensanalysen zum Einsatz.

# BfR-Verbrauchermonitor

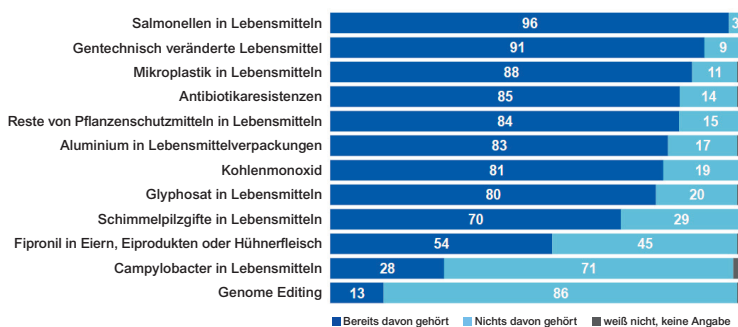
## Welche Themen sind aus Sicht von Verbraucherinnen und Verbrauchern wichtig?

Mit welchen Themen sind sie vertraut, und was ist ihnen eher unbekannt? Und vor allem – in welchem Maße gibt es Unterschiede zwischen der öffentlichen Wahrnehmung und der wissenschaftlichen Einschätzung gesundheitlicher Risiken?

Als repräsentative Verbraucherbefragung liefert der BfR-Verbrauchermonitor in halbjährlichem Abstand Einsichten zu der Frage, wie die Bevölkerung gesundheitliche Risiken wahrnimmt. Dafür werden etwa 1.000 Personen, die in Privathaushalten in Deutschland leben und mindestens 14 Jahre alt sind, im Auftrag des BfR telefonisch interviewt.

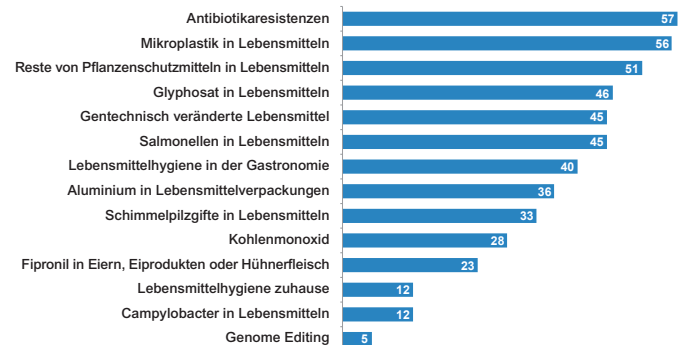
Die Ergebnisse helfen, die Informations- und Kommunikationsbedürfnisse der Verbraucherinnen und Verbraucher zu erkennen. Auf Grundlage der Befragungsergebnisse kann spezifisch auf diese Bedürfnisse eingegangen werden.

### Bekanntheit von Gesundheits- und Verbrauchertemen



Basis: 1.001 Befragte, Angaben in Prozent, Februar 2019  
Frage: Haben Sie von den folgenden Gesundheits- und Verbrauchertemen bereits gehört oder haben Sie davon nicht gehört?

### Beunruhigung über Gesundheits- und Verbrauchertemen



Basis: 1.001 Befragte, Angaben in Prozent, Februar 2019  
Frage: Inwieweit sind Sie persönlich über folgende Gesundheits- und Verbrauchertemen beunruhigt oder nicht beunruhigt?

## Ergebnisse 02/2019

Die erste Befragung 2019 hat gezeigt, dass **Salmonellen** in Lebensmitteln der großen Mehrheit bekannt sind (96 %).

**Fipronil** in Eiern, Eiprodukten oder Hühnerfleisch als Gesundheits- und Verbrauchertema kennen etwas mehr als die Hälfte der Bevölkerung (54 %).

Weniger als ein Drittel haben von **Campylobacter** in Lebensmitteln gehört (28 %).

45 % der Bevölkerung finden **Salmonellen** in Lebensmitteln besorgniserregend.

Über **Fipronil** in Eiern, Eiprodukten oder Hühnerfleisch als Gesundheits- und Verbrauchertema sind etwas weniger als ein Viertel beunruhigt (23 %), im Vorjahr waren es noch mehr als ein Drittel (34 %).

**Campylobacter** in Lebensmitteln finden 12 % der Bevölkerung beunruhigend.



Möchten Sie mehr erfahren?  
Hier geht es zum Verbrauchermonitor



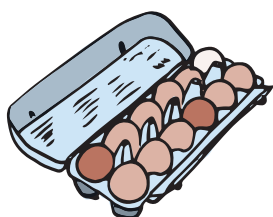
# Salmonellen

## Was sind Salmonellen, und wie erkenne ich sie auf dem Ei?

Salmonellen sind winzig kleine, stäbchenförmige Bakterien, die sich nicht mit bloßem Auge erkennen lassen. Wir können sie auch nicht riechen oder schmecken. Trotzdem können sich auf der Eischale oder anderen Lebensmitteln krankmachende Bakterien wie z. B. Salmonellen befinden.

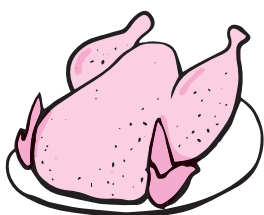
## In welchen Lebensmitteln kommen Salmonellen vor?

Salmonellen werden vor allem in rohen bzw. unzureichend erhitzten, vom Tier stammenden Lebensmitteln nachgewiesen, insbesondere:



in und auf rohen Hühnereiern und nicht erhitzten Produkten daraus (z. B. Eischäume, Cremes, Konditoreiwaren, Mayonnaise, Speiseeis)

in rohem Fleisch und Geflügel



in Rohfleischprodukten wie z. B. Hackepeter (Mett)

## Wie kommt es zur Erkrankung des Menschen?

Die Erkrankung des Menschen heißt Salmonellose. Salmonellen sind nach *Campylobacter* die häufigsten bakteriellen Auslöser von Darmkrankheiten in Deutschland.

Die Übertragung auf den Menschen erfolgt vor allem über verunreinigte Lebensmittel. Das Risiko einer Salmonellose steigt an, wenn sich Salmonellen durch unzureichende Kühlung vermehren können.

## Wie kann ich mich vor Erkrankungen schützen?

- Möglichst nur saubere Eier verwenden, jedoch Eier vor der Lagerung nicht waschen
- Eier möglichst schnell verarbeiten und bis dahin bei max. 7 °C kühlen; nach Ablauf des Mindesthaltbarkeitsdatums nur durcherhitzt verzehren
- Speisen mit rohem Ei möglichst durcherhitzen. Insbesondere empfindliche Personengruppen (Kinder unter 5 Jahren, sehr alte Menschen, Schwangere und Menschen, deren Abwehr durch Erkrankung geschwächt ist) sollten Eier und Eierspeisen nur durcherhitzt verzehren
- Rohes Geflügelfleisch getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren (bei max. 4 °C, Verbrauchsdatum beachten)
- Rohes Geflügelfleisch vor dem Verzehr immer ausreichend erhitzen (mind. 70 °C für 2 Minuten im Inneren des Lebensmittels)
- für die Zubereitung von Lebensmitteln, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden (z. B. Salat), immer ein anderes Messer und Schneidebrett verwenden
- nach dem Umgang mit rohem Geflügelfleisch oder rohen Eiern immer gründlich Händewaschen und alle benutzten Gerätschaften gründlich abwaschen, am besten in der Spülmaschine bei mind. 60 °C

## Mehr Infos?

BfR-Verbrauchertipps „Schutz vor Lebensmittelinfektionen im Privathaushalt“



Möchten Sie mehr erfahren?  
Hier geht es zum BfR-Verbrauchertipp



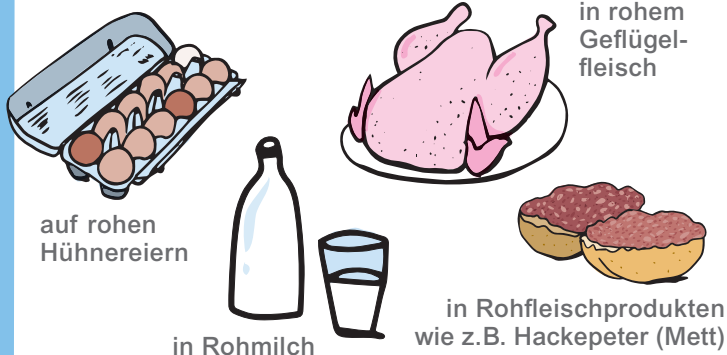
# Campylobacter

## Was sind Campylobacter, und wie erkenne ich sie auf dem Hähnchenfleisch?

*Campylobacter* sind winzig kleine, spiralgig gebogene, stäbchenförmige Bakterien, die sich nicht mit bloßem Auge erkennen lassen. Wir können sie auch nicht riechen oder schmecken. Trotzdem können sich auf dem Hähnchenfleisch und anderen Lebensmitteln krankmachende Bakterien wie z. B. *Campylobacter* befinden.

## In welchen Lebensmitteln kommen Campylobacter vor?

*Campylobacter* werden vor allem in rohen bzw. unzureichend erhitzten, vom Tier stammenden Lebensmitteln nachgewiesen, insbesondere:



## Wie kommt es zur Erkrankung des Menschen?

Die Erkrankung des Menschen heißt *Campylobacteriose*. *Campylobacter* sind die häufigsten bakteriellen Auslöser von Darmkrankheiten in Deutschland. Die Übertragung auf den Menschen erfolgt vor allem über verunreinigte Lebensmittel, wobei schon sehr geringe Keimzahlen eine Erkrankung auslösen können.



Möchten Sie mehr erfahren?  
Hier geht es zum BfR-Verbrauchertipp

## Wie kann ich mich vor Erkrankungen schützen?

- Rohes Geflügelfleisch getrennt von anderen Lebensmitteln aufbewahren (bei max. 4 °C, Verbrauchsdatum beachten)
- Rohes Geflügelfleisch vor dem Verzehr immer ausreichend erhitzen (mind. 70 °C für 2 Minuten im Inneren des Lebensmittels)
- für die Zubereitung von Lebensmitteln, die ohne weitere Erhitzung verzehrt werden (z. B. Salat), immer ein anderes Messer und Schneidebrett verwenden
- Rohmilch vor dem Verzehr abkochen
- möglichst nur saubere Eier verwenden, jedoch Eier vor der Lagerung nicht waschen
- Speisen mit rohem Ei möglichst durcherhitzen. Insbesondere empfindliche Personengruppen (Kinder unter fünf Jahren, sehr alte Menschen, Schwangere und Menschen, deren Abwehr durch Erkrankung geschwächt ist) sollten Eier und Eierspeisen nur durcherhitzt verzehren
- nach dem Umgang mit rohem Geflügelfleisch oder rohen Eiern immer gründlich Händewaschen und alle benutzten Gerätschaften gründlich abwaschen, am besten in der Spülmaschine bei mind. 60 °C.

## Mehr Infos?

BfR-Verbrauchertipps „Schutz vor lebensmittelbedingten Infektionen mit *Campylobacter*“

